

平成17年9月28日

—世界最大のチョコレート原料メーカーとの取り組み—
大人が愉しめる高級菓子
『極上のひとくち』販売開始！
セブン&アイ オリジナル商品

記

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（以下セブン-イレブン・ジャパン、東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者〈COO〉：山口俊郎）は、セブン&アイ *HLDGS*のオリジナル商品として『極上のひとくち』を、10月5日（水）より東京・静岡・愛知地区のセブン-イレブン約2,150店舗にて発売し、今後順次販売エリアを全国に拡大してまいります。『極上のひとくち』は、チョコレート、クッキー、焼菓子等合計15アイテムからなるシリーズで、“美味しいお菓子”を“少しだけ食べたい”というお客様のご要望にお応えし、大人が愉しめる高級菓子として開発いたしました。チョコレートであれば「一口サイズ」、クッキーであれば「一枚売り」等、全て小容量サイズにしております。

『極上のひとくち』のチョコレートにおいては、特に原料にこだわりました。チョコレートの味・風味は原料を製造する段階で大半が決まることから、日本において人気を集めている専門店や有名パティシエ等も使用している、世界最大のチョコレート原料メーカー「バリー・カレボー社※」製のベルギー産高級クーベルチュール・チョコレート（ブランド名：カレボー）を使用しております。

そして、最近ではカカオ分が高い（カカオの風味が強い）チョコレートがお客様に支持される傾向があり、今回発売する『極上のひとくち ビターチョコ』『極上のひとくち エクストラビター』においても、カカオ分を60%以上にすることや、植物油脂を使用しないことによって、“濃厚なカカオの風味”“上品な甘さ”“ほど良い苦味”“口どけの良さ”を実現しております。

また、焼菓子の「ふんわりバームクーヘン」は、卵をふんだんに使用し、生地に空気を多く含ませることと、低温・短時間で焼き上げることで“風味が豊かでソフトかつしっとりした食感”を実現しております。他の商品においても、味・品質にこだわった差別化商品に仕上げております。

今後は、『極上のひとくち』の販売動向を検証し、イトーヨーカドーをはじめ他のセブン&アイHLDGS各社での販売についても検討してまいります。

同時に、「バリー・カレボー社」との取り組みを強化・拡大し、菓子だけでなくカテゴリーの枠を超えて、美味しいチョコレートを使用した商品の開発を進め、変化し続けるお客様のご要望にお応えしてまいります。



『極上のひとくち』主な商品の特徴等

種類	商品名	価格 (税込)	商品概要
チョコレート	ビターチョコ	40円	ベルギー産高級チョコレート原料を使用した一口サイズのチョコ。カカオの風味とほど良い苦味が特徴。カカオ分62%。
	エクストラビター	40円	ベルギー産高級チョコレート原料を使用した一口サイズのチョコ。カカオの風味とほど良い苦味が特徴。カカオ分68%。10月下旬発売予定。
	ストロベリーチョコ	50円	ベルギー産ホワイトチョコに国産苺のフリーズドライを練り込んだ商品。苺の風味と甘酸っぱさが特徴。
クッキー	マカダミアクッキー	80円	サクサクした食感のバタークッキーにマカダミアナッツを練り込んだ商品。濃厚なバターの風味と歯ごたえの良いマカダミアナッツが特徴。
	しっとりチョコクッキー	80円	国産バターを使用したクッキー生地、チョコレートをつまみ練り込んだ商品。濃厚なチョコの風味としっとりとした食感が特徴。
焼菓子	ふんわりバームクーヘン	180円	卵をふんだんに使用し、ふんわりと口溶けの良い食感に仕上げたバームクーヘン。
	フルーツパウンドケーキ	130円	オレンジピール、レーズン、チェリーといったフルーツを欧州産バターを使用した生地になつぷり練り込んだ味わい深いフルーツケーキ。

※【バリー・カレボー社(BARRY CALLEBAUT)】

本社をスイスにおく1850年創業、資本金662億円、年商3,440億円、従業員9,000人の世界最大チョコレート原料メーカー。チョコレートの年間生産量は100万トンで日本の生産量の約3倍に相当。大衆商品から専門店、有名パティシエまで、幅広くカレボー社のチョコレート原料を使用している。

※数字はいずれも2003年のデータ