

2013年5月7日

『2013年 セブン&アイの夏ギフト』 「あの人の心に響く味。」をテーマに 江角マキコさんが選んだ上質ギフトをご提案

5月13日 10:00 から予約受付順次スタート

セブン&アイ・ホールディングスは、セブン-イレブン、イトーヨーカドー、そごう・西武、セブンネットショッピングで、5月13日（月）から『2013年 セブン&アイの夏ギフト』の予約受付を順次開始いたします。

（※セブンネットショッピングは5月8日（水）から先行予約）

昨今のギフト市場では、これまでのお世話になった方への贈答用に加え、親しい人に「自分のこだわり」を贈る“パーソナルギフト”の需要が高まっています。この夏セブン&アイ・ホールディングスでは、食材や料理にこだわり、生き方が多くの支持を集める女優の江角マキコさんを夏ギフトのイメージキャラクターに起用し、「ありがとう」を託す15の美味を選んでいただきました。

この15商品を「おすすめ夏ギフト」とし、セブン&アイ・ホールディングスのグループ共通重点商品としてご提案いたします。

■『2013年 セブン&アイの夏ギフト』概要

【承り期間】

<セブン-イレブン>

5月13日（月）～8月20日（火）

<イトーヨーカドー>

5月13日（月）～8月4日（日）

※店舗でのギフトコーナー開設は6月5日（水）より順次展開、

店舗承り期間は地域により異なります

← 早期割引

イトーヨーカドーカタログ商品の左記のマークは10%早期割引対象商品となります。

実施期間：5月13日（月）～7月7日（日）

<そごう・西武>

5月30日（木）～7月23日（火）[西武池袋本店]

5月28日（火）～7月29日（月）[そごう横浜店]

※店舗によって期間が異なります

<セブンネットショッピング>

5月8日（水）～8月20日（火）

<http://www.7netshopping.jp/spc/static/gift/summergift.html>



■グループ共通商品/「江角マキコさんおすすめギフト」の一例※価格は税込、画像はイメージです

～ありがとうを託して大切な両親に送りたい。～

八戸鯖寿司こだわりセット 4,380円(画像①)

「鯖とシャリ、脂と旨みのバランスがすごくいいですね」と江角さんも感動した味。脂ののったブランド鯖の八戸前沖さばに、米は冷めても美味しい青森県産ゆきのはなを使っています。

画像①



～日頃お世話になっている目上の方に心を込めて。～

紀州梅 夢葵(ゆめあおい) 3,465円(画像②)

「口の中でふわっと香りや風味が広がって、たまらない美味しさ！」と江角さん。梅を白板昆布で包んだ昆布包み梅、上品な香りの桜葉包み梅等、味わい深い4種の美味しさを集めました。

画像②



～いつも支えてくれる大好きな友人家族に。～

北海道産 富良野メロン 5,250円(画像③)

昼夜の寒暖差が大きい北海道・富良野で大切に育まれた甘く芳醇な香りとなめらかな舌触り。「その地方だけの美味しさって、生産者の顔が見えるようで、贈る気持ちも伝わりますよね」。

画像③



～お取り寄せしてみんなでわいわい食べたい。～

マイスター山野井 ドイツのおつまみセット 3,500円(画像④)

「おつまみが8種も！すごい贅沢。ワインやビールがさらに美味しくなりますね」。じっくり漬け込んで肉の旨みを引き出した生ハムや3種のソーセージ等、本場ドイツの美味が楽しめます。

画像④



～いつもがんばっている自分へのご褒美に。～

冷製まるごとトマトパスタセット 3,480円(画像⑤)

簡単に冷製パスタが楽しめる、濃厚なトマトジュレとパスタのセット。「まるでもぎたてトマトの美味しさをまるごといただく感じ。蒸し暑い夏も、これなら食が進みますね」。

画像⑤



★TVCM

6月中旬から、江角マキコさんが登場する夏ギフトのTVCMがスタートします。

■各社おすすめ商品の一例※価格は税込、画像はイメージです

【セブン-イレブン】

「涼を贈る」をテーマに取りそろえた上質なギフトの数々を近くて便利なセブン-イレブンでお選びください。

カゴメ 山形県産プレミアム 100%フルーツジュースギフト
3,360 円 (画像⑥)

栽培にもこだわり、想いを込めて作られた果実を搾った100%ストレートジュース。果物のおいしさをそのままジュースにしました。

トロピカルフルーツシフォン カップアソート 3,465 円 (画像⑦)
爽やかなトロピカルフルーツのふんわりしっとりシフォン。人が集う日にうれしい6個のセットです。

【イトーヨーカドー】

「新しさ、こだわりの上質」をテーマに多数の商品を取り揃えました。

揖保乃糸 絡めて食す！ 海鮮煮ごりそうめん 5,250 円 (画像⑧)

厳寒時にのみ製造される揖保乃糸特級二年物と、素材の旨味を凝縮した3種類の煮ごり（アワビ、帆立・うなぎ）をセットしたこだわりの逸品です。煮ごりを絡めてお召し上がりください。

日本ハム 後藤勝徳監修 2点詰合せ 5,250 円 (画像⑨)

北海道知床の、健康で資質の良い「知床ポーク」を使用して、日本ハム株式会社で唯一「マスター」と呼ばれるハムづくりの達人 後藤勝徳氏とイトーヨーカ堂で作りに上げたこだわりの逸品です。

【そごう・西武】

「健康を贈る」をテーマに、ヘルシーで美味しい豆乳メニューを開発しました。

京菓子司 俵屋吉富 豆乳蕨餅と豆乳水羊羹 4,515 円 (画像⑩)

創業 1755 年の「俵屋吉富」から。蕨餅は、濃厚な豆乳を使い、蕨粉とともにじっくり練り上げました。水羊羹は豆乳に白餡や抹茶を合わせ、大豆本来の香りを生かして仕上げました。

食源探訪 岡山浜作 豆乳仕立 うにグラタン・
ヴィシソワーズ 5,250 円 (画像⑪)

豆乳の風味を活かしたベシャメルソースと、甘くとろけるような雲丹を使って仕上げたグラタン。豆乳を使ったヴィシソワーズもあっさりした味わいで、夏の暑さの中でもさっぱりとお召し上がりいただけます。

画像⑥



画像⑦



画像⑧



画像⑨



画像⑩



画像⑪

以上