



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 4 月 16 日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

ジューシーさ極だつ
「若鶏のからあげ」 (もも・むね)
4 月 22 日 (火) ～順次発売



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、4 月 22 日（火）～「若鶏のからあげ 5 個入り」（もも・むね）2 種類を順次発売します。

セブン-イレブンでは“お店で揚げた”お惣菜を数々販売してきましたが、からあげ人気とライフスタイルの多様化による食事の個食化などの流れを受け、“おいしいからあげをいつでも手軽に買ってもらいたい”という想いを形にしました。

鶏は飼育方法からこだわり、鶏肉本来のジューシーさを引き出すようチルド管理を徹底。じっくり低温加熱し肉汁をしっかり閉じ込めることで、ジューシーで柔らかいからあげを実現しました。

新発売となる「**若鶏のからあげ**」はもも肉とむね肉の 2 種類をラインアップ。ジューシーなからあげをぜひ食べ比べてみてください。

セブン-イレブンの人気揚げ物惣菜「からあげ」の大幅刷新！

人気のおかずである「からあげ」は幅広い世代に好まれています。からあげ専門店の増えた影響により「からあげは外で買うもの」として定着し始めています。しかし、原料高騰などの理由から価格が上昇し「手軽に買えなくなってしまった」という意見やライフスタイルの多様化に伴い、家族揃って食事をする機会が減少している傾向です。

そのような社会的背景から“好きな時に、好きなお惣菜を気軽に買える”というセブン-イレブンの強みを活かして、人気揚げ物惣菜「からあげ」を発売いたします。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

【おいしさポイント 1：鶏の飼育方法からこだわった鶏肉】

鶏肉本来のジューシーな「からあげ」を提供するため、こだわりの鶏肉を使用しています。

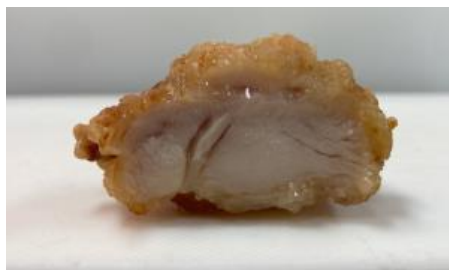
- ・ 飼料から管理された生育 45 日前後の健康な鶏のみを使用
- ・ 製品加工までチルド管理を徹底。お肉は工場で揚げるまで一切冷凍しないため、ドリップが少なくおいしい状態で提供



【おいしさポイント 2：調理方法】

おいしく召し上がっていただけるよう調理方法にもこだわっています。

- ・ 肉のプリっとした食感を味わえるよう、極限まで衣を薄くした設計
- ・ 低温でじっくり加熱することで肉汁を閉じ込める調理法



■「若鶏のからあげ（もも）5 個入り」

価格：280 円（税込 302.40 円）

発売日：4 月 22 日（火）～順次

販売エリア：全国

（1）手作りの揚げたて感

極限まで薄くした衣と低温でじっくり加熱し肉汁を閉じ込めることで肉のプリっとした食感を味わえます。

（2）定番人気の醤油ベース

味付けはシンプルな醤油ベース。鶏肉にこだわっているからこそ、シンプルな味付けにしております。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE



■「若鶏のからあげ（むね）5 個入り」

価格：280 円（税込 302.40 円）

発売日：4 月 22 日（火）～順次

販売エリア：全国

(1) ほろほろした柔らかさ

もも肉に比べて脂質が低く、たんぱく量が多いむね肉。

ほろほろした柔らかさに徹底的にこだわりました。

(2) しょうが風味

むね肉のジューシー感にぴったりなしょうががアクセント。

商品開発担当者のコメント

これまで「ななチキ」「揚げ鶏」「コロッケ」「春巻き」などの揚げ物惣菜を数々販売してきましたが、揚げ物惣菜の中でも圧倒的人気を誇る「からあげ」を“いつでももっと手軽に手に取ってもらえるようにしたい！”という強い想いから、原料や調理法にこだわるだけではなく、値ごろ感も実現しました。

揚げ物惣菜をスナックとして購入してくださる方も多いですが、これからは夕食のおかずの選択肢の一つとして、セブン-イレブンの揚げ物惣菜をぜひ手に取ってもらえたら嬉しいです。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了又は諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。