

2014年9月30日

大切な人への感謝や自分へのご褒美等に最適な冬の贈りもの 「2014年 セブン&アイの冬ギフト」

ご利用目的別に選べるバラエティ豊かなギフトをご提案

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、10月6日（月）から、「2014年 セブン&アイの冬ギフト」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。

今年の「冬ギフト」は、“私にあなたにうれしい贈りもの”をテーマに、自分へのご褒美や大切な人への贈りもの、パーティ等にご利用いただけるスイーツや惣菜など12商品をセブン&アイグループの共通商品として、セレクトしました。コンビニやスーパー、百貨店、ネットショッピング等のセブン&アイグループの各店から手軽にお贈りいただけます。

また各社のおすすめ商品として、セブン-イレブンは温めるだけですぐお召し上がりいただける魚惣菜『三陸おのや お魚味わいセット』、イトーヨーカドーはメーカーと共同開発したオリジナルハムのセット『セブンゴールド 金のバラエティ7点詰合わせ』、そごう・西武は素材・製法にこだわり、バイヤーが生産者と一体となって作りあげた食のプライベートブランド『食源探訪 ロシア産 沖獲り紅鮭姿切身』等を取り揃えます。

グループ共通商品および各社おすすめ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。

— 「2014年 セブン&アイの冬ギフト」概要 —

【受付期間】

セブン-イレブン	10月8日(水)～12月21日(日)	
イトーヨーカドー	10月6日(月)～12月25日(木)	
そごう・西武	10月28日(火)～12月25日(木)	[西武池袋本店]
	10月29日(水)～12月25日(木)	[そごう横浜店]
	10月11日(土)～12月25日(木)	[eデパート]
	※店舗によって期間が異なります	
ヨークマート	10月6日(月)～12月25日(木)	
セブンネットショッピング	10月6日(月)～12月25日(木)	
	※9月29日(月)より一部事前受付予約中	
	http://www.7netshopping.jp/spc/shop/gift/	



「2014年 セブン&アイの冬ギフト」カタログ

■グループ共通商品について

「頑張った自分にご褒美ギフト」「大切なあの人にも喜ぶギフト」「みんな集まってにぎわうギフト」の3カテゴリで各4商品、計12品をセレクト。利用シーンに合わせて選べるバラエティ豊かなラインアップで、ギフトの新しい楽しみ方をご提案いたします。

◇商品の一例

- 【商品名】** ストロベリーミルクレープ
【内容】 1台（直径約16cm）
【価格】 4,200円（税込4,536円）
【特長】 一枚一枚丁寧に焼き上げたクレープ生地に、いちごジャムを練りこんだミルククリームといちごピューレのソースを挟み、何層にも重ねて仕上げました。いちごの酸味と程よい甘さのクリームが上品な味わいを引き出します。

頑張った自分にご褒美ギフト



- 【商品名】** 包んで簡単！ビーフシチューハンバーグ
【内容】 焼きハンバーグ 120g×4、
ビーフシチューソース 90g×4
【価格】 3,600円（税込3,888円）
【特長】 美味しさを閉じ込めた本格的な包み焼きハンバーグをご家庭で簡単に再現していただけるハンバーグセット。添付のビーフシチューソースにお好きな野菜を加えて、熱々ハンバーグをお楽しみください。

大切なあの人にも喜ぶギフト



- 【商品名】** マイスター山野井 アイスバインとポトフ鍋セット
【内容】 アイスバイン 500g、フェルツァー、
荒挽きチョリソー、山桜厚切出汁ベーコン、
オニオンボール（各60g）
【価格】 4,547円（税込4,910円）
【特長】 国産の骨付き豚すね肉を丸ごと1本使用したドイツの家庭料理「アイスバイン」とソーセージやベーコンのセット。野菜と本セットを一緒に煮込むことで、味わい深いポトフ鍋の完成です。

みんな集まってにぎわうギフト



■セブン-イレブンの主な商品について

メーカーと共同開発したおすすめ商品を詰め合わせた人気のギフトはもちろん、ひと手間加えるだけで、すぐお召し上がりいただける“簡便調理”ギフトや銘店ブランドの商品を充実させました。美味しいものを手軽に味わっていただけるラインアップに注目です。



三陸おのや お魚味わいセット
5,000円（税込 5,400円）

温めるだけですぐお召し上がりいただける魚惣菜5種のセット。それぞれの魚に一番合う調理方法にこだわった、味わい深い逸品に仕上げました。



分とく山 野崎総料理長監修ロールケーキ 花のうず
3,700円（税込 3,996円）

南麻布の懐石料理店「分とく山」の野崎総料理長が監修したロールケーキ。こだわりのスフレ生地と生クリームに、エゴマと山椒を合わせ、さわやかな味わいを引き出しました。

■イトーヨーカドーの主な商品について

好きなお酒と旬の味覚とともに食べ合わせて楽しめる品々をはじめ、シニア世帯・単身世帯でも、便利に美味しくお召し上がりいただける“食べきり”サイズのギフト等をご用意いたしました。



金のバラエティ 7点詰合せ
5,000円（税込 5,400円）

メーカーと共同開発した「セブンゴールド」シリーズのハムとウインナーの詰め合わせ。ギフト専用規格のロングタイプのウインナーと厚切りスライスしたハムを新たに開発しブロックハムと組み合わせました。



新潟県産 ル・ショワ
6,000円（税込 6,480円）

栽培が難しいと言われる西洋梨「ル・レクチェ」の中でも、味と品質に優れ、糖度16度以上の甘みをもつものだけに与えられる称号「ル・ショワ」。品のある甘味となめらかな舌触りは、絶品そのものです。

■そごう・西武の主な商品について

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あげた食のプライベートブランド「食源探訪」から、日本の知恵が生きた藻塩や悠久の時間が育んだ岩塩等、食材の美味しさを際立たせる調味料である“塩”をフォーカスした塩ギフトのほか、それぞれのお店の地元でこよなく愛されている“銘菓”ギフト等豊富にご用意いたしました。



食源探訪 ロシア産 沖獲り紅鮭姿切身
5,500円（税込 5,940円）

北太平洋ロシア沖で漁獲される紅鮭は、川を遡上する前で身が厚く引き締まり、脂乗りも良く、香りも豊かです。この紅鮭に「藻塩」を使い、よりまるやかな味わいに仕上げ、紅鮭本来の旨みを引き出しました。



礼華（らいか） 青鸞居（せいらんきょ）
鶏肉のレモン風味蒸しと白湯スープセット
5,000円（税込 5,400円）

南青山の人気中華料理店「礼華 青鸞居」のオーナーシェフ、新山重治氏が創作した鶏肉にレモンとピンクロックソルトを使った料理。レモンの酸味と塩が、鶏肉の旨みを引き立て、味に深みが増しました。