



**セブン-イレブンの夏ギフトが5月11日（月）10：01より予約開始！**

**贈り物にも、ご自身でも楽しめるお取り寄せにも！**

～おいしさそのまま、もっと気軽に、もっとおトクに～



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、**夏ギフト予約を5月11日（月）10:01から全国のセブン-イレブンで開始**します。

近年、夏ギフトはフォーマルな贈り物としてだけでなく、親しい方へのちょっとした手土産や、ご自宅でのお取り寄せとして楽しめる方も増えています。今年は、日常使いしやすいリーズナブルな価格帯のラインアップも豊富になりました。**気兼ねのないご親戚への贈り物はもちろん、ご家族で過ごす夏の食卓を彩るご褒美**としても、ぜひセブン-イレブンの夏ギフトをご利用ください。

#### 受付期間：

店頭受付 2026年5月11日（月）10:01～2026年8月19日（水）

ネット受付 2026年5月11日（月）10:00～2026年8月24日（月）23:59

夏ギフトご注文ページ・ネット予約はこちらから：<https://www.7gift.jp/>

## 【おすすめ商品】

**抹茶スイーツ特集** ※こちらのページについては 5月11日（月）10:00 より公開いたします



昨今の抹茶ブームにより、抹茶の希少性が高まっています。

セブン-イレブンギフトでは幅広い年代に大人気の抹茶を使ったスイーツを取り揃えました。

### ■菓匠 清閑院 抹茶ぶりん・お濃茶わらび餅詰合せ

価格：3,300 円\*（税込 3,564 円）※数量限定

内容：抹茶ぶりん×3 個、お濃茶わらび餅×4 個

菓匠 清閑院 



抹茶パウダー付き  
(お濃茶わらび餅用)



抹茶と黒糖蜜のバランスにこだわった抹茶ぶりんと、抹茶の風味豊かなお濃茶わらび餅の詰め合わせです。国産抹茶をブレンドして使用しており、ひとくち食べるとさわやかな香りと抹茶本来の深い苦みが口いっぱいに広がります。お濃茶わらび餅は、本体に抹茶を練り込むだけでなく抹茶パウダーを別添しているため、食べる直前にふりかけることで抹茶の濃厚な味わいを堪能できます。

■菓匠 清閑院 宇治抹茶エンガディーナ 茶み 12個入

価格：4,100 円\*（税込 4,428 円） ※数量限定

内容：12 個

菓匠 清閑院



まろやかな旨味と上品な苦み、鮮やかな色味が特長の宇治抹茶のみを使用しています。バター香るさっくりほろりとした食感の生地の間には、宇治抹茶を練り込んだ濃厚なキャラメルとくるみをぎっしりとサンド。くるみの香ばしい食感がアクセントになっています。

※この商品にははちみつを使用しているため、満 1 歳未満の乳児には食べさせないでください。

■大山乳業 アイズギフト（ミルク・抹茶）

価格：4,300 円\*（税込 4,644 円）

内容：ミルク・抹茶各 110ml×4 個



白バラ牛乳  
大山乳業農業協同組合



抹茶には京都府産石臼挽き抹茶をミルクにはマダガスカル産バニラを使用した濃厚な味わいです。夏にぴったりのさわやかなひんやりスイーツを、お手軽に楽しめるセットにしました。

**夏のおトクなお取り寄せ特集** ※こちらのページについては 5月11日(月) 10:00 より公開いたします



おいしさそのまま！サイズの不揃い、原材料をムダなく使った商品など、地球環境に配慮したおトクな商品を集めました。ご自身のためのお取り寄せや、ご家族で楽しむご褒美としてもぴったりの「夏のおトクなお取り寄せ」をご提案します。

■北海道えりも沖産 おさしみおおずわいがに

価格：約 500g 6,300 円\*（税込 6,804 円） / 約 1kg 8,800 円\*（税込 9,504 円）



北海道えりも沖で獲れたおおずわいがにを、約 500g、約 1kg のおトクなパックにしました。解凍するだけでそのまま食べられる手軽さが魅力です。甘くてジューシーな味わいを、ぜひおさしみでお楽しみください。自宅で楽しむご褒美からご親戚が集まるにぎやかな食卓まで、シーンに合わせて気軽にお楽しみいただけます。



・おトクな理由

ひとくちサイズの小ぶりなポーションをおトクにお届けします。サイズ不揃いです。

■アメリカ産 紅鮭のはらす（甘塩味）

価格：4,600 円\*（税込 4,968 円）



希少な「ハラス」部位のみをパックにしたお取り寄せです。「ハラス」は腹側の身で、脂が乗り、鮭の旨みの詰まった部位です。



・おトクな理由

切身を製造する際にできてしまった大きさや厚み、形が不揃いな商品です。

## ■太か！博多辛子めんたいこ（約 500g）

価格：4,250 円＊（税込 4,590 円）



一般的な明太子は約 2～3 年生きたスケトウダラのたらこを使用しますが、今回は 6～7 年生きて大きく成長したスケトウダラの大ぶりのたらこを使用。太さのある明太子を時間をかけて丁寧に漬け込みました。



### ・おトクな理由

特大サイズの原料をおトクな「切れ子」に加工することでお手頃な価格を実現しました。

※メーカー使用原材料比

※掲載商品は税込金額（内税）にて販売しています。

税込金額は税抜金額に税率をかけ、小数点以下を切り捨てた金額です。

※掲載商品には送料が含まれています。全国一律料金です（一部商品を除く）。

※価格に＊マークが入っているものは、軽減税率対象商品です。

※数量限定商品となります。

※予定数が終了または諸般の事情により、商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※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。