NEWS LETTER

株式会社
セブン-イレブン・ジャパン

2026 年 11 月 12 日

# 『セブンプレミアム　生チョコトリュフ』から新味登場！
# 食感と香りにこだわった「カカオ」「アールグレイ」を、数量限定発売

**～上品な味わいの濃厚トリュフを～**




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、**とろけるような濃厚なくちどけで人気の『セブンプレミアム　生チョコトリュフ』シリーズより、「カカオ」と「アールグレイ」の 2 種を**、全国のセブン-イレブン店舗にて 11 月 10 日（火）より順次発売しております。

寒さが増すこれからの季節に向け、「日常の中で手軽にしあわせな気分を味わいたい」というお客様の想いに寄り添い、素材と製法にこだわった専門店品質の本格生チョコトリュフを開発いたしました。カリッとした食感が楽しめるカカオニブや、華やかな風味が広がる厳選アールグレイ茶葉を使用し、冬のくつろぎ時間にぴったりな至福のひとときをお届けします。

## 発売するたび SNS で話題！『セブンプレミアム 生チョコトリュフ』シリーズから 2 つの味が登場






**■セブンプレミアム 生チョコトリュフ カカオ**

価格：358 円（税込 386.64 円）

発売日：11 月 10 日（火）～順次

販売エリア：全国

※数量限定

### とろけるようなくちどけを楽しむ、濃厚な生チョコレート

くちどけの良い生チョコを使用した、濃厚なひとくちサイズのトリュフです。口に含んだ瞬間にスッととろける、なめらかな舌触りにこだわりました。専門店クオリティの本格的なコクと深い味わいが広がり、冬のくつろぎ時間にぴったりな至福のひとときを演出します。

### 香ばしいカカオニブが織りなす、こだわりの食感

なめらかな生チョコレートの中に、カカオニブを贅沢に組み合わせました。とろけるような生チョコの中で、カカオニブ特有の香ばしさとカリッとした食感が絶妙なアクセントになっています。豊かなカカオの風味が引き立つ、最後まで飽きのこない奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。






**■セブンプレミアム 生チョコトリュフ アールグレイ**

価格：358 円（税込 386.64 円）

発売日：11 月 10 日（火）～順次

販売エリア：全国

※数量限定

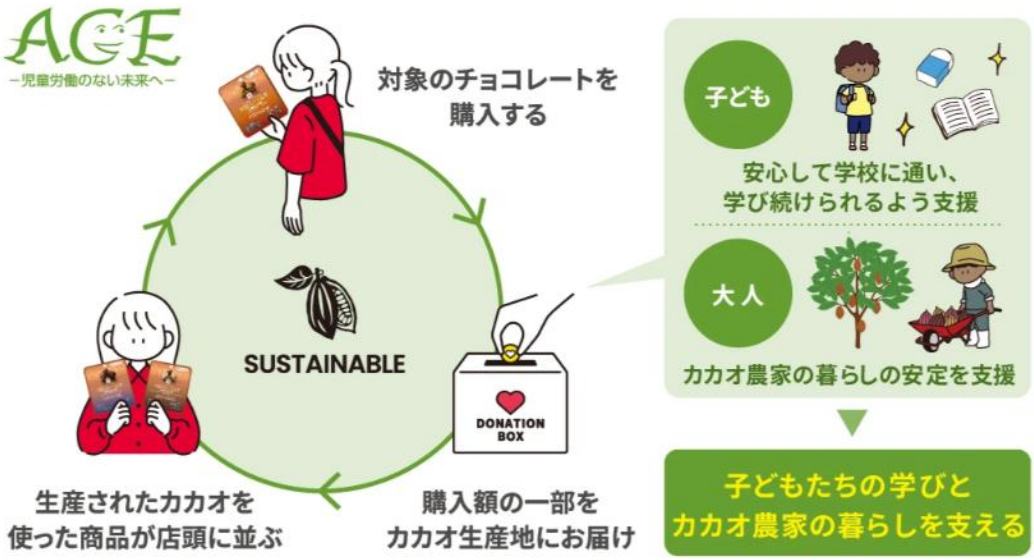
### 厳選したスリランカ農園の茶葉をパウダーで使用

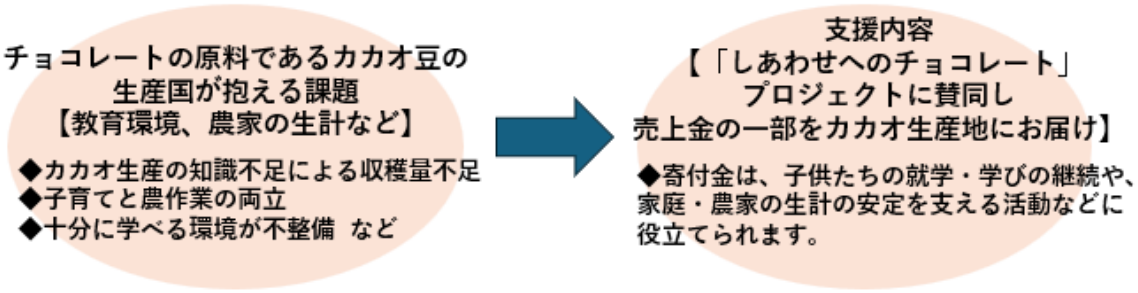
スリランカの農園を厳選し、そこで生産された紅茶にベルガモットの香りを付けた茶葉を使用。きめの細かいパウダーにしてアールグレイチョコに用いています。

### 華やかに広がる香り

爽やかな渋みと濃厚なベルガモットの香りが口の中で華やかに広がり、カカオの力強い香味とゆっくりと溶け合って心地よい味わいをもたらします。

## 「商品を買うことが未来へつながる」カカオ生産地の課題解決にも貢献する持続可能なチョコレート




「カカオ生産地の課題解決にも貢献する持続可能なチョコレートを提供したい」という想いから、本商品の売上金の一部は、認定 NPO 法人 ACE(※1)を通じてカカオ原産国ガーナにお届けします。ガーナの「教育水準向上」や「カカオの生産量増加」に貢献する取り組みです。

※1 「世界の力を解き放つ － 子どもたちに自由の力を。すべての人に変革の力を －」を掲げ、子どもたちの権利が守られた世界をめざして活動する団体。

## 担当者コメント

寒さが本格化する季節に合わせ、日常のブレイクタイムを特別にする生チョコトリュフをご用意いたしました。なめらかなくちどけはもちろん、カカオニブの食感やアールグレイの芳醇な香りなど、ひと粒ごとの満足感に徹底的にこだわっています。専門店クオリティの贅沢な味わいをご体験いただき、心温まるひとときをお過ごしいただけますと幸いです。また、セブンカフェとの相性も良いので、ぜひあわせてお楽しみください。

※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。