

天ぷらのようなサクサク衣と和風だしを感じる「だし薫る和風チキン」が新発売！

～日常の食卓をもっと豊かに～



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、新商品「だし薫る和風チキン（国産鶏肉使用）」を3月10日（火）より、全国のセブン-イレブン店舗にて数量限定で発売いたします。天ぷらの製法に着想を得た軽やかなサク衣と、鰹など和風だしの旨味が広がる仕上がりが特長です。

ひと口目の心地よい食感と、噛むほどに広がるだしの余韻が、おにぎりや白ごはんの味わいを引き立てます。主食に添えるだけで一食としての満足度を高める、おかずとしての存在感を追求しました。日々の食卓やおにぎり・お弁当に気軽に添えられる、あったらうれしい一品をコンセプトに提案します。セブン-イレブンは今後も、季節感や生活者のニーズに寄り添った商品開発を通じて、日常の食事シーンに新たな選択肢と価値を提供してまいります。

「おやつ」だけでなく「おかず」にも！

近年、共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化を背景に、「手軽さ」と「満足感」を両立した食事へのニーズが着実に高まっています。調理の手間はかけられないが、食事としての充実感は妥協したくない、そうした即食・簡便志向の広がりを受け、セブン-イレブンではおかずとなる揚げ物総菜も拡充してまいります。

天ぷら着想のサク衣と、馴染み深い和の味わいチキン

■だし薫る和風チキン（国産鶏肉使用）

価格：167 円（税込 180.36 円）

発売日：3 月 10 日（火）～順次

販売エリア：全国



天ぷら由来の「サク衣」が生む、軽やかな口どけ



和食の代名詞である天ぷらの衣から着想を得た、独自開発の「サク衣」を採用。ひと口目に響く心地よいサクツという食感と、ふんわりとほどける軽やかさを両立し、これまでのスパイスを前面に出したフライドチキンとは一線を画すサクサク食感を実現しました。外側は軽やかでクリスピー、中はジューシーで、重たさを感じさせない絶妙なバランスにこだわりました。

鼻に抜ける「合わせだし」の芳醇な薫り



味の決め手は、鰹由来など複数のだしからなる合わせだし。噛むたびにあふれる国産チキンの旨味と肉汁に重なり、だしの薫りがふわりと鼻に抜けます。上品で奥行きのある味わいを目指し、何度も試作を重ねました。味付けは、日本人好みのもに整えています。

おにぎりとの最強コンビで、忙しい毎日にちょうどいい満足感を

「だし薫る和風チキン」は、おにぎりとの相性を追求した一品です。ふんわりと薫るだしの旨味と、軽やかなサク衣の食感が、ごはんの甘みを引き立て、シンプルなおにぎりをきちんとした一食へと引き上げます。

例えば、塩むすびと合わせれば、だしの風味がより際立ち、素材の味わいを楽しむ王道の組み合わせに。梅や昆布などの和風系おにぎりとは、だしの余韻が重なり、ほっとする和のランチに仕上がります。新生活が始まる春のランチタイムには、いつものおにぎりにもう一品添えるだけで、満足感も気分もぐっとアップします。時間がなくても、妥協しない。そんな毎日に寄り添う、おにぎりとの相性の良い商品です。

担当者コメント

ひと口食べた瞬間に落ち着くと感じていただける、どこか馴染みのある味わいにこだわりました。試作を重ね、フライドチキンの常識をいったん手放し、たどり着いたのが天ぷらの技法です。時間が経っても続くサクサク感と、ふわりと広がるだしの薫りを両立しました。ぜひおにぎりとの合わせ、ひとつの食事として楽しんでいただきたいです。

※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。