

香り高いフランス産の発酵バターと北海道産の生クリームを贅沢に使用 『セブンゴールド 金の食パン』リニューアル新発売 10月18日(火)から全国のセブン&アイグループにて発売

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、『セブンゴールド 金の食パン』をリニューアルし、10月18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&アイグループの約19,500店舗で順次発売いたします。

このたびのリニューアルでは、『セブンゴールド 金の食パン』史上初めてフランス産発酵バターを使用しました。さらにこだわりの北海道産生クリームや上質な特等粉を配合した小麦粉、赤穂の天塩を使用し、「低温長時間熟成」することで、キメの細かいしっとりとした食感を実現し、素材本来の香りと味わいを楽しめる食パンに仕上げました。また、商品特長と安心安全を訴求する新パッケージを採用しました。

そのまま食べても口当たりがよく、トーストするとバターの豊かな香りと甘いミルクのような香りが引き立つ『セブンゴールド 金の食パン』をぜひご賞味ください。

— 商品概要 — ※価格は税込



『セブンゴールド 金の食パン』

<価格>

厚切り2枚入 128円

1斤6枚入 256円（一部エリアは1斤5枚入）

<商品特長>

- ・ 香り高いフランス産の発酵バターと北海道産生クリームを使用することでしっとりとした生地仕上げ、トーストした時に豊かなバターの香りが広がります。
- ・ バター使用量を従来の1.5倍に増量し、よりコクのある味わいを実現しました。
- ・ 北海道産の生クリームを増量し、口どけのよさをさらに追求しました。
- ・ 上質な特等粉を配合した小麦粉を使用する事で、キメの細かいしっとりとした食感を実現しました。
- ・ 通常の食パンの約3倍(12時間)かけて生地を熟成する「低温長時間熟成製法」で、小麦の甘みと食感を引き出しました。
- ・ 商品特長と専門店のような本格的な味わいを訴求するパッケージを採用しました。
- ・ 乳化剤、イーストフード不使用



※イメージ