

セブンプレミアム初

厳選素材と調理法にこだわり、贅を尽くした 『セブンプレミアム おせち三段重』新発売

ECサイト“オムニ7”では具材一つから注文出来る「単品おせち」も初登場

セブン&アイ・ホールディングスは、9月28日（水）より順次「おせち」の予約受付をグループ各社にて開始いたします。

2017年の「おせち」は、セブン&アイグループ共通商品として、厳選素材と調理法にこだわった伝統の美味を堪能いただける贅を尽くしたセブンプレミアム初のおせち『セブンプレミアム おせち三段重』を発売いたします。そのほか、年末の食事会やパーティーで幅広い世代の方にお楽しみいただける洋風のおせちや、少人数向けの和風おせち一段重など、様々なお客様に楽しんで頂ける商品をご用意しています。また本年より初めてセブン&アイのショッピングサイト“オムニ7”限定の、具材一つからお買い求めいただける「単品おせち」を品揃えいたします。

各社のおすすめ商品として、セブン-イレブンは新年の食卓に相応しい定番の『おせち三段重』や大晦日や新年のパーティーでのオードブルとしてもお召し上がりいただける『洋風おせち二段重』、イトーヨーカドーは伝統食材を盛り込み多彩な和洋の味を楽しめる『芝花 三段重』や、人気料理家先生が監修した『浜内千波監修おせち 二段重』、そごう・西武は年を重ねるごとに人気の一人前の「個食おせち」や「老舗料亭のおせち」をはじめ、本年は新たに築地仲卸の目利きが選んだ食材を用いた「築地自慢」などを取り揃えます。

各社商品の詳細につきましては、次ページをご参照ください。

— 「おせち」概要 —

※価格は全て税込

■セブン&アイグループ共通商品 グループ各社約2万店にて発売

※予約受付日は各社次ページの「予約受付開始日」となります

『セブンプレミアム おせち三段重』 価格：32,400円



〔商品特長〕 鹿児島県産ブリや北海道産の数の子といくら、富山湾産白エビなど厳選した素材を調理方法や味付けについてひと具材毎にこだわって仕上げた、伝統の美味を堪能していただける贅を尽くした三段重
予約特典としてお雑煮セット（餅＋つゆ）をプレゼント

〔具材〕 鹿児島県産ブリの照り焼き、北海道産数の子、北海道産いくら醤油漬、富山湾産白エビ煎煮、鹿児島産黒豚の八幡巻、国産あい鴨スモーク、比内地鶏の肉団子等 **全40品目**

■セブン - イレブン (商品一例)

予約受付開始：10月3日(月) 10:01~

予約受付締切：商品お渡し日が12月30日(金)の場合は、12月26日(月)

商品お渡し日が12月31日(土)の場合は、12月28日(水)

『おせち三段重』 価格：16,200円



【商品特長】おせち定番の具材を彩りよく詰め合わせた新年の食卓に相応しい三段重

【具材】丹波篠山産黒豆、三陸産いくら醤油漬け、鹿児島県産黒豚の角煮、阿波尾鶏の肉団子、鹿児島県産ブリの照り焼き等 **全34品目**

『洋風おせち二段重』 価格：23,760円



【商品特長】大晦日や年始のパーティーで大人からお子様まで オードブルとしても楽しめる洋風のおせち

【具材】スモークサーモン、スペアリブ、ローストビーフ、テルミドール、たこバジル和え、阿波尾鶏肉団子のトマトソース煮等 **全26品目**

■イトーヨーカドー (商品一例)

予約受付開始：10月10日(月)

予約受付締切：店頭お渡し/12月28日(水) ※一部商品を除く

宅配/12月26日(月) ※一部商品を除く

『芝花 三段重』 価格：18,900円



【商品特長】定番の伝統食材をしっかり盛り込みながら、多彩な和洋の美味しさを楽しむ三段重

【具材】お煮しめ、豚角煮、ローストビーフ、紅ずわいがにの蟹爪幽庵焼、ぶり照焼、丹波黒豆、栗きんとん等 **全34品目**

『浜内千波監修おせち 二段重』 価格：13,824円



【商品特長】人気の料理家先生が監修した野菜をたっぷりとし、素材の味をいかした彩り豊かなおせち

【具材】塩煮しめ、コラーゲン入り鮭と野菜のテリーヌ、蒸し阿波尾鶏梅風味、栗きんとんアングレーズソース風仕立て、ピーツ色の酢蓮根等 **全31品目**

『彩椿 二段重』 価格：31,320円



【商品特長】和の伝統食材を彩り豊かに、華やかにお正月の食卓に相応しい豪華なおせち

【具材】国産真鯛の姿焼、伊勢海老の黄金味噌和え、味付け数の子、丹波黒豆、あわび煮、さわら西京焼等 **全34品目**

『俺のオードブル』 価格：13,824 円



[商品特長] 行列ができる有名店が贈る、洋風高級食材を盛り込んだ大好評のオードブル

[具 材] オマール海老雲丹ソース焼、帆立貝柱スモーク、ローストビーフ、白身魚のマリネ等 **全16品目**

■そごう・西武（商品一例）

予約受付開始：9月28日（水） ※店舗により異なります

予約受付締切：12月25日（日）

『築地自慢』 価格：43,200 円



[商品特長] 3段重に詰められた48品は、「目利き」の仲卸が築地市場で選んだ食材を使用。築地ならではの毛がに、さざえ、蛤といった海産物が楽しめる豪華なおせち

[具 材] さざえつぼ焼き、毛がに、伊勢海老黄味焼き、蛤山椒時雨煮、あわびやわらか煮等 **全48品目**

■オムニ7（商品一例）

予約受付開始：10月3日（月）

予約受付締切：12月8日（木）/お届け12月28日（水）～31日（土）

受 取 店 舗：全国のセブン-イレブン

『超特選蒲鉾「富士」白』丸う田代社』 価格：2,592 円



[商品特長] 蒲鉾作りに最適な高級白身魚「ぐち」を使用し、伝統の製法で作上げた「丸う田代社」最上級の小田原蒲鉾。

『北海道産鯨の数の子』 価格：1,780 円



[商品特長] 希少な北海道にしんから丁寧に1本1本取り上げた数の子。パリパリとした食感と、出汁・白醤油で食べやすく味付け

以上