

究極のもっちり食感の新感覚ベーグルが登場
中華まんの蒸し器で仕上げた「もっちり食感のチーズベーグル」!
～セブン-イレブンの新感覚ベーグルが2月17日（火）より順次発売～



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、中華まんカテゴリーの新商品として「**もっちり食感のチーズベーグル**」を、2月17日（火）より全国のセブン-イレブン店舗にて順次発売します。

「**究極のもっちり食感**」を実現したベーグルは、**中華まんのケースで発売**。カウンターの中**中華まん蒸し器**で温めることで特長的なむぎゅっとした弾力のある食感がでるよう小麦粉の配合や製法にこだわりました。

チーズは生地味の邪魔しないよう、ほんのりと塩味を効かせ食べ進みしやすい工夫もしました。弾力の生地に濃厚なチーズが合わさり、ひと口ほおばると温かい湯気とともにチーズがとろけ出します。

中華まんとともに並ぶその異色さで、ふと立ち寄った際に目を惹きやすいところにもこだわりました。これまでの常識を覆す新しいベーグルを、ぜひお試しください！

究極のもっちり食感にチーズがあふれ出す、新感覚のベーグル

■ もっちり食感のチーズベーグル

価格：167円（税込180.36円）

発売日：2月17日（火）～順次

販売エリア：全国



蒸し器だからこそ叶う、究極のもっちり食感



通常のベーグルとは異なり、中華まんの蒸し器を応用することで、唯一無二のもっちり感を実現。ソフトな弾力と温かい生地で、いつでもでき立てのようなおいしさを味わえます。

中からとろけ出す濃厚なチーズ



ベーグルの中からとろけ出すチーズは、ゴーダ、チェダー、パルメザンの3種チーズを使用しながら、くどくない配合にしました。生地にチーズが絡み合い、最後までおいしくいただけます。もっちりとした生地と塩気のあるチーズの組み合わせは、相性抜群で食べ応えも十分です。

担当者コメント

ベーグルは「パサパサした印象がある」というお客様の声から、もっちりしっとりとしたベーグルの開発に着手し、「究極のもっちり食感」を実現することができました。ランチやおやつ、仕事帰りなど、ふと立ち寄ったコンビニで手軽にでき立てのようなおいしさを味わえます。温かい湯気とともに広がるチーズの香りと、生地のもっちり食感で満足度もバッチリです。ぜひお近くのセブン-イレブンでご賞味ください。

※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。

※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。