

2019 年 4 月 8 日

素材にこだわり、さらに安全・安心で美味しい商品へ 『セブンプレミアム ゴールド』3 品リニューアル 4 月 9 日（火）から全国のセブン&アイグループにて順次発売

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 ゴールド』シリーズのハンバーグ等、主力商品 3 アイテムをリニューアルし、全国のセブン・イレブンやイトーヨーカドー等、セブン&アイグループ各店（2019 年 3 月末現在約 21,200 店舗）にて、4 月 9 日（火）より順次発売いたします。

今回リニューアルする 3 品は、上質な素材をこだわりの技術で仕上げた商品として 2010 年 4 月に展開を始めた『セブンプレミアム ゴールド』ブランドを冠し、毎年リニューアルを重ね、味と品質の向上に努めた商品です。

近年、食に対する品質へのこだわりや安全・安心なものを食べたいというニーズが高まる中、商品ごとに素材の持ち味を最大限に引き出す調理方法や味付けにこだわり、素材本来の旨味とコクを味わえる仕立てにしました。

「普段使い」はもちろん、「晴れの日」やイベント時に食卓を彩る商品としてご提案いたします。

セブン&アイグループは今後も、味と品質にこだわる商品開発を推進し、安全・安心で美味しい商品を拡充してまいります。

※店舗により取り扱いがない場合がございます。

< 商 品 概 要 >

『セブンプレミアム ゴールド 金の直火焼ハンバーグ』

発売日：4 月 9 日（火）より順次全国に拡大
価格：360 円（税込 388 円）



- ◆デミグラスソースは牛肉と玉ねぎを炒めた出汁と、仔牛と野菜をじっくり煮込んだ出汁に、新たに鶏の旨味を加えることで、よりコクが感じられる味わい。
- ◆パティに使用する牛肉は部位ごとにカットの仕方を変えることで、よりジューシーで、肉の食感が感じられる仕立て。
- ◆牛肉は黒毛牛肉（アンガス種）を使用。

『セブンプレミアム ゴールド 金のビーフシチュー』

発売日：4月9日（火）より順次全国に拡大
価格：360円（税込 388円）



- ◆ ビーフシチューの風味や濃厚なコクを引き立たせる決め手となるブラウンルーとデミグラスソースには、黒毛牛肉（アングス種）からとった牛脂と出汁を使用することで、コクと自然な風味が向上。赤ワインを使用し、コクがありながらも切れの良い後味に仕上げ。
- ◆ 牛肉は黒毛牛肉（アングス種）を使用。

『セブンプレミアム ゴールド 金のビーフカレー』

発売日：4月9日（火）より順次全国に拡大
価格：360円（税込 388円）



- ◆ 丸鶏を煮込んだ出汁と、仔牛と野菜を煮込んだ出汁を加え、旨味とコクが感じられる仕立て。
- ◆ 牛肉は赤ワインと煮込むことで、柔らかな食感を実現。
- ◆ 牛肉は黒毛牛肉（アングス種）を使用。

以上