



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 4 月 22 日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

セブン-イレブンから日本の伝統『和』を追求したアイス

森永製菓「匠茶最中」を 4 月 29 日（火）より発売！

宇治抹茶から琉球和三盆まで贅沢に配合

～「食の未来」も見据えた、食べきりサイズの商品～



新発売!

森永製菓 匠茶最中

¥318* (税込¥343.44)



※写真はイメージです。25年5月12日揭示終了

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：永松文彦）は、森永製菓株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長 COO：森信也）が開発・製造する日本の伝統素材にこだわり抜いた最中アイス「**匠茶最中**」を全国のセブン-イレブンで 4 月 29 日（火）から順次販売します。

京都府産の宇治抹茶を贅沢に使い、抹茶アイスには高級砂糖の琉球和三盆（抹茶アイス中の砂糖に占める琉球和三盆糖の割合 59%）や北海道産クリーム（抹茶アイス中の乳製品に占める北海道産クリームの割合 44%）を使用。餡（あん）には北海道産小豆を使った甘納豆を用いました。最中、抹茶アイス、餡のハーモニーを存分に味わえる、まさに職人技の逸品です。

大阪・関西万博のテーマの一つ「食と暮らしの未来」を踏まえ、**食べきりサイズ**で提供するのも特長。「和」の文化を追求したアイスクリームをセブン-イレブンから提案します。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

匠の技で仕上げた「和」のアイスクリーム



■森永製菓「匠茶最中」

価格：318 円（税込 343.44 円）

発売日：4 月 29 日（火）～順次

販売エリア：全国

(1) 最中を構成する 3 要素



＜抹茶アイス＞

宇治抹茶を使用。芳醇な香りと共に特有の甘みやコクが際立ち、まろやかで優しい味わいが口いっぱいに広がります。高級砂糖の和三盆^{※1}と北海道産クリーム^{※2}を使い、素材の味を引き立たせる自然な甘みと滑らかさを実現しました。

※1 抹茶アイス中の砂糖に占める琉球和三盆糖の割合 59%

※2 抹茶アイス中の乳製品に占める北海道産クリームの割合 44%

＜モナカ皮＞

モナカの食感を長持ちさせるために、チョコの壁と呼ばれるサイドコーティングを施しています。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

< 餡（あん） >

餡にも宇治抹茶を加えました。北海道産小豆を使った甘納豆を用い、ほろっと崩れる食感と優しい甘みが抹茶と調和して広がります。

(2) 食べきりサイズ



サイズに関しては食べきりサイズにこだわりました。セブンプレミアムなどで取り扱う最中の皮生地「山」が3つなのに対し、今回は2つの山で仕立てています。

担当者コメント

素材一つ一つにこだわった抹茶最中を手軽に楽しんでいただける商品です。一口で広がる抹茶の上質な味わいをぜひお試しください。

※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。