

## セブン-イレブン・ジャパン チルド弁当「炒めの真髓！」シリーズ発売 ～火力大幅アップで専門店の味を追求～

セブン-イレブン・ジャパンは2月21日（火）より、全国のセブン-イレブン店舗（19,220店、1月末現在）にて、チルド弁当の新商品である「炒めの真髓！」シリーズを順次発売し、今夏までに全店へ拡大する計画。

同商品のご飯とおかずが分かれており、おらずに“炒め惣菜”を使用したチルド温度帯で販売するチルド弁当。

今回、惣菜を炒める設備を刷新し、調理工程を見

直すことで、専門店の味により近づけた。従来よりも鍋肌の温度を大幅に上げることで具材を炒める時間が短縮され、野菜本来の食感やみずみずしさが残る。また、高温の鍋肌に具材をまんべんなく当てることで、“炒め惣菜”特有の香ばしさがしっかりと感じられるよう仕立てた。さらに、温度を維持したタレと一緒に炒める調理が可能となった。

同社は、同シリーズを「炒めの真髓！」と銘打ち、今後も同様の商品を発売していく予定である。



商品名：「炒めの真髓！コク旨ホイコーロー弁当」

発売日：2月21日（火）

販売価格：462円（税込498円）

商品特長：定番メニューとして人気のある「ホイコーロー」弁当。高温・短時間で具材を一気に炒め、キャベツのみずみずしさや食感、しっかりと炒めた具材の香ばしさが特長。



商品名：「炒めの真髓！肉野菜炒め弁当」

発売日：2月21日（火）

販売価格：462円（税込498円）

商品特長：定番メニューとして人気のある「肉野菜炒め」弁当。従来、調理工程上一緒に炒めることができなかったキャベツ、もやし、玉ねぎ、肉、タレと一緒に炒めることで、野菜炒めとしての一体感が感じられるように仕立てた。野菜の食感と香ばしさが特長。