

「蜜芋」を使った秋の和洋菓子 7 品を季節限定発売！ 鎌倉五郎とコラボした「蜜芋あんバターサンド」などが登場！

～「選ぶワクワク感」と「こだわりの味わい」をお届け～



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：阿久津 知洋）は、「セブンプレミアム」より、秋の旬「蜜芋」を使った和洋菓子「蜜芋シリーズ」全 7 品を全国のセブン-イレブン店舗にて順次発売しております。

和スイーツブランド「鎌倉五郎本店」プロデュースによる『kamakura GORO 月うさレーベル』との共同開発商品「セブンプレミアム 蜜芋あんバターサンド」をはじめ、紅はるかや安納芋の濃厚で自然な甘みを活かしたスイーツをラインアップ。どら焼きやまんじゅう、ようかんといった王道の和菓子テイストから、パイやテリーヌなどの洋菓子の仕立てまで、バリエーション豊かに取り揃えました。

セブン-イレブンで秋の訪れを感じていただくとともに、忙しい日常でも専門店を巡るようなワクワク感と満足感を味わっていただけるように、こだわりの素材と製法で仕上げた季節限定シリーズです。ぜひこの機会にご賞味ください。

7 種類のラインアップから選べる「蜜芋」菓子



■セブンプレミアム 蜜芋あんバターサンド

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

和スイーツブランド「鎌倉五郎本店」プロデュースによる『kamakura GORO 月うさレーベル』との共同開発で作上げた蜜芋あんバターサンド。ソフトバターサブレで「紅はるか」100%の蜜芋あんと、ふんわり軽やかなバターホイップを挟んだ生食感サンドです。



■セブンプレミアム 蜜芋まんじゅう

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

白いんげん豆を使用した、薄皮で包んだ一品。焼き芋を思わせる、ほっくり濃厚なおしさです。



■セブンプレミアム 蜜芋あんどう焼

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

安納芋の自然な甘さと白いんげん豆を使用したあんが絶妙に調和。素材それぞれの持ち味を生かした奥行きのある味わいです。



■セブンプレミアム 蜜芋あんパイ

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

安納芋ペーストを使用したあんと、パイ生地の相性が抜群。ひと口で異なる食感と風味を楽しめるスイーツです。



■セブンプレミアム 蜜芋スイートポテト

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

紅はるかの甘さと豊かな香りに、スイートポテトならではのまろやかなコクをプラス。しっとりとした口当たりと上品な味わいに仕立てました。



■セブンプレミアム 蜜芋テリーヌようかん

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

蜜芋ならではの濃厚な甘みをぎゅっと凝縮したテリーヌ。ねっとり濃厚でなめらかな口どけをお楽しみいただけます。



■セブンプレミアム 蜜芋羊羹

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：9 月 15 日（火）～順次

販売エリア：全国

濃厚な甘さの蜜芋の素材そのままを味わえる、ねっとりとした食感が魅力的な羊羹です。

担当者コメント

身近なコンビニで秋の深まりを感じていただこうと、旬の代表格「蜜芋」の濃厚な味わいを、7 種類の和洋スイーツのアプローチで楽しめる「蜜芋シリーズ」をご用意しました。「こんな商品があるんだ！」という発見から、「どれにしよう？」と選ぶ楽しさ、そして味わったときの満足感まで、日常の中でワクワクする体験をお届けします。頑張った日のご褒美や、気分転換のひとときに、ぜひお気に入りの蜜芋スイーツを見つけてご堪能ください。

※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。

※予定数が終了また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。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※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。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

セブン-イレブン・ジャパン PR 事務局（株式会社 PR TIMES 内）担当：岡田・脇坂・高木

TEL：03-6625-4890 Mail: seven_eleven_japan@prtimes.co.jp