



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 6 月 17 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

“もちもち&ぷるん”の2種類の食感！
「ひやもち水まんじゅう」を6月24日（火）から順次発売
半透明の可愛い見た目ともちぷる食感が魅力
～セブン - イレブンの夏の人気和菓子がさらに進化して登場！～



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、夏の定番和菓子「ひやもち水まんじゅう」を6月24日（火）から全国のセブン - イレブンで順次発売します。

もちもち&ぷるんとした食感が特長の水まんじゅうが、今年はさらに進化して登場します。一般的に常温で販売されることが多い和菓子ですが、セブン - イレブンオリジナルのチルド和菓子はチルド温度帯（10℃以下）にしたことで、添加物を低減すること、甘さを抑えることが可能になります。チルド商品ならではのひんやり感と、半透明で可愛い見た目も夏の訪れを感じさせます。

“もちもち&ぷるん”の2種類の食感が楽しめる夏の定番和菓子



■「ひやもち水まんじゅう」

価格：158 円（税込 170.64 円）

発売日：6 月 24 日（火）～順次

販売エリア：北海道、関東、甲信越、近畿、中国、四国、九州



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*



(1) こしあん

高品質な北海道十勝産小豆を使用し、素材本来の味わいを最大限に引き出すために、水と砂糖の種類にもこだわっており、コクのある上品な味わいを実現。



(2) 食感

タピオカ由来の原料を使用していることで、水まんじゅう特有のぷるんとした食感にもちもち食感をプラス。
寒天原料も変更することにより、歯切れのよい仕上がりに。



(3) ひんやり感

一般的に、和菓子は常温で販売されることが多いですが、チルド温度帯（10℃以下）で販売するため、見た目だけではなく、ひんやり感が感じられる一品になっています。

担当者コメント

清涼感のある生地と上質な甘さのこしあんで作った、見た目にもひんやりと涼しげな「**ひやもち水まんじゅう**」は、夏の暑さをやわらげるおすすめのスイーツです。今年は、夏の定番である「水まんじゅう」が、さらに進化してリニューアル登場します。

リニューアルのポイントは餡と生地の食感。北海道十勝産の小豆を使用したこしあんは、なめらかな舌触りと上品な甘さが特長。生地は、タピオカ由来の原料と厳選した寒天原料を使用することで、水まんじゅう特有のぷるんとした食感に加え、もちもち感と歯切れの良さをプラス。“もちもち&ぷるん”の2種類の食感を楽しめます。



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

※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。

※予定数が終了又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。

※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。