

2018年10月24日

菓子初のセブンプレミアム ゴールド！

全ての原料を上質な国産にこだわり、化学調味料不使用！



『セブンプレミアム ゴールド 金の揚おかき 醤油・塩』を新発売

～10月29日（月）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、10月29日（月）より、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』シリーズから菓子類で初となる『セブンプレミアム ゴールド 金の揚おかき醤油・塩』の2品を全国のイトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート(2018年9月末時点：約500店舗)にて発売いたします。またセブン-イレブンでも一部店舗より順次発売いたします。

今回発売する商品は、全ての原料を上質な国産原料だけにこだわり、化学調味料を使用せず、手間ひまかけた製法で仕上げたこだわりのおかきです。

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。

「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 金の揚おかき 醤油』

『セブンプレミアム ゴールド 金の揚おかき 塩』

10月29日(月)発売 158円(税込170円)



- 全ての原料を国産にこだわり、化学調味料不使用
- 噛むほどに香る米の風味、だしの旨味を感じられる揚げおかき
- サクサクした食感を実現する独自製法

【こだわりの国産原料】

- ① 原料米：新潟県産もち米「わたぼうし」(品種)を使用し、ふっくら、サクサクした食感
- ② 油：米油を使用し、カラっとした仕上がり
- ③ 昆布：北海道産の真昆布、羅臼昆布、長昆布を使用し、深い旨みを実現
- ④ 鰹：静岡県焼津産の鰹節から抽出しだしを使用し、昆布の旨みと調和
- ⑤ 醤油：丸大豆しょうゆを使い、素材を引き立てるまろやかな味わい
塩：粒の大きさが異なる2つの沖縄県産の塩を使用し、さっぱりとした塩味の後にまろやかな塩味を感じられるような仕上げ



【製法のこだわり】

サクサクとした食感を実現するため、
丁寧に餅にひびを入れ、米油で揚げています。
昆布だし、鰹だしの風味を損なわない様、
だしを掛けた後、じっくりと低温で乾かしました。



以上