NEWS RELEASE

株式会社セブン&アイHLDGS.

2015年2月19日

素材・製法を追求し、更に美味しくなりました

『セブンゴールド 金の食パン しっとり／さっくり』2月24日リニューアル新発売!!

～商品ラベルもエコ素材に変更、焼却時の CO_2 発生量を約2割削減～

株式会社セブン&アイ・ホールディングスは『セブンゴールド 金の食パン』(2013年4月発売)をリニューアルし、2月24日（火）から全国のセブン-イレブンやイトーヨーカドー等、セブン&アイの各店舗で順次発売いたします。『セブンゴールド 金の食パン』のリニューアルは2013年9月、2014年4月に続き3回目になります。

『金の食パン（しっとり)』は従来のリッチな味わいはそのままに、このたびのリニューアルではより食感のしっとり感を際立たせるために形状を角型に変更し、素材となる小麦も国産小麦を使用しました。**『金の食パン（さっくり)』**はバターの比率を高め、トーストした際のさっくりとした食感を際立たせました。両商品ともにこれまで使用していた素材のマーガリンの使用をやめ、バターの配合量を増やし、従来価格に据置きました。

また、今回のリニューアルでは、環境配慮型商品開発の一環として、商品ラベルについて、焼却時に排出される CO2 の発生量を通常のラベルに比べて約 20%削減するエコ素材に変更いたしました（詳細は次ページをご参照ください)。

セブン&アイ・ホールディングスはこれからも「おいしさ」「価値」にこだわった上質な商品を開発してまいります。

― 商品概要 ―

※価格は税込、写真はイメージ

『セブンゴールド 金の食パン （しっとり)』

・さらにしっとりとした食感を際立たせる為に**角型形状に変更**

・木目を細かく「もっちり」とした仕立て

・セブン&アイ限定のスペシャルブレンド
国産小麦粉、北海道産素材の生クリーム、赤穂の天塩、カナダ産のハチミツを使用

・マーガリンの使用を止め、**バター配合量を増量**

『セブンゴールド 金の食パン （さっくり)』

・従来商品よりもバターの比率を高め、トーストしてさっくりとした食感の際立つ**山型の形状**

・セブン&アイ限定のスペシャルブレンド小麦粉、北海道産素材の生クリーム、赤穂の天塩、カナダ産のハチミツを使用

・マーガリンの使用を止め、**バター配合量を増量**

左：金の食パン（さっくり）　右：金の食パン（しっとり）

価　格	1斤6枚入:256円＜北海道・東北・関東・甲信越・北陸・東海・山口・九州＞ 1斤5枚入:256円＜近畿・中国（山口除く)・四国＞ ハーフ厚切り2枚入:128円＜全国＞
販売店舗	全国のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、 ヨークマート、ヨークベニマル、そごう・西武、シェルガーデン等　約17,500店舗
発売日	2月24日（火)～順次販売

― 商品ラベルのエコ素材への変更について ―

（環境配慮型商品開発の取り組み）

このたび採用した商品ラベル（シール）は、サトーホールディングス株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役執行役員社長＜CEO＞：松山一雄）が開発した CO2 削減技術「エコナノ®（※）」を使ったものです。

エコナノラベルは、商品ラベルの基材に添加された CO2 吸収剤（ナノベシクルカプセル）が、焼却時に発生する炭素分を灰として残すことにより、CO2 の発生を抑制します。これにより、ラベルの焼却処分時に排出される CO2 の発生を通常のラベルにくらべ、約 20%削減することが可能になります（年間の CO2 の削減量では 5,300 kgとなり、これは杉の木約 380 本分の CO2 吸収量に相当します）。

（※）東京理科大学 阿部正彦教授、東京理科大学発ベンチャー アクテイブ株式会社およびサトーホールディングス株式会社が、焼却時の CO2 発生を抑える世界初の「エコナノラベル」を共同開発

CO2 吸収剤を使用した商品ラベル
（一例：6 枚入り）

商品パッケージ〔裏面（見本版）〕

以上