

「日本横断！ご当地スープ巡り」第 2 弾開催！
北海道の人気店「Suage」監修のスープカレーを
11 月 25 日（火）より全国のセブン-イレブンで順次発売
～ブロッコリー、じゃがいも、チキン、にんじんなど 8 種の具材を使用～



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、11 月 25 日（火）より、全国各地から選りすぐったご当地スープを全 3 回に分けて販売する「日本横断！ご当地スープ巡り」の第 2 弾を開催します。

第 2 弾では、**札幌発のスープカレー専門店「Suage」監修の商品**を全国のセブン-イレブン店舗で発売します。玉ねぎとトマトをじっくり炒めたものをベースにした奥深い味わいのスープや、素揚げすることで旨みを引き立たせた具材など、こだわりの詰まったスープです。

1970 年代に札幌市内の店舗がスープ状のカレーを提供したことをきっかけに、その後、北海道内で広まったとされるスープカレー。スープカレー専門店として、北海道のみならず、全国に多くのファンを持つ「Suage」の味わいを再現しました。

今後も「各地の有名店監修商品」や「各地で人気の鍋メニューを手軽に楽しめる」などをテーマに、「日本横断！ご当地スープ巡り」を第 3 弾まで繰り広げます。寒さが厳しくなるこれからの季節、セブン-イレブンで身も心も温かく、全国を旅する気分をお楽しみください。

絶大な人気を誇るスープカレー専門店の味わいを、セブン-イレブンで！



■ Suage 監修 スープカレー

価格：398 円（税込 429.84 円）

発売日：11 月 25 日（火）～順次

販売エリア：全国

“こだわり”が詰まったスープ

【野菜】のこだわり

素揚げをすることで、素材一つひとつの旨みを引き出しました。

【スープ】のこだわり

玉ねぎとトマトをじっくりと炒めて甘みとコクを引き出し、12 種類のスパイスを加えることで、香りを効かせたスープに。

【チキン】のこだわり

数時間漬け込むことで、鶏肉をやわらかくしました。また、直火焼きすることで香ばしく仕上げました。

担当者コメント

「日本横断！ご当地スープ巡り」の第 2 弾では、人気のスープカレー店「Suage」の味わいやこだわりを再現した「Suage 監修 スープカレー」をご用意しました。素揚げにすることで旨みを引き出した野菜、じっくり炒めた玉ねぎを使用したスープ、じっくり漬け込むことでやわらかくしたチキンなど、こだわりが詰まった商品です。「Suage」のファンの皆さまにもぜひお試しください。

<ご参考> 不動の人気商品！具だくさん ぶた汁



■ 具だくさん ぶた汁（道産豚肉使用）

価格：328 円（税込 354.24 円）

販売エリア：北海道

北海道のセブン-イレブン店舗における惣菜カテゴリーの人気 No.1 商品「具だくさん ぶた汁（道産豚肉使用）」。セブン-イレブンでは、各地域の嗜好に合わせた全国 12 種の「豚汁」を販売。北海道では、大根・人参・じゃがいもなどの具材量を増量し、ひと口ごとに異なる食感と具材の存在感が特長の“食べるぶた汁”を展開しています。忙しい日の食事にもぴったりの、食べ応えある商品です。

※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。