

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2019年4月18日

上質な原料をこだわりの技術で仕上げた、贅沢な最中アイスが登場! 『セブンプレミアムゴールド 金の最中 あずき』

4月23日(火)より全国のセブン-イレブン店舗で順次発売

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：永松 文彦）は、セブンプレミアムの最上級ブランド「セブンプレミアムゴールド」より『セブンプレミアムゴールド 金の最中 あずき』を、4月23日(火)から全国のセブン-イレブン 20,904 店※1（2019年3月末現在）にて、順次※2発売いたします。

セブンプレミアムの「最中アイスクリーム」シリーズは2013年4月の発売以降、これまで様々な味を展開し、多くのお客様に大変ご好評いただき、人気商品として育てていただきました。今回新たに、定番のセブンプレミアム「ワッフルコーン」の上質商品として2018年6月に発売した『セブンプレミアムゴールド 金のワッフルコーンミルクバニラ』に続き、定番となった最中アイスクリームの「セブンプレミアムゴールド」を開発いたしました。

今回発売する『セブンプレミアムゴールド 金の最中 あずき』は、より質を追求するため、和菓子専門店と同様の原料とこだわりの技術を採用し、上質な風味のもなか皮や粒感をしっかりと感じられるあずき餡等、専門店さながらの味わいが楽しめる贅沢なアイスクリームです。

※1：店舗により取扱いがない場合がございます

※2：4月23日よりエリアを分けて、5月末までに全国展開予定

<商品概要>

『セブンプレミアムゴールド 金の最中 あずき』 258円（税込278円）



もなか皮のこだわり

和菓子専門店と同様の国産米粉を使用することで、上質な風味のもなか皮を実現しました。

餡のこだわり

風味が良く大粒のサイズが特長の北海道産「とよみ大納言」を使用することで、しっかりととした粒感を感じられるあずき餡に仕上げました。

クリームのこだわり

クリームの中に練乳と小豆のエキスを追加することにより、あずき餡と相性の良い和風仕立てのミルククリームに仕上げました。

以上