



2018年5月2日

「最上級のブランド」の主力商品を大幅にリニューアル！ 『セブンプレミアム ゴールド』4品を刷新し発売

～5月8日（火）より全国のセブン&アイグループで順次発売～

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪隆一）は、5月8日（火）より、全国のセブン・イレブンやイトーヨーカドー等セブン&アイグループ各店（2018年4月末現在約20,800店舗）※にて、「最上級のブランド」として展開している『セブンプレミアム ゴールド』シリーズの主力商品4アイテムをリニューアルし、順次発売いたします。

本シリーズは、セブン&アイのプライベートブランド『セブンプレミアム』を上回る、上質な原料とこだわりの技術で仕上げた商品として2010年4月に誕生したブランドです。ブランド誕生時より継続してラインアップしているハンバーグ、カレー、ビーフシチューは、これまでも改良を重ねており、今回で8回目のリニューアルとなります。

各商品ごとに原材料や製法を新たにし、ひと工夫を加えることで、より専門店で提供されるような品質を実現しました。今回、同ブランドの『金の食パン』についても、同時にリニューアルを行うことで、ブランド全体における一層のレベルアップを図ります。

『セブンプレミアム』は、2017年度、約1兆3,200億円を売り上げるブランドとなりました。今後も、味と品質にこだわり、お客様の豊かな暮らしを支えるブランドを目指してまいります。

※ 店舗により取扱いがない場合がございます。

《 商品の概要 》

『セブンプレミアム ゴールド 金の直火焼ハンバーグ』

発売日：5月8日（火）より順次全国に拡大 価格：358円(税込386円)

電子レンジ調理可能



- ◇パティに使用する牛肉は部位ごとにカットの仕方を変更。脂の多い部分は細かくミンチにし、赤身の部分は丁寧にそぎ切りすることで、よりジューシーで、肉の食感が感じられる仕立て。
- ◇デミグラスソースは黒トリュフを使用することで、よりコクが感じられる味わい。
- ◇牛肉は黒毛牛肉（アングス種）を使用。



電子レンジ調理可能



『セブンプレミアム ゴールド 金のビーフシチュー』

発売日：5月15日（火）より順次全国に拡大
価格：358円(税込 386円)

- ◇牛肉を赤ワインで漬け込み煮ることで、より柔らかい食感に。
- ◇香味野菜、牛骨などの原料を煮込み、3日間かけて仕込んだデミグラスソースが特長。
- ◇牛肉は黒毛牛肉（アングス種）を使用。

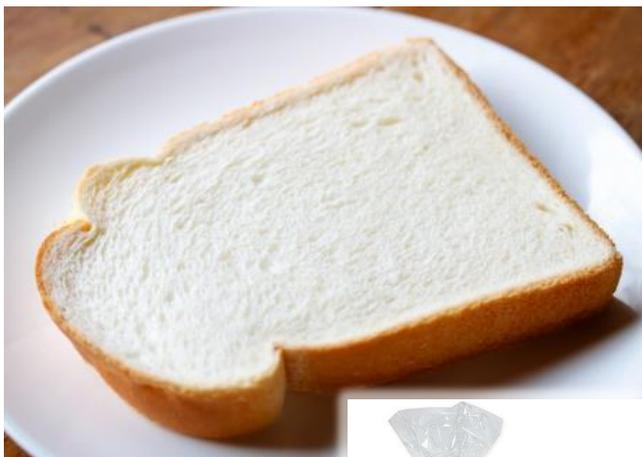
『セブンプレミアム ゴールド 金のビーフカレー』

発売日：5月29日（火）より順次全国に拡大
価格：358円(税込 386円)

- ◇煮込む前に牛肉を焼く工程を追加することで、旨みがしっかりと閉じ込められ、牛肉本来の味わいを実現。
- ◇時間をかけ、玉葱をじっくりと炒めることで玉葱の甘みを感じられるルーに仕立て。
- ◇牛肉は黒毛牛肉（アングス種）を使用。



電子レンジ調理可能



『セブンプレミアム ゴールド 金の食パン 厚切り2枚入/5枚入』

発売日：5月8日（火）より順次全国に拡大
価格：【2枚入】118円(税込 127円)
【5枚入】230円(税込 248円)

- ◇原料へのこだわりさらに踏み込み、小麦粉は特等粉のみを使用。素材本来の風味と旨味を引き出した食パン。また、砂糖の原料となる「粗糖」を使用することにより、食べ飽きない甘さを実現。
- ◇従来からのこだわりである「低温長時間発酵」に加え、今回より「湯種」を投入することで、「もっちり」とした食感に。

以上