



日本の“とくべつ”を贈る！

安全・安心、品質にこだわる“とくべつ”な贈り物

「2018年 セブン-イレブンの冬ギフト」

～10月2日（火）より店頭、インターネットにて受付を開始～

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：古屋 一樹）は、10月2日（火）より、「2018年 セブン-イレブンの冬ギフト」の予約受付を、全国のセブン-イレブン 20,596 店舗（2018年8月末現在）と、セブン&アイのネットショッピングサイトである「オムニ7（<https://7net.omni7.jp/fair/swinter>）」にて開始いたします。

本年の冬ギフトは日本の“とくべつ”を贈るをテーマに、「厳選された国産原材料」を使用し、各地の銘店や職人の「磨き抜かれた技術（わざ）」を駆使した、「日常で親しまれている味わい」をお楽しみいただける、セブン-イレブンだけで手に入る限定商品を中心に多数取り揃えました。

予約方法については店頭での申し込みやネットに加え、「お店受け取りプラン」として一部の商品を全国の店舗で受け取ることが可能です。

セブン-イレブンでは今年の冬も、安全・安心・品質にこだわった特別なギフトをお届けいたします。

＜＜ 「2018年 セブン-イレブンの冬ギフト」概要 ＞＞

- ◆店頭受付期間 2018年10月2日（月）～12月21日（金）
- ◆ネット受付期間 2018年10月2日（月）～12月25日（火）
- ◆お店受け取りプラン お申込みの店舗での商品受け取りの方限定サービス。
通常価格に比べ1個あたり432円（税込）お得。「もっとお得に」「手渡ししたい方に」嬉しいプラン。

－主な冬ギフト商品－



『格之進 牛醤ハンバーグセット』

3,980円（税込4,298円）

【内 容】格之進 牛醤ハンバーグ

120g×6個

【商品特長】

- ・厳選した「国産牛」と岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合い挽き肉を使用。
- ・使用する肉を岩手県産の塩麹に漬け込むことで、素材本来の肉の旨みを引き出した一品。
- ・アミノ酸が30倍にもなった熟成肉の発酵液と3種類の麹、三陸や野田の塩などを加え醸造した格之進オリジナルの調味料「牛醤」が味の決め手。



『パナップ×セゾンファクトリー
プレミアムパナップ 4種詰合せ』
3,980円（税込4,298円）

- ・国産ブランド果実のみを厳選して仕上げたフルーツソースと濃厚なミルクアイスとの相性が抜群の一品。
- ・山形県産のラ・フランスや宮崎県産の完熟マンゴーなど4種の国産果実の味わいを堪能できるアイスギフトセット。



『プライドフィッシュ
青森県むつ湾産漁師のほたてセット』
4,480円（税込4,838円）

- ・食卓が華やかになる贅沢な「ほたて飯の素」と「ほたてフライ」、「ボイルほたて」の3種セット。
- ・青森県むつ湾で育った、ふっくら肉厚で旨味が濃厚な「ほたて」を厳選して使用。
- ・養殖から水揚げ、加工までを一貫して行うことで味と鮮度にこだわった一品。

『八代目儀兵衛 京の料亭米
オリジナルブレンド 300g 8個入り』
5,300円（税込5,724円）

- ・五つ星お米マイスターが厳選したセブン・イレブンだけのオリジナルブレンド米。
- ・米を丁寧に低温・低速でゆっくりと時間をかけて精米することで、つるりとした口当たりとのど越しの良さ、そしてお米本来の豊かな甘さが特長。



『喜多方らーめん
感謝の一杯「喜一」8食』
3,600円（税込3,888円）

- ・行列の絶えない喜多方ラーメンの名店「喜一」がギフト商品として初のオリジナル商品化。
- ・岩手県産の小麦「ゆきちから」使用のオリジナル麺とスープの絶妙な調和が楽しめるラーメン。
- ・醤油と塩の2種類のスープが楽しめる8食入り。

以上