

## **【群馬県限定】群馬県民のソウルフード「焼きまんじゅう」が登場！**

**香ばしさと、くせになる甘辛みそだれが決め手！**

～4月21日（火）より群馬県内のセブン-イレブンで発売～



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、**群馬県の郷土の味を楽しめる新商品「焼きまんじゅう」**を4月21日（火）より、**群馬県内のセブン-イレブン店舗で発売**します。

群馬県の郷土の味「焼きまんじゅう」は、ふんわりとした白い生地に、甘辛い濃厚な味噌だれを塗り、香ばしく焼き上げた料理です。

今回発売する「焼きまんじゅう」は、セブン-イレブンのオリジナル菓子パン開発で培った知見を活かし、生地の原料選定からこだわり、“軽い食感”に仕上がっています。また、高温焼成機でたれをつけながら焼く工程を繰り返す事で、食べていただいた時に口の中にたれの香ばしさが広がる味わいとなっています。

## **群馬県民に親しまれる「焼きまんじゅう」が、セブン-イレブンに登場！**



### ■ 焼きまんじゅう

価格：270円（税込 291.60円）

発売日：4月21日（火）

販売エリア：群馬県

## 口の中でほどけるような“軽い食感”



photo by pixta.jp

原料選定、発酵の温度や時間にこだわって作った生地です。  
細やかな気泡をたっぷり抱き込ませ、軽やかな食感に仕上げました。

## みそだれの香ばしさ



photo by pixta.jp

※画像はイメージです

独自工程として、焼おにぎりなどの調理にも使用する高温調理ができる焼成機を活用しています。たれは表裏につけては焼く、「つけ焼き」を合計3回繰り返し、また盛り付け後にも上から塗っています。香ばしい味わいが口の中いっぱい広がります。

## 担当者コメント

群馬県内の加盟店様から「焼きまんじゅうを商品化してほしい」というお声をいただいたことをきっかけに開発をスタートしました。専門店の工程を参考にしながら、香ばしさや食感の“おいしさの基準”を研究し、セブン-イレブンならではの製法で仕上げています。

頬張った瞬間に広がる甘じょっぱさと香ばしさ、そして軽い食感を、お楽しみいただければ嬉しいです。

※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。