



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年6月12日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

**昨年発売時3ヶ月で累計販売数1,600万個^(※1)を突破した
「ザクチキ (魅惑の旨辛)」がリニューアル!
衣のザクザク食感がアップし味わいの"やみつき感"もさらに追求!
6月17日(火)から全国で順次発売
～パン粉の大きさがザク感の秘訣!?新感覚フライドチキンの真骨頂～**



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、新感覚フライドチキン「ザクチキ (魅惑の旨辛)」の衣のザクザク食感とやみつきになる味わいを向上させ、6月17日(火)から全国のセブン - イレブンで順次リニューアル発売します。

大きな固いパン粉を使用していたところに、小さな固いパン粉を追加しザクザクとした食感をより楽しめるようにリニューアルしました。ジューシーな鶏肉の旨みに独自のスパイス配合で味付けした「旨辛」さも追求し、やみつき感をアップしています。肉のおいしさはもちろん、“衣を食べる快感”も追求した「ザクチキ」シリーズの真骨頂をぜひご堪能ください!

※1 2024年11月～2025年1月 累計販売数



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

さらなる食感求めて刷新

セブン - イレブンのフライドチキンは、サクッと軽い食感に仕上げた衣で肉の旨みを閉じ込めた「ななチキ」と、パリッとした衣の食感で味付けはシンプルな和風仕立ての「揚げ鶏」が定番商品でしたが、2024年11月に「ザクチキ（魅惑の旨辛）」が新登場。衣のザクザク感とジューシーな鶏肉、独自のスパイス配合でピリ辛の味わいが若年層から好評で、発売から3ヶ月間で累計販売数1,600万個^(※1)を販売するなど新たな定番商品となりました。

今年2月には、黒コショウを使った見た目や味わいも個性的な「ザクチキ（漆黒のWペッパー）」が登場する中、さらなる食感を追求し「ザクチキ（魅惑の旨辛）」をリニューアルしました。

やみつき感アップの2つのポイント



■「ザクチキ（魅惑の旨辛）」

価格：223円（税込240.84円）

発売日：6月17日（火）～順次

販売エリア：全国

(1) 衣の改良&増量

従来、「大きな固いパン粉」を使用していたところに、「小さな固いパン粉」を追加。大きなパン粉の隙間に小さなパン粉が入り込むことで、よりザクザクした食感が感じられるようになりました。

(2) 調味料の調整

食べ始めは衣の塩味を感じ、食べ進めると醤油や油分の旨みが広がります。さらにかみ締めていくとスパイスが引き立ち、「旨辛」さが食欲を刺激。それぞれの配分を絶妙な割合に調整しました。

担当者コメント

2024年11月に発売した「ザクチキ（魅惑の旨辛）」は、その独自の食感と味わいが若年層を中心に支持され、弊社の新たな定番商品として定着いたしました。今年2月には、個性的な「ザクチキ（漆黒のWペッパー）」を展開し、さらなる食感へのニーズにお応えすべく、この度「ザクチキ（魅惑の旨辛）」のリニューアルを実施いたしました。フライドチキンはジューシーな肉を楽しむのはもちろん、衣の食感、スパイスや味わいから来るやみつき感も魅力の1つだと考えております。今後もお客様がお楽しみいただけるような商品ラインアップに努めてまいります。



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

※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。