

2015年2月16日

ひなまつりに向け、和・洋の素材を組み合わせた春の新作スイーツ 『桃レアチーズ大福』『桜あんみつぱふえ』新発売

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 最高執行責任者 <COO>：井阪 隆一）は、和・洋の素材を組み合わせた新作スイーツ『桃レアチーズ大福』を2月17日（火）より、『桜あんみつパフェ』を2月24日（火）より、全国のセブン-イレブン 17,277店（1月末現在）で順次発売いたします。

『桃レアチーズ大福』は、「大福」「レアチーズ」を組み合わせたスイーツです。クリームチーズ・生クリームを使ったレアチーズと白桃のソースを、やわらかい大福の皮で包みました。

『桜あんみつぱふえ』は、「あんみつ」と「パフェ」を組み合わせたスイーツです。黒蜜ソースをかけた寒天の上に桜のムースを乗せ、みつ豆・こし餡・白玉・桜味のホイップクリームなどをトッピングしました。全国の専用工場で製造し、美味しさにこだわっています。

セブン-イレブンの新作スイーツで、春の訪れをいち早くお楽しみください。

— 商品概要 —



『桃レアチーズ大福』（税込 130円）

2月17日（火）より順次発売

- ・和の「大福」と、洋の「レアチーズ」の組み合わせ。
- ・レアチーズは、専用工場ですこやかに混ぜ込むことでなめらかな口どけを実現し、国産の白桃を使ったさわやかな白桃ソースとの相性も抜群。



※エリアにより、一部具材が異なります。

『桜あんみつぱふえ』（税込 300円）

2月24日（火）より順次発売

- ・和の「あんみつ」と、洋の「パフェ」の組み合わせ。
- ・寒天は、専用工場ですべて毎日作りカットしているため、はじけるようなプリプリとした食感。コクのある桜ムースに、さっぱりとした黒蜜ソースを合わせて、上品な味わいに。

以上