



セブン-イレブン PRESS RELEASE

2025 年 8 月 1 日

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

牛肉がたっぷり^(※1)で「贅沢仕立て」

「セブンプレミアム ゴールド 金のボロネーゼ」がリニューアル

8 月 5 日（火）から全国のセブン・イレブンで順次発売

～赤ワインの種類・投入工程の見直し＆香ばしく焼き上げた牛肉の使用で、さらに風味豊かに～



株式会社セブン・イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、もうすぐ発売から 15 周年を迎える「セブンプレミアム ゴールド」より、「金のボロネーゼ」を 8 月 5 日（火）から、全国のセブン・イレブンで順次発売します。

「セブンプレミアム ゴールド」シリーズが 15 周年^(※2)の節目を迎えるにあたり、同シリーズの人気冷凍パスタをさらに贅沢にリニューアル。牛肉の確かな旨味と具材感を堪能できる専門店さながらの逸品に仕上げました。

※1 ソース全量に占める牛ひき肉比率約 50%

※2 2025 年 9 月 28 日（日）に 15 周年



セブン-イレブン PRESS RELEASE

冷凍パスタをさらに贅沢仕立てにリニューアル



■セブンプレミアム ゴールド 金のボロネーゼ

価格：398 円（税込 429.84 円）

発売日・販売エリア：

8 月 5 日（火）～順次

東北（福島県除く）、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、東海、近畿、岡山県、四国、九州

8 月 12 日（火）～順次

北海道、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、甲信越、北陸、中国（岡山県除く）、沖縄県

(1) 牛肉がたっぷり（ソース全量の約 50%）



※写真はイメージです

ソース全量に占める牛ひき肉は約 50%使用。牛肉本来の旨味と具材感が楽しめる“お肉を食べる幸せ”を強く実感できるパスタ。

(2) デミグラスソースの香りが向上



※写真はイメージです

赤ワインの種類・入れるタイミングを見直したことでコクのある深い風味を実現しました。また、牛肉の焼き上げ工程も見直し、高温で香ばしく焼き上げる工程を追加しました。香ばしい牛肉の香りを感じさせる、専門店さながらの風味豊かなソースをお楽しみいただけます。



セブン-イレブン PRESS RELEASE

「セブンプレミアム ゴールド」とは



「幅広いお客様に支持されている専門店と同等以上の味・品質」でありながら「お買い求めやすい価格」をコンセプトとした商品として、スタートしました。セブンプレミアム ゴールドは、一流の料理人や専門家と共に「とっておきの味」とみんなに教えたくなるおいしさを、食卓にお届けします。

URL : <https://7premium.jp/7premium>

担当者コメント

「セブンプレミアム ゴールド」は 2025 年 9 月 28 日（日）で 15 周年を迎えます。その節目の年に際して同シリーズの商品を 7～8 月にかけて順次リニューアルしていますが、今回発売する「金のボロネーゼ」も人気が高いメニューの 1 つです。リニューアルにより、今まで以上に具材感を感じられ、食感や香りが「贅沢仕立て」になりました。この機会ぜひ、専門店品質を実現させた自慢の商品をご自宅で気軽にお楽しみください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8% で表記しています。

※予定数が終了又は諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※商品に関する販売地域区分はこちら : <https://www.sej.co.jp/products/area/>

※画像はイメージです。

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。