



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年7月1日

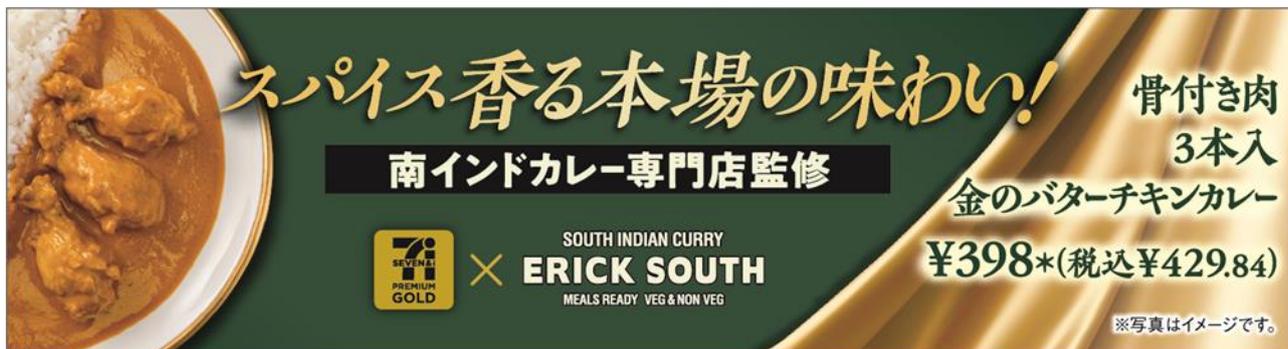
株式会社セブン - イレブン - ジャパン

ごろっとした具材感とコクのある味わいを実現

「セブンプレミアム ゴールド骨付き肉3本入 金のバターチキンカレー」

7月1日（火）から順次発売開始

～セブン - イレブンで「ERICK SOUTH」総料理長 稲田 俊輔氏監修のカレーを楽しめます～



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、今年で発売から15周年を迎える「セブンプレミアム ゴールド」から、「セブンプレミアム ゴールド 骨付き肉3本入 金のバターチキンカレー」を7月1日（火）より、東京都のセブン - イレブン^(※1)で順次発売します。

15周年^(※2)の節目を迎えるにあたり、「お客様が驚くぐらいのおいしい商品をつくりたい」という思いから、南インド料理店「ERICK SOUTH」総料理長 稲田 俊輔氏監修のもと、コクのあるカレーとボリュームたっぷりの具材が楽しめるチキンカレーを完成させました。圧倒的な具材感と専門店の味わいを追求した自信作です。

※1 埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県一部の店舗では発売中

※2 2025年9月28日に15周年

大きな手羽元3本がゴロッとトッピングされた、こだわりの贅沢カレー



■「セブンプレミアム ゴールド
骨付き肉3本入 金のバターチキンカレー」

価格：398円（税込429.84円）

発売日：7月1日（火）

販売エリア：東京都

一部販売エリア：埼玉県、千葉県、神奈川県



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

(1) じっくり煮込まれた骨付きチキン

手羽元をゴロツと3本トッピング。ヨーグルトとスパイスに漬け込んだ骨付き鶏肉は、じっくり煮込まれており、スプーンでほぐれるほどのやわらかさです。

(2) 専門店品質を追求した本格的な味わい

南インド料理店「ERICK SOUTH」総料理長 稲田俊輔氏監修。専門店のクオリティを追求し、本格的なカレー好きの方にも満足いただける味わいに仕上げました。

日本のカレー業界に新たな風を吹かせた人気南インド料理店「ERICK SOUTH」

南インド料理店「ERICK SOUTH」は、南インドの食文化を忠実に再現した料理を提供するレストラン。本格的な南インド料理を気軽に楽しめるレストランとして、ミールスやビリヤニ、独自のスパイス使いが特徴のカレーなど、幅広いメニューで人気を集めています。

香り高いバスマティライスにハーブとスパイスを効かせたビリヤニ、様々なカレーやサイドメニューが盛り込まれたミールス（定食）など人気メニューが多数ある中、鮮烈な香りと辛さが特徴の看板メニュー「エリックチキンカレー」など、独自のスパイス使いが特徴のカレーは、熱狂的なファンが多いです。

「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。

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

担当者コメント

「セブンプレミアム ゴールド」は、今年で発売から15周年を迎えます。節目の年を迎え、日頃ご愛顧いただいているお客様に、今までにない価値観、驚きをお届けしたいという思いから、圧倒的な具材感と専門店の味わいを追求した、「セブンプレミアム ゴールド 骨付き肉3本入金のバターチキンカレー」の発売に至りました。食べ応えのある骨付きチキンとスパイスの香りをぜひお試しください。



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

※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。

※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。