



## セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 7 月 4 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

**独自の「炭火焼」設備で皮は香ばしく、  
中身はふっくらジューシーに焼き上げた  
「セブンプレミアム ゴールド 金の紅鮭の塩焼」が新発売**  
～セブン - イレブンで7月1日（火）から順次発売～



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、「セブンプレミアム ゴールド 金の紅鮭の塩焼」を7月1日（火）から福島県、茨城県、栃木県、群馬県、東京都、東海（岐阜県、静岡県、愛知県、三重県）のセブン - イレブンで順次発売します。

### 皮は香ばしく、身はふっくらジューシーな「紅鮭」



#### ■セブンプレミアム ゴールド 金の紅鮭の塩焼

価格：458 円（税込 494.64 円）

発売日・販売エリア：

7月1日（火）～福島県、茨城県、栃木県、群馬県、東京都、東海（岐阜県、静岡県、愛知県、三重県）

7月8日（火）～福島県除く東北、埼玉県、千葉県、神奈川県、北陸、山梨県、長野県、中国・四国、九州

7月15日（火）～北海道、近畿、沖縄県



## セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

### (1) 独自の「炭火焼」設備



紅鮭は、脂質が少ない特性から、ふっくら焼くのが難しい魚です。独自の「炭火焼」の設備を導入し(※1)、高温の炭火で焼くことで皮は香ばしく、身はふっくらジューシーに仕上げました。

※1 セブンプレミアム魚惣菜において初

### (2) 厚切り仕立てで旨味も凝縮



本商品は「切り身の厚さ」にもこだわり、シンプルな味付けで仕上げることで、紅鮭本来の豊かな旨味を最大限に引き出しました。

### 担当者コメント

セブンプレミアムの魚惣菜は、簡単にレンジで温めて食べられる手軽さが、お客様にご支持いただいています。今回初めて、炭火焼工程を行う事で、身はふっくらジューシーな食感と味わい、皮の香ばしさに炭火の香りが感じる仕立てを実現することができました。

また、「切り身の厚さ」にも徹底的にこだわり、シンプルな味付けで紅鮭本来の豊かな旨味を最大限に引き出しています。まさにワンランク上の焼き魚と自信を持ってお届けできる逸品です。ぜひ、お楽しみください！

### 「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>

※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。