

NEWS RELEASE



株式会社セブン&アイ HLDGS.



寒い冬は、暖かい部屋でひんやりアイスを

2018年12月4日

食後のデザートやちょっとしたご褒美に！濃厚アイスでほっと一息 セブン&アイの“冬アイス”

12月4日（火）より、セブン&アイグループ各店舗にて順次発売

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：井阪 隆一）は、「セブンプレミアム」シリーズより冬に合うアイス3アイテムを、セブン&アイグループ各社の約21,170店（2018年11月末現在）で12月4日（火）より順次発売いたします。※1

近年、暖房の効いた暖かい部屋でアイスを食べるという楽しみ方が広がり、市場全体の販売金額は5年前と比べて約3割も伸長しております。※2

セブン&アイグループでは、2016年より“冬アイス”と銘打ち、濃厚な味わいのアイスや、菓子とアイスを合わせたハイブリット商品を拡充し、大変ご好評いただいております。

本年は、菓子とアイスを合わせた『セブンプレミアム クランチチョコ&ビスケットサンドアイス』や、人気定番シリーズ「セブンプレミアム ワッフルコーン」より、トレンドフレーバーの大学いもを表現した『セブンプレミアム 和のワッフルコーン 大学いも』等を発売。さらにセブン・イレブン限定で、『セブンプレミアム ブリュレ風 バウムクーヘンアイス』も品揃えいたします。

※1：一部取り扱いのない店舗もございます。

※2：出典 SRI（全国小売店パネル調査）

—商品概要—



セブン-イレブン
限定

『セブンプレミアム ブリュレ風 バウムクーヘンアイス』

＜価 格＞ 230円（税込248円）

＜発 売 日＞ 12月18日（火）以降順次

＜販売エリア＞ 全国のセブン・イレブン店舗 20,700店舗

- ＜特 徴＞
- ・冷凍下でもしっとり柔らかい食感のバウムクーヘンと濃厚バニラアイスを組み合わせ。
 - ・カラメルソースを上部にかけ、バウムクーヘンとバニラアイスに間にホワイトチョコソースを充填し、クリームブリュレの特長である、パリッとした食感を再現。
 - ・手作業による多工程と、専用設備だからこそ実現できた、多層構造の菓子アイス。



『セブンプレミアム クランチチョコ&ビスケットサンドアイス』

- <価 格> 208円（税込 224円）
 <発 売 日> 12月4日（火）以降順次
 <販売エリア> セブン - イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル等、約21,170店舗
 <特 徴> ・クランチチョコとココアビスケットで濃厚バニラアイスを挟んだ、上下異なる素材を使用したサンドアイス。
 ・四角いクランチチョコは、ライスパフとコーンフレークを混ぜ、ザクザクとした食感を楽しめる。ココアビスケットは、クランチチョコとは異なりしっとりとした食感が特長。



『セブンプレミアム 和のワッフルコーン 大学いも』

- <価 格> 218円（税込 235円）
 <発 売 日> 12月25日（火）予定
 <販売エリア> セブン - イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル等、約21,170店舗
 <特 徴> ・「セブンプレミアム ワッフルコーン」シリーズより、初の大学いも。
 ・糖度が高く、蜜が詰まっている「紅あずま」は、大学いもに適しており、本商品にも「紅あずま」のピューレを使用。
 ・「紅あずま」のソフトクリームに、醤油等で味付けしたタレソースをかけ、甘じょっぱい味わいを実現。
 ・さつまいも風味のコーンは、紫色にすることでさつまいもを表現。

以上