



外はサクッと、中はふわっと食感



株式会社 **セブン&アイ** HLDGS.

2021年8月23日

アーモンドの香り引き立つ、こだわりの新商品！

## 『セブンプレミアム ゴールド フィナンシェ』

8月24日（火）より全国のグループ店舗で順次発売

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、8月24日（火）より、セブン&アイグループのプライベートブランド『セブンプレミアム ゴールド』から、焼き菓子『セブンプレミアム ゴールド フィナンシェ』を、全国のセブン - イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル等のセブン&アイグループ約21,700店（2021年7月末現在）※にて、順次発売いたします。

『セブンカフェ』シリーズからは、しっとりとした食感とバター風味が特長の『セブンカフェ フィナンシェ』※を現在品揃えしており、女性のお客様を中心に好評いただいております。

今回新たに発売する『セブンプレミアム ゴールド フィナンシェ』は、ゆっくりと空気を含ませながら生地を混ぜ、時間をかけて焼き上げることで、外側はサクッと、内側はふわっとした食感の2つの食感がお楽しみいただけます。

外出を自粛する日々が続く中、幅広いお客様におうち時間を充実してお過ごしいただけるよう、上質な焼き菓子に仕上げました。

※一部店舗により取り扱いのない場合がございます。



※画像はイメージです。

<商品概要>

# 『セブンプレミアム ゴールド フィナンシェ』



価 格：158 円（税込 170.64 円）※1  
発 売 日：8 月 24 日（火）以降、  
セブン - イレブンの西東京エリア  
より順次発売※2

- ※1 税込価格は軽減税率適用の消費税 8% で表記しています。  
お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。
- ※2 セブン - イレブンでは 2021 年 12 月中に販売エリアを全国に拡大予定です。

<商品のこだわり>

## ◇ 2 種のバター

国産の発酵バターのコクと焦がしバター  
による香ばしい甘さがお楽しみいただけます。

## ◇ きび砂糖

砂糖の一部にきび砂糖を使用し、  
コクのある甘みを引き出しております。

## ◇ 3 種のアーモンド

「アーモンドの女王」といわれる香り高い  
スペイン産のマルコナ種アーモンド、アメリカ  
産の皮つきアーモンド、ローストアーモンドの  
3 種を使用し、アーモンドの味わいと香りに  
こだわりました。

## \* オープントースターで加熱がおすすめ

温めていただくことで、さらに外側が「サクッ」とした食感に。

（例：230℃前後で 3～4 分加熱し、3～5 分置いてからお召し上がりください）

※ご自宅の加温環境により異なります。

※加熱後は高温となるため、取り扱いの際には十分ご注意ください。

<ご参考>

セブン - イレブンでは、他にも『セブンプレミアム ゴールド 金のしっとりバウムクーヘン』  
や『セブンカフェ チョコチップクッキー』など、ご自宅でのくつろぎのひとつにお楽しみ  
いただける焼き菓子を多数ご用意しております。



以上