

## 『セブンゴールド 金のハンバーグ』、 『セブンゴールド 金のビーフカレー』、『セブンゴールド 金のビーフシチュー』を一斉リニューアル！ 7月5日(火)から全国のセブン&アイグループにて順次発売

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、販売好調の『セブンゴールド 金のハンバーグ』『セブンゴールド 金のビーフカレー』『セブンゴールド 金のビーフシチュー』をリニューアルし、7月5日（火）から全国のセブン・イレブンやイトーヨーカドー等、セブン&アイグループの約 19,000 店舗で順次発売いたします。

このたび、セブンプレミアムとして初めて、袋状のパッケージのまま電子レンジでの加熱できる仕様に変更しました。これにより耐熱皿やラップが不要となり、さらに手軽に、便利にお召し上がりいただけるようになりました。同時に、調理時の環境負荷低減にもつながります。またパッケージもゴールドを基調にした上質感のあるシンプルなデザインに変更し、前面での表示で“レンジ調理可能”を訴求しました。

本シリーズ(ハンバーグ、ビーフカレー、ビーフシチュー)は、2010年の販売以来、累計1億個を販売する人気商品です。今回のリニューアルでは、更なる品質を追求するために原料を見直し、柔らかい肉質とジューシーさが特長の黒毛牛肉100%（アンガス種）を使用することで、肉本来の旨味とジューシー感を存分にお楽しみいただける逸品に仕上げました。

### — 商品概要 — ※価格は税込

#### 『セブンゴールド 金のハンバーグ』 398円

##### 黒毛牛肉 100%使用



- ・黒毛牛肉100%（アンガス種）を使用したジューシーなビーフハンバーグ。
- ・レアな状態で焼成し、肉汁を閉じ込め、真空調理により、ソースとなじませてふっくらジューシー仕上げました。
- ・従来商品の約1.2倍のボリュームで、食べ応えのある仕立て。
- ・ソースは牛ひき肉、香味野菜、ワインを煮込んだ濃厚な黒デミグラスソースをあわせることで肉の旨味を引き立てます。

## 『セブンゴールド 金のビーフカレー』 398 円

### 黒毛牛肉 100%使用

- ・ 黒毛牛肉(アンガス種)を 100%使用したビーフカレー。
- ・ 大きな角切り牛肉を圧力鍋で煮込むことで、柔らかく仕上げました。
- ・ すりおろした香味野菜と隠し味の黒糖を加え、コクと風味を向上。
- ・ 22 種類ものスパイスを 2 回に分けて投入、



## 『セブンゴールド 金のビーフシチュー』 498 円

### 黒毛牛肉 100%使用

- ・ 黒毛牛肉(アンガス種)を100%使用したビーフシチュー。
- ・ 牛肉を約 120g 使用した食べ応えのある仕立て。
- ・ 12 時間じっくり煮込むことで牛肉を柔らかく仕上げました。



### 【新パッケージのポイント】

#### 【セブンプレミアム初！】

- ・ 電子レンジでパッケージのまま調理が可能！
- ・ 蒸気が抜ける特殊包材使用
- ・ 加熱調理を湯煎⇒電子レンジ加熱に変更することで調理時の環境負荷削減につながります。



従来パッケージと比較して  
調理時を含むパッケージの  
ライフサイクル全体で  
CO2排出量 約40%  
水消費量 約70%  
削減する効果あり  
(包材メーカー試算値)

以上