

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2006年6月13日

## -オフィスでカフェ気分『プチカフェ』シリーズ登場- 「パニーニ」と「フォカッチャ」新発売！ ~6/13より チルドドリンクと合わせて50円引きに~

セブン&アイ HLDGS.傘下の株式会社セブン-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、新しいパン生地を使用したイタリアンテイストの調理パンを『プチカフェ』として新たにシリーズ化し、第一弾として6月13日（火）より「パニーニ」と「フォカッチャ」を発売いたします。

また、発売に伴いチルドドリンク（5アイテム限定）と合わせてお買い求めいただくと50円引きとなるキャンペーンを期間限定（7日間）で実施しますのでご案内いたします。

なお、商品パッケージのデザインは、セブン&アイ生活デザイン研究所\*が、食品の分野で初めて手掛けています。



「プチカフェ・パニーニ（ハムチーズ）」  
(価格：250円)



「プチカフェ・フォカッチャ（チキン香草焼き）」  
(価格：250円)

記

### 1. 「プチカフェ」シリーズについて

“オフィスでカフェ気分”をコンセプトに、カフェチェーン等で人気のパン生地を使用した新シリーズ

気軽にカフェの味、カフェの気分を楽しんでいただける商品で、セブン イレブンの調理パンとして初めての形態

第一弾は、カフェで人気のハムとチーズ等を具材とした「パニーニ」、チキンとチーズ等を具材とした「フォカッチャ」の2アイテム。「パニーニ」は、イタリア語でサンドイッチ、「フォカッチャ」はイタリア語で焼いたパンの意味

商品パッケージは、セブン&アイ生活デザイン研究所\*が手掛け、「あたたかな光差し込む空間での食事風景」をイメージしたデザイン。落ち着いた暖色系のカラーを用いて、穏やかな時の流れる空間と美味しさを表現

\*セブン&アイ生活デザイン研究所

2005年4月設立。イトーヨーカドーの衣料品等、商品企画から売り場作りまで一貫してプロデュースしています。

## 2.『プチカフェ』第一弾の商品内容

パン生地：小麦粉は、パニーニ・フォカッチャそれに適した上質な小麦粉を使用  
水：発酵がスムーズになる硬度のやや高い水を使用  
高温焼成：高温で焼き上げることにより、石窯で焼き上げた生地に近い味わい  
(大量生産としては、国内で数少ないセラミックロースターを使用することで高温焼成が可能)  
販売開始：2006年6月13日(火)  
販売店舗：全国のセブン-イレブン 11,322店(2006年5月末現在)

### プチカフェ・パニーニ(ハムチーズ)

- 特徴 さっくりと軽い食感のパン生地  
ハム・レタス・トマト・チーズの人気の具材を使用  
ソースはさわやかな風味のバジルソース
- 価格 250円(税込)
- カロリー 約245kcal

### プチカフェ・フォカッチャ(チキン香草焼)

- 特徴 もっちりとした食感のパン生地  
パン粉・パセリ・バジル等で味付けし香り豊かに焼き上げたチキン、  
モッツアレラチーズを使用  
ソースはトマトソースとデミグラスソースをミックスした深い味わい
- 価格 250円(税込)
- カロリー 約250kcal

## 3.プチカフェ・チルドドリンクキャンペーン

- 期間 6月13日(火)~6月19日(月)
- キャンペーン内容 チルドドリンクと合わせてお買い物いただくと50円引き  
(対象商品はチルドドリンクの中で最も人気の高い商品を選定)
- 対象商品 5品目 

バリスターズカフェ カフェオレ 270ml	176円
バリスターズカフェ ブラジルセラード	157円
ドトール カフェオレ 200ml	157円
森永 カフェラッテ 240ml	134円
森永 カフェラッテ キャラメリゼ 240ml	134円

  
地域により追加アイテムがあります

以上