NEWS LETTER

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

2025 年 10 月 14 日

秋の夜長におすすめの 2 種の“ご褒美スイーツ”を発売！ ふんわりしっとり食感「王道の生どら焼 粒あん＆ホイップ」と なめらかな「濃厚みるく寒天」が登場

～全国のセブン-イレブンにて 10 月 15 日（水）より発売～

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、ふんわりしっとり食感の**「王道の生どら焼 粒あん＆ホイップ」**と、牛乳のコクと優しい甘みが特長となる**「濃厚みるく寒天」**を 10 月 15 日（水）より、全国のセブン-イレブンにてリニューアル発売いたします。

「王道の生どら焼 粒あん＆ホイップ」は、希少品種の「もち小麦粉」を使用し、黒みりんも加えることで、生地のふんわりしっとり食感と香ばしさを格段に向上させました。

「濃厚みるく寒天」は、新たに濃縮ミルクを追加し、ミルク感が大幅にアップ。コクのあるまろやかな味わいにこだわり、クリーミーでありながら、すっきりとした後味が特長です。

いずれもより満足度の高い味わいを追求しました。自分へのご褒美スイーツとしてぜひ手に取ってみてください。

銅板で丁寧に焼き上げることで「ふんわりしっとり食感」を実現！

■王道の生どら焼 粒あん＆ホイップ
価格：190 円（税込 205.20 円）
発売日：10 月 15 日（水）～順次
販売エリア：全国
※画像は通常パッケージ

ふんわりしっとり食感のどら焼生地に、北海道十勝産小豆使用の粒あんとなめらかなホイップクリームを挟んだ生どら焼。
今回、生地の食感と風味を格段にアップさせるようリニューアルしました。生地には新たに希少品種の「もち小麦粉」を使用。さらに、銅板で一枚一枚丁寧に焼き上げ、ふんわりしっとり食感を実現！生地に使用している砂糖をコクのある甘さと香ばしい風味が特長の三温糖に変更し、さらに黒みりんを加えることで、生地の香ばしさが向上しました。
10 月 15 日（水）からは、順次オリジナルパッケージ商品も登場。

詳しくはこちらをご確認ください。
URL：https://www.sej.co.jp/cmp/pm2510/collabo/

濃厚でまろやかな味わいを実現！

■濃厚みるく寒天
価格：230 円（税込 248.40 円）
発売日：10 月 15 日（水）～順次
販売エリア：北海道、関東、新潟県、山梨県、北陸、東海、近畿、中国、四国

みかんの爽やかな甘みと濃厚な牛乳のコクがとろけ合う、なめらかでくちどけのよい「濃厚みるく寒天」。今回新たに濃縮ミルクを追加し、より濃厚でまろやかな味わいにリニューアルしました。寒天の配合量を減らし、食感を柔らかくすることで、よりコクとミルキーさがアップしました。クリーミーでありながら、すっきりとした後味が特長です。

担当者コメント

食欲の秋を迎え、継続した人気商品である「生どら焼」と「牛乳寒天」の魅力をさらに磨き、お客さまにより満足度の高い味わいのスイーツを提供したいという想いで、リニューアルしました。

「王道の生どら焼 粒あん＆ホイップ」は、新たに希少品種の「もち小麦粉」を使用し、素材の変更だけではなく、焼成の温度と時間にもこだわっています。「濃厚みるく寒天」は、濃縮ミルクの追加や寒天の配合量の調整によって、味わいと食感の向上を目指しました。

いずれも食感と風味にこだわった渾身のスイーツに仕上げています。秋の夜長に楽しむ「濃厚ご褒美スイーツ」としてぜひお楽しみください。

※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。