



セブン・イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 6 月 17 日

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

「おうちのカレー」を手軽に！
セブン・イレブンにてごろっとした野菜の
具材感にこだわった「じっくり煮込んだポークカレー」を
6 月 17 日（火）より順次発売

～みんなが大好きなあの「おうちのカレー」を、
セブン・イレブンで手軽に、そしてより美味しく～



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、野菜の具材感が特長の「じっくり煮込んだポークカレー」を全国（北関東・北海道除く）のセブン・イレブンで 2025 年 6 月 17 日(火)より順次発売いたします。

本商品は、忙しい日々の中でも、みんなが大好きな「おうちで食べるようなカレー」をセブン・イレブンで手軽に楽しめるようにという想いで開発いたしました。

また、20 代から 60 代の男女に最も好きなカレーのジャンルを質問したところ、「日本の一般的な具材がごろっと入ったカレー」が全世代で最も支持されており、すべての世代で回答者の 70%以上から支持を得ています。（※1）

このような背景から、おうちのカレーの魅力を最大限に引き出すため、ご家庭でも馴染みのある具材を使用しながらも、デミグラスソースを加えることで本格的な味わいの



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

ポークカレーに仕上げました。野菜のごろごろ感と豚肉の旨みが溶け込んだカレーソースが絶妙にマッチし、見た目からも食欲をそそる一品です。忙しい日々の中でも、手軽にカレーを楽しんでいただけるよう工夫を凝らしました。ぜひ、この機会に「じっくり煮込んだポークカレー」をご賞味ください。

※1 出典：ハウス食品グループ本社(株) カレーの美味しさに関する調査（2025 年 4 月）

うちのカレーを追求し、ごろっとした具材感にこだわりました



■「じっくり煮込んだポークカレー」

価格：498 円（税込 537.84 円）

発売日：6 月 17 日（火）～順次

販売エリア：北海道・埼玉県の一部

茨城県・栃木県・群馬県除く全国

(1) こだわり抜いたカレーソース

カレーソースは、飴色になるまで炒めた玉ねぎとブイヨン、フルーツチャツネ、りんご、生姜を使用し、コクと甘みのある味わいに仕上げています。デミグラスベースを加えることで、欧風カレー特有の奥深い本格的なカレーソースが食欲をそそります。

さらに、具材の旨みを最大限に引き出すために、従来の約 2 倍の時間をかけて煮込むことで、深い味わいを実現しています。

(2) 具材

具材は家庭でも馴染みのあるじゃがいも、玉ねぎ、にんじん、豚肉を使用し、毎日食べても飽きのこない定番の組み合わせにしました。お肉は豚バラ肉を使用。

野菜のごろっとした具材感が感じられる商品に仕上げました。じっくり煮込むことで、具材の旨みがカレーソースに溶け込み、カレー全体に豊かな風味を与えています。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

担当者コメント

今回の商品には「おうちで食べるようなカレーを手軽に楽しめる商品を作りたい」という想いが詰まっています。じゃがいもやにんじんなど家庭でも馴染みのある具材を使用しながらも、家庭では面倒な工程にこだわることで、本格的な味わいに仕上げた商品です。ご賞味ください。

※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。