

24年の恵方は「東北東」

特別感のある商品から定番商品までを取り揃えました セブン-イレブンの「恵方巻」予約受付開始

～全国の店頭およびWEBにて12月25日（月）より～

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年の節分に向けた「恵方巻」の予約受付を、2023年12月25日（月）より開始いたしました。

2024年の恵方巻は、“特別感”“国産国消”“定番商品”をテーマに、贅沢な味わいを楽しめる銘店監修商品から、こだわりの原料と製法で仕上げた定番商品まで5種6品取り揃えました。“特別感”を感じられる商品として、2023年の恵方巻で初登場した鮭の銘店「銀座久兵衛」の監修商品が、同店で人気の「太巻き」の具材でも特にこだわりの「焼き穴子」と「玉子焼き」を中心にさらに味わいを追求し、よりお店の味わいの再現性を高め、再登場します。また、国産原料を積極的に活用していく“国産国消”の商品として、牛すき煮恵方巻の牛肉に3つのエリアで「松阪牛」「神戸牛」「米沢牛」をそれぞれ採用したほか、海鮮恵方巻の海鮮には国産の帆立、サーモン、いくらを使用し、贅沢な味わいに仕上げました。定番具材の恵方巻も国産原料の採用を強化し、製造工程の見直しを行い、より美味しさを追求しました。

お客様のニーズに合わせてお選びいただける商品提案を通じて、節分イベントを盛り上げてまいります。

<商品概要>

- ◆恵方巻のサイズ 「レギュラーサイズ」 （約）直径4.5cm 長さ13cm
「ミニサイズ」 （約）直径4.5cm 長さ8.5cm

予約限定



商品名：『銀座久兵衛監修 恵方巻』

価格：1,200円（税込1,296円）

具材：焼き穴子、玉子焼き、いくら、胡瓜、ボイル海老、椎茸煮

特長：

- ・酢飯、海苔、具材の全てを厳選した、鮭の銘店「銀座久兵衛」監修商品。
- ・同店と同じお酢と、厳選したお米を使用し、具材の味わいを引き立たせる酢飯。
- ・産地を限定したこだわりの海苔。
- ・秘伝の配合のタレで炙り焼きにした香ばしい穴子や、昨年よりも増量した上品な甘みが特長の玉子焼きなど、6種のこだわり具材を楽しめる太巻き。

※サイズはレギュラーサイズ

予約限定

国産国消



商品名：『柿安監修 和牛すき煮恵方巻』

価格：950円（税込1,026円）

具材：牛肉、厚焼き玉子、胡瓜、きんぴらごぼう、白滝

特長：

- ・上質な脂と肉本来の旨みが楽しめるブランド和牛の牛すき煮を中具にした恵方巻。
- ・「松阪牛」「神戸牛」「米沢牛」を3つのエリアでそれぞれ採用。
- ・柿安伝統の「割り下」を使用し肉の味わいを引き出した牛すき肉と、相性の良いきんぴらごぼうなど6種の具材を使用。

※松阪牛使用・首都圏、東海、北関東、福島
神戸牛使用・北海道、甲信越、北陸、関西以西
米沢牛使用・東北（福島除く）

※サイズはミニサイズ

数量限定

国産国消



商品名：『海の幸 海鮮恵方巻』

価格：798円（税込861.84円）

具材：ほたて、サーモン、いくら、厚焼き玉子、胡瓜、大葉

特長：

- ・厳選した国産の海鮮具材（ほたて、サーモン、いくら）をバランスよく使用した贅沢な海鮮恵方巻。
- ・厚焼き玉子や胡瓜を合わせ、アクセントに大葉を使用。

※サイズはミニサイズ

数量限定



商品名：『海老とツナのサラダ恵方巻』

価格：360円（税込388.80円）

具材：海老マヨネーズ和え、カニカマ、ツナマヨネーズ和え、厚焼き玉子、胡瓜

特長：

- ・幅広い世代に人気の、食感のよい海老マヨネーズ和えや、カニカマ、ツナマヨネーズ和えを具材にしたサラダ恵方巻。

※サイズはミニサイズ

数量限定



商品名：『七品目の幸福恵方巻』

価格：レギュラーサイズ 498円

（税込537.84円）

ミニサイズ 320円（税込345.60円）

具材：厚焼き玉子、かんぴょう、胡瓜、穴子、椎茸煮、おぼろ、蓮根

特長：

- ・セブン・イレブンの恵方巻の定番商品。
- ・原材料や調理工程を見直し、食感良く仕上げ、さらに旨味を感じられる具材にリニューアル。

※レギュラーサイズは3本入り 1,494円（税込1613.52円）もご用意。

<予約期間とお渡し日>

予約期間：2023年12月25日（月）10:01 ~ 2024年1月29日（月）

お渡し日：2024年2月1日（木）~2月3日（土）

<予約方法>

店頭レジ（パンフレットをご用意しています）またはWEBにて

※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、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

【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