

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

食卓のおかずとなる
本格中華総菜をご家庭で！

2011年9月22日

調理に手間のかかる本格中華総菜を専門店と同等以上の品質でご提供
シリーズ初！ワンランク上の「セブンゴールド」から“冷凍食品”が登場
～『金の海老チリソース』&『金の黒酢酢豚』を新発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>：井阪 隆一）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」からシリーズ初となる“冷凍食品”『金の海老チリソース』、『金の黒酢酢豚』を、2011年10月18日（火）より全国のセブン-イレブン 13,589 店（8月末現在）で順次発売いたします。

店舗を取り巻く様々な環境の変化から、“即食性”的な品揃え”に対応した商品へのニーズが増しております。手軽さの中にも質を追求する商品として展開している「セブンゴールド」でも、チルド商品に加え、さらにいつでも本格的な料理をご家庭で気軽に楽しめるいただけるよう“冷凍食品”的な取り扱いを開始いたします。今回は冷凍食品の中でも調理適性、メニュー適性の高い中華惣菜をセレクトいたしました。

今後セブン-イレブンでは、「セブンゴールド」での冷凍食品のラインナップを拡充するとともに、「セブンプレミアム」についても冷凍野菜等を品揃えし、“冷凍食品”全体の品揃えを強化してまいります。

「セブンゴールド」は、「幅広いお客様に支持されている専門店・繁盛店と同等以上の味・品質」でありながら「お買い求めやすい価格」をコンセプトとしたPBで、2010年9月の発売以降、多くのお客様からご支持をいただいております。

—商品概要—



商品名：『金の海老チリソース』(398円(税込))

発売日：10月18日(火)から順次

<特徴>

- ・ぷりっとした食感の大ぶりな海老を5尾使用
- ・専門店で使われる風味の良い蝦油（エビ油）を使用
- ・豆板醤の風味と酒釀やXO醤を加えた濃厚でコクのあるソース



商品名：『金の黒酢酢豚』(398円(税込))

発売日：10月18日(火)から順次

<特徴>

- ・専門店同様に旨みのある肩ロースを使用し、表面の衣を薄く揚げる製法を採用
- ・黒酢の酢豚あんは鹿児島県霧島市の^{かめ}甕出し玄米黒酢と香り高い沖縄県産の黒糖を配合し、クセが強すぎずコクとまろやかさがあるのが特徴

以上