

「若鶏のからあげ（もも）」がリニューアル！

1個あたりのボリューム感と醤油の香りをより引き立て“ご飯に合うからあげ”へ

～「じゅわっと香り立つ若鶏のからあげ（もも）3個入り」5月26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、レジ横の揚げ物惣菜で人気の「若鶏のからあげ（もも）」を、よりおかずとしての満足度を追求した商品へリニューアルし、「じゅわっと香り立つ若鶏のからあげ（もも）3個入り」として、5月26日（火）より北海道を除く全国のセブン-イレブン店舗にて順次発売いたします。

今回のリニューアルでは、1個あたりのサイズをアップし、食べ応えとジューシー感を向上しました。ひと口ほおばった瞬間に感じる肉厚な食感と、じゅわっとあふれる肉汁で、これまで以上に満足感のある味わいをお楽しみいただけます。味付けも刷新し、ご飯との相性を高めた味わいへと進化しました。食べた瞬間に立ち上がる香ばしい醤油の香りが食欲をそそり、軽食としてはもちろん、食卓の主役となるおかずとしても選びたい一品です。

手軽で本格的なおかずにリニューアル



■じゅわっと香り立つ若鶏のからあげ（もも）3個入り

価格：237円（税込255.96円）

発売日：5月26日（火）～順次

販売エリア：北海道を除く全国

満足感のある食べ応え



1 個あたりのボリューム感が増し、ひと口目からしっかりと肉厚でジューシーな食感を感じられる、満足感の高い仕立てになりました。軽食としてはもちろん、夕食の主役としてもお楽しみいただけます。

醤油が香る「ご飯に合うからあげ」



※画像はイメージです

今回のリニューアルでは、味付けも刷新しました。塩味を抑えながら、醤油の香りをより際立たせることで、ご飯が進む味わいへと進化しました。口に入れた瞬間に広がる香ばしい風味と、肉の旨味が重なり合い、思わず箸が止まらなくなるようなおいしさを実現しました。

セブン-イレブンの人気揚げ物惣菜「からあげ」のおいしさのポイント

【おいしさポイント 1：鶏の飼育方法からこだわった鶏肉】

鶏肉本来のジューシーな「からあげ」を提供するため、こだわりの鶏肉を使用しています。



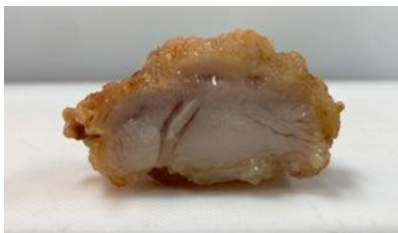
- ・ストレスが少ない環境で、飼料から管理された生育 45 日前後の健康な鶏のみを使用しています。
- ・製品加工までチルド管理を徹底。お肉は工場で揚げるまで一切冷凍しないため、肉の旨味が出ていく「ドロップ」が少なく、おいしい状態で提供できます。

【おいしさポイント 2：調理方法】

おいしく召し上がっていただけるよう調理方法にもこだわっています。



- ・鮮度の良い鶏肉を時間をかけずに調理。肉のプリッとした食感と維持しつつサクサク感のある衣にしております。



- ・肉にダメージを与えないようじっくり加熱。肉汁を閉じ込めます。

※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。