

2015年5月11日

“素材”や“製法”にこだわったセブン&アイのオリジナルギフトが一層充実

「2015年 セブン&アイの夏ギフト」

グループ各社であの銘店の味・老舗の味をご注文下さい

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：村田紀敏）は、5月11日（月）から、「2015年 セブン&アイの夏ギフト」の予約受付を、全国のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、そごう・西武、ヨークマートおよびセブンネットショッピングで順次開始します。

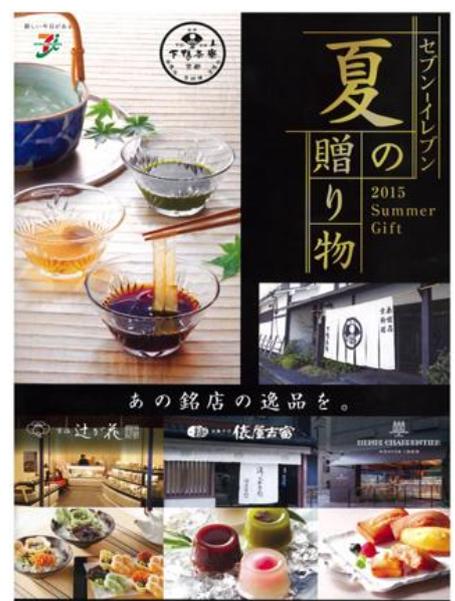
今年も各社のこだわり商品として、セブン-イレブンは、一例として洋菓子の銘店「アンリ・シャルパンティエ」と共同開発したオリジナル商品や、今年初めての取組みとして Francfranc（フランフラン）のインテリア雑貨等を取り扱います。また、イトーヨーカドーは、“素材・製法・職人の技”にこだわったオリジナルブランド商品『「顔が見えるお魚。」鹿児島県うなぎ長蒲焼4尾』等を取り揃え、そごう・西武は、食のルーツを探り“素材・製法”にこだわったオリジナルブランド『食源探訪』において、福岡県八女市星野村で大切に育てられた伝統本玉露とその抹茶で、「お茶」の新しい楽しみ方をご提案いたします。

また、毎年ご好評いただいているグループ共通商品として、そごう・西武の選べるグルメギフト『ごっつお便』を各社のカタログおよびセブンネットショッピングでご提案します。今年は「ふるさと再発見」をテーマとし、豊かな自然や文化を誇る日本の農山漁村に赴き、新たなおいしさを再発見し、日本の美味を産地の魅力とともにご紹介しています。百貨店で人気の銘店・老舗の味や産地直送の価値ある商品を、コンビニやスーパー、ネットショッピング等の全てのセブン&アイ各店で手軽にお贈りいただけます。各社商品の詳細につきましては、次ページ以降をご参照ください。

<「2015年 セブン&アイの夏ギフト」概要>

【受付期間】

セブン-イレブン	5月11日(月)～8月20日(木)
イトーヨーカドー	5月11日(月)～8月9日(日)
そごう・西武	5月22日(金)～7月21日(火) [西武池袋本店] 5月27日(水)～7月27日(月) [そごう横浜店] ※店舗によって期間が異なります
ヨークマート	5月11日(月)～8月9日(日)
セブンネットショッピング	5月11日(月)～8月9日(日)



「2015年 セブン-イレブンの夏ギフト」カタログ

カタログギフト『ごつつお便』は、贈られた方にお好きな商品をお選びいただける“食”のごちそうギフトです。お申し込みの有効期限がないため、誕生日や記念日等に合わせ、お届け日・お届け時間帯をご指定いただき、ご利用いただくことが可能です。

「夏ギフト」では、6コース（Aコース 5,400円、Bコース 8,640円、Cコース 10,800円、Nコース 16,200円、Dコース 21,600円、Eコース 32,400円※全て非課税）をご用意しました。

※取り扱いコースは、各社によって異なります。価格は非課税です。

◇コースの一例

【商品名】 Aコース

【価格】 5,400円[非課税]

※カタログ 104品の中から1品を選択

【主な商品】 写真左) 北海道「アンジュ・ド・フロマージュ」ブナの里のナチュラルチーズ
写真中) 陸前高田地域振興 鳳凰膳（ほうおうぜん）
写真右) 秋田 桃豚の角煮



【商品名】 Cコース

【価格】 10,800円[非課税]

※カタログ 69品から1品、または24品から2品を選択

【主な商品】 写真左) オリーブオイルのセット
写真中) 上田牧場 但馬牛ローストビーフ
写真右) 京都「季節料理 門」伊根ぶり お料理詰合せ



【商品名】 Dコース

【価格】 21,600円[非課税]

※カタログ 40品から1品、または34品から2品を選択

【主な商品】 写真左) 「新宿高野」静岡マスクメロン（温室）
写真中) 桑名産 天然大ハマグリ
写真右) 浜名湖 すっぽん鍋



■セブン-イレブンの商品について

メーカーと共同開発したオリジナル商品を詰め合わせたギフトをはじめ、地域の銘店の味、老舗の味を手軽に贈れるこだわりのギフト、世帯人数の減少やお好きなものを少量食べたいというご要望に応える“小分け”タイプのギフトをご用意しました。また今年初めてセブン-イレブン限定で Francfranc（フランフラン）のインテリア雑貨等もご用意しています。

◇商品の一例

【商品名】 アンリ・シャルパンティエ
スマイルフォー東北 - フロム芦屋 焼き菓子詰合せ 27個入り

【価格】 4,200円（税込 4,536円）
（青森産りんごをつかったフィナンシェ×7、フィナンシェ×6
宮城県産いちごをつかったマドレーヌ×7、マドレーヌ×7、）

【商品特長】 専用のオーブンを使いしっかりと焼き上げたフィナンシェと、小麦粉から吟味したもちり食感のマドレーヌ。アンリ・シャルパンティエの看板商品の焼き菓子に東北のおいしさを加えた「青森産りんごをつかったフィナンシェ」と「宮城県産いちごをつかったマドレーヌ」はセブン&アイ限定の味です。



【商品名】 マイスター山野井 霧島の天然水仕込み 山桜手巻き
ローズハム・炭火焼きベーコン

【価格】 3,426円（税込 3,700円）
（山桜手巻きローズハム 300g、炭火焼きベーコン 140g）

【商品特長】 マイスター山野井と共同開発したセブン&アイ限定商品。自然の恵みから得た山桜の薪をそのまま使用した力強いスモークの香りが特長のブロックタイプのローズハム。肉の旨みを引き出す「霧島の天然水」を使用し、じっくり7日間熟成させました。



【商品名】 ラフィナ バスタオル ストライプ

【価格】 3,700円（税込 3,996円）
（縦 70×横 140cm、コットン 100%〈中国製〉）

【商品特長】 吸水性の良いロングパイルを使用したバスタオル。何気ない毎日を「楽しい生活」に。Francfrancは日常を豊かでポジティブに彩る空間づくりを叶えるインテリアショップ。さまざまにコーディネートすることでいきてくる、ファッション性の高いインテリア雑貨や家具を取り揃えて、心地よいライフスタイルを提案します。



■イトーヨーカドーの商品について

“素材・製法・匠の技”にこだわった、日本全国各地から選りすぐったイトーヨーカドーオリジナルギフトが今年も勢ぞろい。人気ブランド「顔が見える食品。」をはじめ、全国各地の厳選された逸品を多数取り揃えました。

◇商品の一例

【商品名】 「顔が見えるお魚。」 鹿児島県うなぎ長蒲焼 4尾

【価格】 9,200円（税込 9,936円）

（長蒲焼約 136g×4〔原料原産地名・加工地名：鹿児島県〕、タレ付山椒×4）



【商品特長】 薩摩半島南端の自然豊かな環境の中で、稚魚であるシラスから時間と手間をかけて育て上げたうなぎです。脂がのり柔らかな身質、こだわりの焼きと味つけを実現しました。おいしさのみならず、うなぎの健康状態にも気をくばり、日々徹底した品質管理を行うとともに、自然を活かした最適な生育環境で育てたおいしいうなぎをお客様へお届けいたします。



【商品名】 木曾屋 信州安曇野八割そば 6人前

【価格】 3,980円（税込 4,298円）

（安曇野八割そば 220g×3、そばつゆ 70g×6）

【商品特長】 長野県、信州安曇野産のそばの実を、石臼で丁寧に挽き、南アルプスの雪解け水で打った八割そばです。つなぎにも、信州産の小麦を使用し、独特の食感を生む乱切りで仕上げました。そば本来の、香り豊かな風味を、お客様のもとへお届けいたします。



【商品名】 揖保乃糸 純清素麺

※数量限定

【価格】 5,000円（税込 5,400円）

（揖保乃糸 50g×28、麺つゆ 150ml×2）

【商品特長】 播州地方に、約 600 年前から受け継がれる伝統技法「手延べ」で作られている揖保乃糸。『純清素麺』は、良質な小麦の中心部のみを使った希少な逸品となります。のどごしの良さ、もっちり滑らかな食感・舌触りを残しながら、雑味の無い、すっきりとした味わい深い素麺をお届けいたします。



◇早期割引商品のお知らせ



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11日(月)～7月8日(水)

■そごう・西武の商品について

食のルーツを探り、素材・製法にこだわり、バイヤーが生産者と一体となって作り上げた食のプライベートブランド「食源探訪」から、福岡県八女市星野村で大切に育てられた伝統本玉露とその抹茶をクローズアップ。健康や美容の観点からも注目される「お茶」の新しい楽しみ方をご提案いたします。そのほか、「ごつつお便」が選んだ「お取り寄せ 日本のおいしいもの」など豊富にご用意しました。

◇商品の一例

【商品名】 食源探訪 抹茶とボトルセット

【価格】 5,500円（税込 5,940円）

（抹茶 40g×1、ボトル×1）【お届け期間 7月上旬から】

【商品特長】 グラスに氷を用意したら、専用ボトルに粉末を一さじ、気軽なシェイクで味わう新しいスタイルの涼抹茶。鮮やかな抹茶のグリーンの涼しさが、火照った夏の身体に染みわたります。



【商品名】 メゾン・ランドウメヌ・トーキョー
オリジナルパンセット

【価格】 6,000円（税込 6,480円）

（抹茶のバゲット・トラディション×1、
デザート・ハード×2、フィナンシェ×6）
【賞味期限冷凍 30日解凍後1日】 限定数 300

【商品特長】 パリ市内に8店舗を構える人気店。今年、日本でも東京に初出店したブルーランジェリー・パティスリー。もっちりした食感に抹茶が香るバゲットや、抹茶生地にフルーツを加えたパンなどをお届けいたします。



【商品名】 食源探訪 玉露ロースハム・抹茶ソーセージセット

【価格】 5,000円（税込 5,400円）

（玉露ロースハム 300g×1パック、抹茶ソーセージ
2パック計 180g）

【商品特長】 玉露を使った調味液に漬け、ポイルにも玉露を使用したロースハム。抹茶を練り込んだソーセージは、焼くとお茶の風味が。



以上