

製法を見直し、素材の旨みを活かして更にこだわった逸品に！ 「セブンプレミアム ゴールド」の惣菜3品をリニューアル

全国のセブン&アイグループ店舗で3月31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、本年9月に発売10周年を迎えるセブン&アイグループのプライベートブランド「セブンプレミアム ゴールド」の人気惣菜3品をリニューアルし、全国のセブン・イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル等のセブン&アイグループ約21,400店（2020年2月末現在）にて、3月31日（火）より順次発売いたします。

「セブンプレミアム ゴールド」は、「最上級のブランド」として、発売当初より品質を追求したこだわりの商品を開発し続けているシリーズです。

今回リニューアルする3品はこれまでもリニューアルを重ねており、中でも『セブンプレミアム ゴールド 金の直火焼ハンバーグ』については、これまでの累計販売数が8600万個を超える*1人気商品となっております。今回、肉の挽き方を変えることで、肉の旨みをより感じていただけるように仕立て、デミグラスソースについては、ベースとなる出汁の製造工程を変更し、更に野菜の甘みを感じられる味わいを実現いたしました。その他2品に関しても、ソースやルーの品質を見直し、より味わい深い商品に仕上げております。

*1 セブン&アイグループでの販売数。2020年2月末時点。

※一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

<商品概要>

- ◆商品名：『セブンプレミアム ゴールド 金の直火焼ハンバーグ』
- ◆価格：368円+税
- ◆発売日：3月31日（火）より順次発売
- ◆特長：
 - ・肉の挽き方を変えたことで、よりふっくらジューシーなハンバーグに。
 - ・デミグラスソースに使用するフォンドボー*2の製造工程において、焼いた仔牛の骨と炒め野菜を煮込んで漉す過程を見直し、より野菜の甘みを感じられる仕立て。



*2 フォンドボー…仔牛の出汁

- ◆商品名：『セブンプレミアム ゴールド 金のビーフシチュー』
- ◆価格：368円+税
- ◆発売日：3月31日（火）より順次発売
- ◆特長：
 - ・老舗洋食店で採用される「継ぎ足し製法」を採用し、より深みが増したデミグラスソースを使用。
 - ・ソースには、新たに香ばしく醤油で炒めた牛肉・玉ねぎを一部加えることで、風味が良い仕立てに。



- ◆商品名：『セブンプレミアム ゴールド 金のビーフカレー』
- ◆価格：368円+税
- ◆発売日：5月12日（火）より順次発売予定
- ◆特長：
 - ・肉はじっくり柔らかく煮込んだバラ肉を使用。
 - ・炒めた玉ねぎ・人参・セロリをルーに使用することで野菜の旨みが向上。
 - ・一部スパイスを工場で作挽き、加えることで、本格的な味わいを実現。

