

NEWS RELEASE



甘い香りとコクの余韻



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2020年10月1日

日頃からコーヒーを嗜む方に向けた特別な一杯 『セブンカフェ グアテマラブレンド』

10月6日（火）より順次新発売

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：永松 文彦）は、煎れたての本格的なコーヒーが手軽に飲めるセブンカフェより、新商品『セブンカフェ グアテマラブレンド』を、全国のセブン・イレブン店舗 20,980 店（2020年8月末現在）※1にて、10月6日（火）より期間限定にて発売いたします。

本品は、甘い香りと上品な酸味が特長であるグアテマラ産の豆を使用した商品です。グアテマラ産コーヒー豆は、標高 1,300m 以上の高地で生産したものが最上級グレード豆とされております。その中でも、最高標高が 2,000m に達するエリアの豆のみに限定することで、コーヒーを嗜むお客様にさらにご満足いただけるよう、コク深く・香り高い、後味に余韻を感じられる商品に仕上げました。

※1 香川県の一部と徳島県を除く。一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

＜商品概要＞

『セブンカフェ グアテマラブレンド』

◆価格

R（レギュラー）サイズ 112円+税

L（ラージ）サイズ 158円+税

◆発売日

10月6日（火）より順次発売（期間限定）

◆特長

◆ 深いコク

最も煎り具合の深いイタリアンローストでじっくりと焙煎することにより、力強いコクを実現

◆ まろやかな口当たり

時間をかけて優しく丁寧に抽出することで、まろやかで雑味のない味わいに

◆ 甘い香り

標高が高い産地では、昼夜の気温差が大きいことから、コーヒーの果実にたっぷりと栄養が蓄えられ、深煎りでも甘く広がる香りが特長



最高標高 2,000m に達する地域で獲れるコーヒー豆を使用

グアテマラ▶標高 1,300~2,000m 以上

標高が高い産地の豆
⇒より甘味が感じられる

以上