



セブン-イレブンの大人気フェア「カレーフェス」が大好評！
SNSを中心に話題となっている「**エリックサウス監修 ビリヤニ**」
「**銀座デリー監修 カシミールカレー**」をピックアップ！

セブン-イレブンでは現在、全国のセブン-イレブンで「ニッポンの熱い夏！カレーの祭典」を開催中です。4回目となるカレーフェスですが、回を重ねるごとに品質が高まり、販売が好調です。今回その中から特に SNS を中心に様々な反響をいただいている 2 品をご紹介します。

※フェアは 8 月 14 日（月）まで開催中
※一部取り扱いのない店舗がございます

『**エリックサウス監修 ビリヤニ**』

価格：680 円（税込 734.40 円）

- ・チキンカレーとバターチキンカレーの 2 種類を
楽しめるビリヤニです。
- ・ビリヤニとはインドやその周辺国で食べられている
スパイスでお米を炊き込んだ御飯です。
- ・インドのお米（長粒米）である「バスマティライス」
を使用しています。

『**銀座デリー監修 カシミールカレー**』

価格：530 円（税込 572.40 円）

- ・銀座デリー発祥のサラッとした激辛ソースが特長の
「カシミールカレー」。
- ・刺激的な辛さが特徴ですが、「すごく辛いけど、また
食べたい」を目標に、甘さを抑え、すっきりとした
後味の良さを追求した、日本のお米に合うカレー
です。



※吹き出しは SNS 上のコメント



『**エリックサウス監修 ビリヤニ**』
商品開発のこだわり

今回初めてインド米である「**バスマティ
ライス**」を採用しました。
インド米を使用する為に、様々な課題
を約 2 年間かけてクリアすることで、
実現しました。
まさに専門店で食べる本格的な南イン
ドカレーが完成しました。

私が開発しました！



『**銀座デリー監修 カシミールカレー**』
商品開発のこだわり

銀座デリーとの取り組みは、今年で 21
年目！銀座デリー発祥の看板メニュー
「カシミールカレー」を、ご飯とカレー
ソースを別々に盛り付けることで再現
度を高めました。辛味の中に旨味と
コクが味わえるカシミールカレー専用
のスパイスを使用しています。

※画像はイメージです。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8% で表記しています。

※お会計の際は、本体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

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社セブン&アイ・ホールディングス 広報センター TEL.03-6238-2446