

2024年セブン-イレブンの『おせち』

店頭およびWEBで9月18日（月）より受付開始

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）は、2024年の『おせち』の予約受付を、全国のセブン-イレブン 21,442 店（2023年8月末現在）およびセブン-イレブンのネットサービス「セブンミール」（<https://www.7meal.jp/osechi/>）にて9月18日（月）より開始いたします。

ハレの日だからこそ“安心感”“特別感”的あるものを選びたいという意識や、積極的に人を集めたいという意識が高まります。セブン-イレブンの2024年の『おせち』はそういったニーズに合わせ、全国各地の厳選された食材を用いた国産食材のみを使用した商品や、複数人で食べられる三段重の品揃えを昨年よりも増やし、昨年もご好評いただいた監修商品まで、計6アイテムを取り揃えました。

一年の始まりにふさわしい華やかな食卓を彩る『おせち』を、近くで便利なセブン-イレブンからご提案いたします。

＜商品概要＞

『国産おせち三段重 極尽』

36,000円（税込38,880円）

3~4人前

- ・国産食材を使用した、特別な日にふさわしい贅沢なおせち。
- ・おせちでは定番の黒豆は、丹波篠山の川北地区に限定した大粒のものを使用しふくらと炊き上げるなど、一つひとつの具材・製法にこだわりぬいた、上質を極めた三段重です。
- ・「顔が見えるお魚。」の三陸産銀鮭を使用した具材は、香味野菜で味付けし、桜チップで燻することで風味よく仕上げました。

※産地の記載がない食材も国産となります（調味料は除きます）。



【具材】31品目

三陸産蝦夷鮑うま煮、都城和牛ローストビーフ、丹波篠山川北地区産黒豆、鹿児島県産ブリの照り焼き、北海道産数の子、真鯛の柚子味噌焼き、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）等

『和のおせち三段重』

19,000円（税込 20,520円）

3~4人前

- ・お正月を彩る、華やかな具材を幅広く取り揃えた、セブン - イレブンの定番おせち。



【具材】24品目

有頭海老の艶煮、三陸産銀鮭の和風マリネ、帆立貝柱塩麹焼き（ゆず風味）、あい鴨スモーク、ローストビーフ、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）、丹波篠山産黒豆、国産いくら醤油漬け等

『加賀屋監修 おせち二段重』

22,000円（税込 23,760円）

2~3人前

- ・明治から100年以上の歴史を誇る北陸の老舗旅館「加賀屋」の宇小総料理長監修のおせち。
- ・北陸ならではの「螢いか」や「白海老」等の具材や、能登半島の味わいを提供する「加賀屋」ならではの逸品を詰め合わせました。



【具材】29品目

螢いかの沖漬け、白海老の甘酢漬け、いか松笠いしる焼き、にしんの幽庵焼き、紅鮭昆布巻、鮑うま煮、柚子帆立貝ひも和え、有頭海老の艶煮、鹿児島県産黒豚の角煮等



『速水もこみち監修 おせち しょうぼう 招宝』

12,000円（税込 12,960円）

1~2人前

- ・料理に定評のある、速水もこみちさんに監修いただいたおせち。
- ・おせちの定番具材と合わせて、帆立貝柱のバジルソースなどの新しさを感じさせる具材も盛り付けた、彩り豊かな一段重です。

【具材】24品目

カラスガレイの柚子味噌焼き、帆立貝柱のバジルソース、阿波尾鶏の香草焼き、北海道産たらこ昆布、海老入り高野豆腐、国産いくら醤油漬け等



『和のおせち 二段重』

13,000 円（税込 14,040 円）

2~3 人前

- ・おせちの定番食材を、バランスよく取り揃え、お正月の食卓に欠かせない彩りを感じられるおせちです。

【具材】24 品目

鹿児島県産ブリの照り焼き、丹波篠山産黒豆、栗きんとん（安納芋使用）、鹿児島県産黒豚の角煮、有頭海老の艶煮、ローストビーフ、煮物等



『和のおせち 一段重』

7,000 円（税込 7,560 円）

1 人前

- ・おせちの定番食材を、1 人前の量目で詰め合わせたおせち。
- ・”食べきり” や”1 人 1 台” にもご利用いただける手軽な一段重です。

【具材】20 品目

鹿児島県産ブリの照り焼き、丹波篠山産黒豆、栗きんとん（安納芋使用）、鹿児島県産黒豚の角煮、有頭海老の艶煮、いか松笠柚庵焼き、たこ照り焼き等

※セブンミールは沖縄県および一部店舗ではサービスを実施しておりません。

※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税 8%で表示しております。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

以上