



商品ニュースレター

2024年12月19日

今年もやってきた！

『セブンプレミアム』からクリスマス限定パッケージケーキ 3 品発売！

～『セブンプレミアム』を使用した簡単アレンジパーティーメニュー 8 品ご紹介～

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、グループのプライベートブランド『セブンプレミアム』より、クリスマス限定パッケージのケーキを全国のセブン-イレブン約 21,600 店舗にて順次発売するとともに、『セブンプレミアム』の商品を使用した簡単アレンジパーティーメニューをご提案いたします。

今年のクリスマス限定パッケージケーキは、2024年12月19日（木）から2024年12月25日（水）までの期間限定で販売いたします。定番の「セブンプレミアム 苺のショートケーキ」をはじめ、風味豊かなココアスポンジと奥深いコクとなめらかな口どけの生チョコクリームが特長の「セブンプレミアム 生チョコクリームのケーキ」、そして、7 層のチョコレートと冬をイメージした雪の結晶のチョコプレートが魅力の「セブンプレミアム 生チョコガトーショコラ」全 3 種類のラインナップをご用意いたしました。『セブンプレミアム』のクリスマスパッケージの限定商品は 2017 年から毎年ご好評をいただいております。今年もクリスマスの食卓を彩るデザインをご用意いたしました。

また、今年はクリスマスイブ・クリスマス当日ともに平日となることから、忙しいなかでも簡単にできる『セブンプレミアム』の商品を使った手軽で華やかなアレンジパーティーメニューをぜひお試しください。

『セブンプレミアム』は今後も、多様化するお客様のニーズにお応えするとともに、安全・安心で健康や環境にも配慮した商品開発に挑戦し続け、さらなる成長を目指してまいります。クリスマスも、是非『セブンプレミアム』の商品で素敵なひとときをお過ごしください。

<商品概要>



商品名：**セブンプレミアム 苺のショートケーキ**

販売店舗：全国のセブン-イレブン約 21,600 店舗

価格：398 円（税込 429 円）

特長：国産小麦とバターを絶妙に配合したスポンジは、ふんわりしっとりとした食感と口溶けの良さが特長です。また、あまおう苺を使用した苺ジャムが、贅沢な甘さと香りを引き立てます。



商品名：**セブンプレミアム 生チョコクリームのケーキ**

販売店舗：全国のセブン-イレブン約 21,600 店舗

価格：348 円（税込 375 円）

特長：風味豊かなココアスポンジに、奥深いコクと滑らかな口どけが特長の生チョコクリームをサンドしました。さらに、トリュフチョコとココアパウダーをトッピングすることで、濃厚な味わいを一層引き立てています。



商品名：**セブンプレミアム 生チョコガトーショコラ**

販売店舗：全国のセブン-イレブン約 21,600 店舗

価格：1,100 円（税込 1,188 円）

特長：7 層すべてにチョコレートを使用した、チョコレート尽くしのケーキです。一層にはビスケットクランチを加え、サクサクとした食感もお楽しみいただけます。さらに、冬をイメージした雪の結晶のチョコプレートを飾りとしてのせました。贅沢なチョコレートの味わいと食感のハーモニーをぜひご堪能ください。

※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます
※画像はイメージです

■『セブンプレミアム』アレンジパーティーメニュー

レシピ考案：料理研究家 酒寄 美奈子

【ベリーミックスミルフィーユ】

パイシートは成形せずに、あえてそのまま焼くことで、分厚くてサクサクの生地になります。そこに生クリームやベリー類、フルーツで飾り付けすれば、クリームのごつさと爽やかな酸味が絶妙なミルフィーユになります。



■ 材料

セブンプレミアム発酵バター入りパイシート 2枚、セブンプレミアムベリーミックス 100g、お好みのフルーツ（適宜：ここではイチゴ）、ミント（適宜）、ホイップクリーム 320ml、卵液（卵黄 1個 + 水大さじ 1/2）

■ 作り方

- 1、ミックスベリーは解凍してペーパータオルにおき、水気を切る。イチゴはヘタを取り半分に切る。卵液は混ぜておく。
- 2、パイシートは10～15分ほど室温におき、フォークなどで全体にむらなく細かい穴をあけ、卵液を塗る。200度に予熱したオーブンで10分焼き、更に180度で10分焼き、そのまま冷まします。
- 3、皿にパイを1枚おき、クリームとミックスベリーをのせる。もう1枚のパイを重ね、クリームとミックスベリー、お好みのフルーツ（ここではイチゴ）、ミントを飾る。

■ 使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム ベリーミックス 300g
498円(税込 537円)



セブンプレミアム
発酵バター入りパイシート
398円(税込 429円)

【牛ぎゅうラップサンド】

牛皿を温めて野菜と巻だけで、断面が色鮮やかな、カフェでも人気のラップサンドが完成します。特製牛皿はレンジで温めるだけなのに、醤油と牛肉のうま味が凝縮している本格派。野菜との相性もバッチリです。



■ 材料

セブンプレミアム特製牛皿 3個、セブンプレミアム トルティーヤ 3枚、サラダ菜 6枚、紫キャベツ 3枚、にんじん 1本、アボカド 1/2個、レモン汁少々、マヨネーズ大さじ 2

■ 作り方

- 1、セブンプレミアム特製牛皿は規定の時間をレンジにかけ、汁気を切っておく。紫キャベツ、にんじんは千切りにして、アボカドは1cm幅に切り、レモン汁をかけておく。
- 2、セブンプレミアムトルティーヤを10秒～20秒レンジで温め、クッキングシートの上におき、そこへサラダ菜 2枚をのせて1とマヨネーズをおき、両端を折り込んでギュッと巻く。クッキングシートで包んで端をひねり、半分に切る。

■ 使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム 特製牛皿
388円(税込 419円)



セブンプレミアム トルティーヤ 5枚入
298円(税込 321円)

【フライドポテトの明太マスカルポーネディップ】

セブンプレミアム細切りフライドポテトは揚げ調理が不要で、ディップは具材を混ぜるだけ！たった2ステップで定番メニューが、いつもと違ったおしゃれな雰囲気になります。じゃがいもの甘みとディップの塩気が良く合い、お酒がすすむ味です。

■材料

セブンプレミアム細切りフライドポテト 200g、セブンプレミアムひとくち辛子明太子 小2腹(100g)、マスカルポーネチーズ1個、パセリ少々

■作り方

- 1、セブンプレミアムひとくち辛子明太子は皮を取り除き、マスカルポーネチーズと混ぜる。
- 2、セブンプレミアム細切りフライドポテトをオープンなどで温めて皿に盛り付け、1をのせてパセリを散らす。

■使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム
細切りフライドポテト 400g
298 円(税込 321 円)



セブンプレミアム
ひとくち辛子明太子 無着色
328 円(税込 354 円)

【きたあかりコロッケのミネストローネリゾット】

じゃがいもの甘みが詰まったコロッケに、ミネストローネが染み込み、まさに絶品。作るのが大変なコロッケもレンジで温めるだけだから、手間をかけずレストラン風の料理を振る舞えます！

■材料

セブンプレミアムきたあかりコロッケ 2 個、セブンプレミアムミネストローネ 2 個、粉チーズ少々、パセリ少々、ごはん大さじ 4

■作り方

- 1、セブンプレミアムきたあかりコロッケをレンジで規定の時間温め、半分に切る。
- 2、ボウルにミネストローネとごはん、規定量の湯(分量外)を入れて混ぜる。1/4 量ずつココット皿に入れ、半分に切ったコロッケをのせる。粉チーズとパセリをかけて完成。

■使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム
きたあかりコロッケ 2 個入
188 円(税込 203 円)



セブンプレミアム フリーズドライ
ミネストローネ 12.2g
158 円(税込 170 円)

【ブーケサラダ】

野菜の下処理が地味に面倒なサラダも、冷凍ブロッコリーを使えばお手軽に作れちゃいます。生ハムを使って、かわいいブーケの形にしたら、パーティーも盛り上がること間違いなし。つまみやすい一口サイズも嬉しいです。

■材料

セブンプレミアムブロッコリー6 個、セブンプレミアム生ハムローズ 6 枚、セブンプレミアムポテトサラダ 1 袋、パプリカ薄切り少々、塩ゆで枝豆 12 粒

■作り方

- 1、セブンプレミアムブロッコリーを解凍する
- 2、生ハム 2 枚を横に並べて、ずらして重ね、ポテトサラダを 1/3 量ずつのせて巻く。
- 3、解凍したセブンプレミアムブロッコリーと枝豆をのせ、パプリカを飾る

■使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム
ブロッコリー 200g
248 円(税込 267 円)



セブンプレミアム
生ハムローズ 43g
188 円(税込 203 円)



セブンプレミアム
ポテトサラダ 120g
138 円(税込 149 円)

【半熟ゆでたまごとスモークサーモンをのせた金のマルゲリータ】



■材料

セブンプレミアム ゴールド 金のマルゲリータ 1袋、セブンプレミアム味付き半熟ゆでたまご 2個入 1パック、セブンプレミアムスモークサーモン 50g 1パック、黒コショウ適量、オリーブ油適量

■作り方

1. セブンプレミアム ゴールド 金のマルゲリータを袋の表示の通りに温める。
2. セブンプレミアム味付き半熟ゆでたまごの殻をむいて粗く刻む。
3. セブンプレミアム ゴールド 金のマルゲリータにセブンプレミアムスモークサーモンをのせてセブンプレミアム味付き半熟ゆでたまごをトッピングし、黒コショウ、オリーブ油をかける。

■使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム ゴールド
金のマルゲリータ
538円 (税込 581円)



セブンプレミアム
味付き半熟ゆでたまご 2個入
189円 (税込 205円)



セブンプレミアム
スモークサーモン 50g
437円 (税込 473円)

【フライドポテトに合うシーズニングチーズオニオンを絡めたポテトのカマンベールディップ添え】



■材料 (2人分)

セブン・ザ・プライス細切りフライドポテト 150g、セブンプレミアムフライドポテトに合うシーズニングチーズオニオン 1袋、セブンプレミアムカマンベール 100g 1個、おろしにんにく小さじ 1/3、黒コショウ適量

■作り方

1. セブン・ザ・プライス細切りフライドポテトを袋の表示の通りに調理する。
2. 1にフライドポテトに合うシーズニング チーズオニオンを絡める。
3. カマンベールの表面を切り落としておろしにんにくを塗り、耐熱皿にのせてふんわりラップし、600W のレンジで 40 秒程加熱して溶かし、黒コショウをかける。
4. セブンプレミアム細切りフライドポテトを器に盛り、セブンプレミアムカマンベールを添える。

■使用した『セブンプレミアム』商品



セブンプレミアム
細切りフライドポテト 700g
498円 (税込 537円)



セブンプレミアム
フライドポテトに合うシーズニング
チーズオニオン 4.5g×2袋
98円 (税込 105円)



セブンプレミアム
カマンベール 100g
328円 (税込 354円)

【つぶ入りコーンクリームスープを使用したじゃがいものチーズ焼き】



■材料 (2人分)

セブン・ザ・プライスつぶ入りコーンクリームスープ 8袋入 1袋、セブンプレミアムとろけるミックスチーズ 30g、じゃがいも 3個(約 300g)、薄力粉大さじ 1、牛乳 150ml、醤油小さじ 1/2、塩、コショウ適量

■作り方

1. じゃがいもはピーラーで皮をむき、厚さ 5mm 程の半月切りにして水にさらし、水気を切る。
2. 耐熱ボウルにじゃがいもを入れてラップし、600W のレンジで 4 分加熱する。
3. 2にセブン・ザ・プライスつぶ入りコーンクリームスープ、薄力粉を加えて混ぜ、牛乳を加えて溶かしたらふんわりラップし、とろみがつくまで 600W のレンジで 2 分程加熱し、醤油を混ぜて塩、コショウで味を調える。
4. 耐熱容器に入れてとろけるミックスチーズをのせ、250 度のトースターでとろけるミックスチーズ 100g に焼き目がつくまで焼く。

■使用した『セブンプレミアム』商品



セブン・ザ・プライスつぶ入り
コーンクリームスープ 8袋入
198円 (税込 213円)



セブンプレミアム
とろけるミックスチーズ 100g
268円 (税込 289円)

※事業会社、一部店舗により取り扱いがない場合や、規格や価格が異なる場合がございます。
※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税 8%で表示しております。
※写真はイメージです。

＜本件に関するメディアからのお問い合わせ先＞

株式会社セブン&アイ・ホールディングス 広報センター TEL：03-6238-2446

以上