

10月下旬より
順次拡大!

2007年10月10日

唐揚げやフライドチキン等“できたて”のFF商品を本格展開 2007年度中に約3,000店舗に拡大

トランス脂肪酸を抑制した油を使用し、お客様の健康志向にも対応します!

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(代表取締役社長 最高執行責任者:山口俊郎)は、“できたて”“作りたて”のファスト・フードの品揃えを強化するため、唐揚げやフライドチキン、コロツケ等のテスト販売を本年6月より開始し現在約300店舗で実施しておりますが、本格展開の目途がついたため、今年度中に、販売店舗をセブン-イレブン約3,000店舗に拡大いたします。

記

<フライヤー(揚げ物用調理什器)を使用した商品の本格展開について>

1. スケジュール

2007年10月下旬より順次拡大 (全国展開)

- ・ 1ヶ月間に約600~700店舗へ順次フライヤー、新陳列・保管什器を導入、販売開始

2008年2月末までに、フライヤー実施店舗を累計約3,000店舗に

2008年度以降については、約3,000店舗での販売を検証した上で、さらなる展開を検討

2. 販売予定商品

(価格:税込)

和風鶏唐揚げ	180円
ほくじゃがコロツケ	80円
ビッグアメリカンドッグ	105円
フライドチキン	126円
フライドチキン(モモ)	165円

店舗により商品の取扱いは異なります。



<和風鶏唐揚げ>

調理油について:

心筋梗塞等を引き起こすとされるトランス脂肪酸を抑制した油を使用いたします。

以上

【ご参考】

フライヤーについて

安全性を第一に考え、什器を設計

店内へ油煙・臭いが逃げないように、サイドフードや換気設備とともにフライヤーを設置

商品の味、品質の観点から「畜肉用」「コロッケ用」と、フライヤーを分けて設置
廃油を入れるペール缶、フライ用のカゴ、トング等の関連備品は、フライヤー周辺に収納が可能



フライヤー

新陳列・保管什器について

お客様にとって、見やすく選びやすい什器（従来の陳列什器と比べ大型化）

保温性に優れ、美味しさや鮮度維持を実現

簡便な清掃方法で清潔さが保てる什器



陳列・保管什器

（サイズ：幅 900 mm × 奥行き 550 mm × 高さ 700 mm）

以上