



## シリーズ初！ワンランク上の「セブンゴールド」より 原料と製法にこだわった『食パン』と『ハム・ソーセージ』が新登場！ 4月16日（火）から全国のセブン&アイグループ各店で順次発売

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 最高執行責任者<COO>：村田 紀敏）は、セブン&アイグループのプライベートブランド（PB）「セブンゴールド」より、原料や製法に徹底的にこだわった『食パン』2種と『ハム・ソーセージ』4種を、セブン&アイグループ（セブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート、そごう・西武、シェルガーデン）計約15,500店舗にて順次発売いたします（2013年5月までに取り扱い店舗を全国に拡大予定）。

人口の高齢化や1世帯あたりの人数減少等、社会環境が大きく変化している中、「美味しいものを少しだけ食べたい」というニーズが増加しています。日常生活において購入頻度、喫食頻度の高い食品に「セブンゴールド」として素材や製法に徹底的にこだわった上質な商品を加え、豊かな食生活シーンを応援するラインナップとして提供してまいります。

### — 商品概要 — ※価格は税込

#### <食パン>

- 商品名 : ①『セブンゴールド 金の食パン』1斤6枚入  
②『セブンゴールド 金の食パン』ハーフ厚切り2枚入
- 販売価格 : ①250円 ②125円
- 発売日 : 2013年4月16日（火）
- 販売店舗 : 東京都・神奈川県を中心とした首都圏のセブン-イレブン約4,500店舗を皮切りに、全国のセブン-イレブン約15,000店舗へ順次拡大  
2013年5月までにイトーヨーカドー、ヨークベニマル（※）、ヨークマート、そごう・西武、シェルガーデンへ拡大 ※ヨークベニマルは6月より販売予定
- こだわり : **もちりとした上質な食感と高級感のある奥深い甘み・うまみを実現**
  - ①マーケティング  
食事パン市場の約6割を占めるプレーン食パンの品質や価格の幅が拡大していることを受け、高付加価値の領域へ品揃えの幅を拡大
  - ②原材料  
セブン&アイグループ限定仕様のスペシャルブレンド小麦粉100%使用
  - ③製法  
小麦粉にしっかり水分を含ませ、さらに“モルト（麦芽エキス）”を入れて熟成を進めることにより、甘み・うまみを向上



## <ハム・ソーセージ>

- 商品名 : ①『セブンゴールド 金のローズハム』 60g  
②『セブンゴールド 金のモモハム』 75g  
③『セブンゴールド 金のウインナー』 130g  
④『セブンゴールド 金のウインナー (ライトスモーク)』 130g
- 販売価格 : 各 298 円
- 発売日 : 2013 年 4 月 16 日 (火) ※一部店舗では先行販売開始
- 販売店舗 : イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート、そごう・西武、  
シェルガーデン、セブン-イレブン (一部店舗)  
2013 年 5 月までに全国約 15,500 店舗において販売予定
- こだわり : 美味しさを最大限に引き出す原材料の選定と製法で熟成された旨みを実現

### ①原材料

群馬県の指定農場で、ストレスのない環境と成長段階に合わせた飼料で飼育された原料豚を使用

### ②製法

じっくり熟成した旨みのある「特定 JAS※」規格をベースに、伊藤ハム株式会社とともに、味付けと漬け込み方法を開発

※日本農林規格「JAS」の最上級規格。ハムは、結着材料の一切入らない原料肉を 7 日以上塩せきし、旨みを出す製法。ウインナーは 3 日以上熟成

### ③形状

美味しさを最大限に引き出す“厚み”と“太さ”



以上