

**サクサク衣とすだちの爽やかな香りの夏らしいチキンが新登場！
「すだち薫る和風チキン」が7月14日（火）より順次発売！**

～毎日の食卓にプラス一品のおかずを提案～



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、「すだち薫る和風チキン（国産鶏肉使用）」を7月14日（火）より全国のセブン-イレブン店舗にて順次発売いたします。

「すだち薫る和風チキン（国産鶏肉使用）」は、天ぷらの製法に着想を得た軽やかなサクサクの衣が特長です。国産鶏むね肉を使用し、鰹と昆布の和風だしで旨味をプラス。ひと口食べると、爽やかなすだちの香りが広がります。暑い日でもさっぱりと食べやすく、夏の食卓に新しい選択肢を提案します。日常のさまざまなシーンでぜひ取り入れてみてください。

暑い日でも食べやすい、すだちの香りが際立つ揚げ物惣菜



■すだち薫る和風チキン（国産鶏肉使用）

価格：167円（税込180.36円）

発売日：7月14日（火）～順次

販売エリア：全国

天ぷらみたいな軽やかなサクサク衣



※画像はイメージです

天ぷらの衣から着想を得た、独自開発の衣を採用しました。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ています。軽い食感の衣と、しっとりとした国産鶏むね肉のさっぱりとした味わいを両立し、重たさを感じずにお楽しみいただけます。

すだちの香りと和風だしが旨味を引き立てる仕立て



※画像はイメージです

味の決め手は、すだちの爽やかな清涼感です。さらに、日本人に馴染みの深い鰹と昆布の和風だしを採用し、だしの風味が国産鶏むね肉の旨味を引き立てています。すだちの香りによって、さっぱりと食べ進められる仕上がりです。

担当者コメント

暑い夏の日でもさっぱりとお召し上がりいただける揚げ物惣菜を目指し、企画いたしました。国産鶏むね肉はしっとりとした食感でやわらかく、すだちの爽やかな酸味と和風だしの旨味が染み込んでいます。天ぷらをヒントに開発した独自の衣は、時間が経ってもサクサクとした食感が続きます。日常の食卓や、夏に食べたくなる冷たい麺と一緒に手軽に楽しんでいただければ幸いです。

※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がございます。

※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。