



2024年9月2日

新発売『お店で揚げたドーナツ』

～9月3日(火)より東京都・千葉県・埼玉県より本格発売～

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、カウンター内の什器で販売する『お店で揚げたドーナツ』の3品を9月3日(火)より東京都・千葉県・埼玉県のセブン-イレブン店舗にて発売いたします。

今回発売する『お店で揚げたドーナツ』は、工場で生地から製造したドーナツを急速冷凍し、美味しさを閉じ込めたまま店舗に納品し、店内で揚げて“出来立て”を提供する商品です。ドーナツ生地は、じっくり長時間発酵させ、ふんわりしながらも、もちっとした食感を楽しめます。提供の際、シュガーを添えてお渡しし、ドーナツの入った袋にシュガーを入れて、振ると完成です。お客様ご自身で仕上げる出来立てドーナツをお楽しみいただけます。

2024年7月より埼玉県にて先行発売した際には、大変ご好評をいただき、想定を上回る販売結果となりました。9月3日(火)より、1都2県より発売し、今後、販売エリアの拡大を予定しております。

昨今、「淹れたて」、「焼きたて」、「揚げたて」などの“出来たて”に対するお客様のニーズは高まっており、セブン-イレブンにおいては、ペーパードリップで一杯ずつの抽出する「セブンカフェ」、専用マシンで提供しているフレッシュな味わいの「セブンカフェ スムージー」をはじめ、出来たてのワクワク感や特別感を通じて、お客様のニーズに応えてまいります。

セブン-イレブンは、今後もお客様のニーズにお応えした質の高い商品をお届けしてまいります。

※什器設置可能な店舗が対象

美味しさのポイント

① 生地

油の吸収を抑える専用粉を開発。長時間発酵し、ふんわり、もちっとした食感を実現。



② 中具（カスタードの例）

ドーナツ専用に工場で炊いたカスタードクリームの濃厚な味わいと、なめらかな食感が特長。



③ 油

コレステロール0、トランス脂肪酸を低減したセブン-イレブン専用の油で揚げています。



<商品概要>



商品名：お店で揚げたドーナツ（メープル）

価 格：130 円（税込 140.40 円）

特 長：

- ・生地にメープルシロップを混ぜ込み、ほんのりとした甘さを感じるドーナツ。
- ・ドーナツながらもさらっとした味わいです。



商品名：お店で揚げたドーナツ（カスタード）

価 格：149 円（税込 160.92 円）

特 長：

- ・ふんわりとした食感の生地に、カスタードクリームを入れたドーナツ。
- ・ドーナツ専用に工場で炊いたカスタードクリームの濃厚な味わいとなめらかな食感が特長。



商品名：お店で揚げたドーナツ（チョコ）

価 格：149 円（税込 160.92 円）

特 長：

- ・生地にチョコレートソースを巻き込み、しっかりとしたチョコレートの味が楽しめるドーナツ。
- ・ふんわり、もっちりとした食感が特長。

※画像はイメージです。

※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