

袋のまま電子レンジで温められる！ セブンプレミアムのレトルト食品 11 アイテムが登場

4月8日（月）より全国のセブン&アイグループ各店で順次発売

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、電子レンジでの加熱が可能なカレー、パスタソース等のレトルト食品 11 アイテムを、全国のセブン-イレブン*1 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21,300店舗*2）にて、4月8日（月）より順次発売いたします。

昨今、単身世帯の増加や女性の社会進出等、社会構造の変化を背景に、家庭での調理環境も変化してきました。長期間保存できるレトルト食品においても、おいしさはもちろん、食べたい時に手間をかけず、すぐに食べられる「簡便性」が求められています。

このようなニーズに対応するため、今回、レトルトカレー5品を袋のまま電子レンジで温められる仕様にリニューアルしました。また、同仕様で新たにパスタソース3品と丼の具3品を発売いたします。本シリーズは利便性を図ると共に、具材や味にこだわり、品質の向上を図り、パッケージには森林の環境保全に配慮した「FSC®認証紙」やペットボトルをリサイクルした原料を一部使用したフィルムを採用しております。

※1：セブン-イレブンは5月末頃までエリアに分けて順次発売

※2：一部店舗でお取扱いが無い場合がございます

<レトルトカレー5品の商品概要>

『セブンプレミアム 欧風ビーフカレー』



178円（税込192円）
じっくり炒めた玉ねぎに、ブイヨンとバターの味わいが楽しめる、牛肉とマッシュルームの入った欧風カレー。

『セブンプレミアム バターチキンカレー』



198円（税込213円）
炭火で焼いた鶏肉を使用し、トマトやヨーグルトの酸味とカシューナッツのコクが味わえる、本格的なバターチキンカレー。

『セブンプレミアム キーマカレー』 178円（税込192円）



粗挽きにした牛肉の旨味と、玉ねぎの甘さが特長のキーマカレー。

『セブンプレミアム インド風チキンカレー』 178円（税込192円）



直火で焼いた鶏肉を使用し、しょうが、にんにく、香辛料を牛脂で焙煎した本格的なカレー。

『セブンプレミアム ごろっと野菜カレー』 178円（税込192円）



ふんだんに使用した野菜のごろっとした食べ応えが楽しめるカレー。

<パスタソース 3 品の商品概要>

『セブンプレミアム
ポロネーゼ』
158 円 (税込 170 円)



自家製チキンビヨンを使用することで、肉の旨味とトマトのコクを引き立たせたポロネーゼ。

『セブンプレミアム
カルボナーラ』
158 円 (税込 170 円)



2 種類のチーズと卵黄の濃厚なコクが特長の味わい深いカルボナーラ。

『セブンプレミアム
アラビアータ』
158 円 (税込 170 円)



唐辛子の辛味とガーリックの旨味がくせになる、濃厚なトマトソースのアラビアータ。

<丼の素 3 品の商品概要>

『セブンプレミアム 牛丼の素』
248 円 (税込 267 円)



柔らかな牛肉と玉ねぎの旨味が、白ワインの加わった醤油タレと合わさり、深みのある味わいに。

『セブンプレミアム
中華丼の素』
248 円 (税込 267 円)



豚肉、たけのこ、白菜等 10 種類の具材を贅沢に使用し、ごま油の香りが楽しめる仕立て。

『セブンプレミアム 麻婆丼の素』
248 円 (税込 267 円)



かしょう とうぼんじゃん てんめんじゃん
花椒と豆板醤の辛みに、甜麵醬、
とうちじゃん
豆鼓醬を加えることで、コク深い
本格的な四川風に。

※スタンディングパウチの為、紙箱不使用



本シリーズで環境に配慮した包材を採用

外箱に森林の環境保全に配慮した「FSC®認証紙」を使用。



袋のフィルムは、セブン&アイグループが店頭で回収しているペットボトルを含むリサイクルペットを一部使用。



※「麻婆丼の素」に使用しているスタンディングパウチのフィルムは、リサイクルペットではなく、植物由来原料を一部使用し環境に配慮。

以上