



セブン-イレブン 商品ニュース

2024年4月1日

濃厚で至福のくちどけが味わえるカスタードを召し上がれ！ 人気の定番スイーツをリニューアルして発売 ケーキタイプの新商品も順次ラインアップ

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、3月26日（火）より定番のスイーツ3種類をリニューアルし発売いたしました。

今回のリニューアルでは特に、カスタードの品質向上にこだわりました。洋菓子の味わいを左右する大切な素材である「カスタードクリーム」を更に進化させるべく改良し、濃厚で至福のくちどけが味わえるカスタードに仕上がりました。こだわりのカスタードを使用した「とろ生カスタードシュー」「カスタード&ホイップシュー」「カスタードエクレア」の全3種類をリニューアルして発売しております。

そして、今回のリニューアルに合わせ、4月2日（火）～4月8日（月）の7日間、「対象のスイーツを2個買うと30円引きセール」実施しますのでお得にお買い求めいただけます。

また見た目も新しくなった「イタリア栗のモンブラン」、こだわりのクーベルチュールを使用した「ショコラケーキ」などケーキの新商品も順次発売いたします。

是非この機会にセブン-イレブンのスイーツをご賞味ください。※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます。

<販促物イメージ>



<商品概要とカスタードのポイント>



商品例：『とろ生カスタードシュー』

価格：148円（税込159.84円）

発売日：発売中

エリア：全国

特長：定番のカスタードシュークリーム。

- ① 餌からこだわってスイーツ専用で作られた卵を使用。
- ② 今回、使用する小麦粉は国産小麦に変更し、ミルクと卵のコクを感じる濃厚な味わいに仕上げ。
- ③ カスタードはホイップクリームと合わせる事でとろとなめらかな食感を実現。
- ④ 2種類の国産小麦を使用したシュー生地は、焙焼小麦と発酵バターを増やし、より香ばしい風味のシュー生地に仕上げ。

<その他リニューアルしたカスタードを使用した商品>



商品名：『カスタード&ホイップのシュークリーム』

価格：168円（税込 181.44円）

発売日：発売中

エリア：全国

特長：卵のコクを感じるこだわりのカスタードとホイップの2種類のクリームを詰めた満足感のあるシュークリーム。シュー皮の原料も見直し、皮だけ食べてもおいしい歯切れのよい生地に仕立てました。



商品名：『カスタードエクレア』

価格：168円（税込 181.44円）

発売日：発売中

エリア：全国（沖縄を除く）

特長：上掛けチョコとカスタードのコントラストが特長。チョココーティングにはガーナ産とエクアドル産に加え、ドミニカ産のカカオを追加する事で、チョコの風味となめらかなカスタードの相性の良い味わいに仕上げました。

<キャンペーン>

	内 容：「THE SEVEN SWEETS」を2個買うと30円引き 対象商品：対象のスイーツいずれか2個 実施期間：2024年4月2日（火）～4月8日（月）※7日間
--	--

<対象のスイーツ新商品一例>



商品名：『イタリア栗のモンブラン』

価格：350円（税込 378円）

発売日：発売中

エリア：全国

特長：人気商品のモンブランを見た目も一新して新発売。細かく砕いた栗と焼き栗ペーストを使用した栗の味わいが楽しめるクリームが特長。焼き栗ペースト、スポンジ、ホイップを重ね、くちどけの良いモンブランクリームを絞っています。



商品名：『ショコラケーキ』

価格：330円（税込 356.40円）

発売日：3月31日（日）より、順次発売

エリア：全国（沖縄を除く）

特長：ケーキの定番、チョコケーキ。カカオの香りを楽しめるよう、カカオ豆の焙煎方法にこだわったクーベルチュールチョコを使用。ココアスポンジにチョコクリームを重ね、チョコホイップで包んだチョコ尽くしのケーキ。

※税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しております

※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

※画像はイメージです

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