

「セブンプレミアム」の魚惣菜シリーズ パッケージデザインを刷新しリニューアル発売！ 11 月 4 日（火）より順次発売

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、手軽に魚を楽しめる「セブンプレミアム」の魚惣菜シリーズを 11 月 4 日から順次リニューアル・新商品を発売いたします。

魚惣菜シリーズは 2010 年の発売以降、素材そのものにこだわるだけでなく、製造工程の見直しや、トレー容器の採用など、おいしさと手軽に食べられる利便性を追求してきました。今回は、お客様からのご意見を反映し、利便性・品質の向上を目的としてパッケージデザインを刷新いたします。「骨とり」表記の明確化（一部商品）、セブン-イレブン店舗の電子レンジでの温め可能（1500W 対応）など利便性を高め、忙しい現代人の食卓をサポートしたいと考えております。

既存商品の新パッケージにリニューアルに加え、新たに 3 種類を順次発売いたします。「セブンプレミアム ぶりの照焼」は、国産天然ぶりを使用。「セブンプレミアム いわしの塩焼」は産地ごと選定した旬の時期のいわしを水揚げから 2 時間以内に一次加工するようにしました。「セブンプレミアム サーモン（鮭鱒）塩焼切落し」はサーモン（鮭鱒）を直火で香ばしく焼き上げた塩焼切落しです。「魚惣菜は手軽だけど、本格的なおいしさには欠ける」というイメージを払拭できるよう、素材を見直し、更に本格的な味わいを楽しんでいただけるよう考えた商品です。新しくなったセブンプレミアムの魚惣菜シリーズを是非お試しください。

【リニューアル】利便性がより伝わりやすいパッケージに変更

銀鮭の塩焼



さばの塩焼
(骨取りアイコン表記あり)



ほっけの塩焼



「さばの塩焼」は骨を気にせず食べられる商品規格の為、「骨とり」を明記。また全商品で 1500W（店内レンジアップ）に対応することで、「時短」かつ「手軽」に、温かい魚惣菜をより手軽にお楽しみいただけるようになりました。また、価格表記も追記し、一目で価格が分かるように変更しました。

【新発売】素材にこだわり、ふっくら焼き上げた 3 品



■セブンプレミアム ぶりの照焼

価格：348 円（税込 375.84 円）

発売日：11 月 11 日（火）～順次

販売エリア：全国

脂のりの良い国産天然ぶりを使用。醤油麹で漬け込み、甘辛の醤油だれでじっくりと焼き上げ、ぶりの旨みをアップさせています。



■セブンプレミアム いわしの塩焼

価格：238 円（税込 257.04 円）

発売日：11 月 25 日（火）～順次

販売エリア：全国

産地ごと選定した旬の時期のいわしを水揚げから 2 時間以内に一次加工して使用。素材を活かしたシンプルな味付けです。



■セブンプレミアム サーモン（鮭）塩焼切落し

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：11 月 10 日（火）～順次

販売エリア：首都圏、静岡県、東海、山梨県、長野県、北九州、南九州、中国・四国、岡山県

ほどよい塩加減で下味をつけたサーモン（鮭）をじっくり焼き上げた「塩焼切落し」。脂がのった身はふっくら、皮目は香ばしく、直火で仕上げました。

担当者コメント

忙しい現代人にとって「魚の調理や食べる際の骨はどうしても手間がかかる、でも美味しい魚が食べたい！」というニーズが高まっていると感じています。今回は、お客様により一層便利にセブン-イレブンをご利用いただけるよう、「セブンプレミアム魚惣菜シリーズ」をリニューアルしました。骨を気にせず食べられる商品に「骨とり」表記を分かりやすく明記し、また全商品で 1500W（店内レンジアップ）に対応することで、「時短」かつ「手軽」に、温かい魚惣菜をお楽しみいただけるようになっていきます。ご自宅で手軽にジューシーな焼き魚が楽しめる、新しい「セブンプレミアム」魚惣菜シリーズをぜひお楽しみください。

※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。

※予定数が終了また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。

※画像はイメージです。

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

※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。