

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・フォカッチャそれぞ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 245 和加リ-

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 250 和加リ-

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
パリスターズカフェ カフェオレ 270ml 176 円
パリスターズカフェ 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 240 ml 134 円
地域により追加アイテムがあります

以上