NEWS RELEASE



だしの旨味を味わう!



2020年8月31日

工場で丁寧に抽出した、こだわりの"国産だし"を使用 「セブンプレミアム」和惣菜 6 品をリニューアル

全国のセブン&アイグループ店舗で9月8日(火)より順次発売

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、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」チルドのパウチタイプの和惣菜 6 品を、傘下の約 21,400 店(2020 年 7 月末現在)にて、9 月 8 日(火)より全国で順次リニューアルし発売いたします。

「セブンプレミアム」チルドのパウチ惣菜は、ご自宅で一から調理する手間を取り除き、いつでも手軽にお召し上がりいただける商品としてご好評をいただいています。昨今の中食需要の拡大に加え、新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり、手軽に、近くのお店で本格的なメニューが用意できる簡便性が支持され、販売が伸長しています。

今回リニューアルする和惣菜の出汁には、国産の真昆布と削り節を国内の工場で抽出した "国産だし"をベースに使用しました。削り節の鰹の研究を重ね、一部重量の大きい鰹を使用する ことでさらなる旨みと香りの向上を実現しています。商品のパッケージにも「国産だし使用」の 印を記載し、お客様にこだわりを伝えてまいります。

- ※一部店舗により取り扱いのない場合がございます。
- ※「国産だし」は国産の真昆布と削り節を使用した出汁です。

<商品概要>

『セブンプレミアム ひじき者』

◆価格: 128円+税

◆発売日: 9月8日(火)より順次発売

◆特 長: ·工場で抽出した出汁に干し椎茸の旨味を加え、

より濃厚な出汁の味わい。

具材には枝豆を追加し、彩りと食感が楽しめます。

『セブンプレミアム 切干し大根煮』

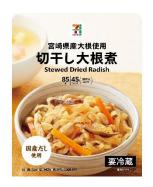
◆価格: 128円+税

◆発売日: 9月8日(火)より順次発売

◆特 長: ·切干し大根の他には、油揚げ·人参·椎茸·大豆を

使用した、具だくさんな商品です。





『セブンプレミアム うの花』

◆価格: 128円+税

◆発売日: 9月15日(火)より順次発売

◆特 長: ・具材には、おからの他にごぼう・人参・たけのこ・

たまねぎ・枝豆・昆布・椎茸を使用しました。

・椎茸の量を増やし、出汁の旨味を引き立てています。

『セブンプレミアム きんぴらごぼう』

◆価格: 118円+税

◆発売日: 9月15日(火)より順次発売

◆特 長:・ごぼうのカットサイズを太くし、より食感を

楽しんでいただけるよう、見直しました。 ※地区により、商品の規格が異なります。

『セブンプレミアム 北海道男爵いもの肉じゃが』

◆価格: 238円+税

◆発売日: 9月22日(火)より順次発売

◆特 長:・シンプルな味付けにより、素材や出汁を味わって

いただける商品です。

袋のまま電子レンジで温めることができます。

※地区により、商品名・商品の価格や規格が異なります。

(北陸・関西以西では『セブンプレミアム おだしが利いた肉じゃが』

として販売いたします)

『セブンプレミアム 筑前煮』

◆価格: 238円+税

◆発売日: 9月29日(火)より順次発売

◆特 長: ・具材には、ごぼう・たけのこ・鶏肉・人参・こんにゃく・

蓮根・椎茸を使用。

・味付けにはたまり醤油を使用し、醤油のコクと旨味も

感じられます。

袋のまま電子レンジで温めることができます。

※各商品パッケージ画像はイメージです。

以上







7

7種具材の **筑前煮**