



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

**本格ナポリピッツァをご家庭で！をテーマに、
原料、設備、工程全てにこだわった
「セブンプレミアム ゴールド 金のマルゲリータ」がリニューアル！
～さらにおいしくなって 8 月 5 日（火）より全国のセブン - イレブンで順次発売～**



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、もうすぐ発売から 15 周年を迎える^{※1}「セブンプレミアム ゴールド」から、冷凍食品の大人気商品「金のマルゲリータ」をリニューアルし、8 月 5 日（火）より全国のセブン - イレブンで順次発売します。

世界ピッツァ選手権 2 年連続優勝の、中目黒「ピッツェリア エトラットリア ダイーサ」の山本シェフ監修の元、リニューアルされた「金のマルゲリータ」は、小麦粉を一から見直し、より軽い食感に進化。また、生地を焼く前と後でトマトソースを二度塗りにすることで、よりトマトの味わいが強く感じられるようにリニューアルしました。さらにモッツアレラチーズを増量したことで、チーズの風味がより際立ち、細部にまでおいしさにこだわり、これまで以上に窯焼きピザのような見た目と味わいをお楽しみいただけます。

夏のパーティーシーンはもちろん、週末のご褒美などに解凍後、オーブントースターで焼くだけで、食卓を贅沢に彩ってくれる、大活躍間違いなしの一品です。

※1 2025 年 9 月 28 日（日）に 15 周年



セブン - イレブン PRESS RELEASE

生地・トマト・チーズに細部までこだわり、さらにおいしくリニューアル！



■セブンプレミアム ゴールド 金のマルゲリータ

価格：638 円（税込 689.04 円）

発売日・販売エリア：

8 月 5 日（火）～順次

福島県、茨城県、栃木県、群馬県、甲信越、北陸、中国（岡山県・山口県除く）

8 月 9 日（土）～順次

北海道、山口県

8 月 12 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、沖縄県

(1) 小麦の香りと軽い食感

小麦粉を一から見直し、香りが向上しています。



(2) 熟練の技で生地の改良

1 日 1,500 枚以上もの生地を薄く均一に伸ばせる熟練のスタッフが培った高度な技術力を活かすことで、生地に含ませる水分量を増やせるようになりました。これにより、小麦の風味は一層豊かになり、焼き上がりの歯切れの良さが向上しております。



(3) トマトソースの製造工程変更

生地を焼く前、焼いた後にトマトソースを2度に分けて塗ることで、トマトソースの味わいをより感じられるように仕上げました。

(4) モッツアレラチーズ増量！

すっきりとした味と甘みが調和したモッツアレラチーズを 10%増量。チーズの味わいをより楽しめま
す。ダ イーサ店舗と同じイタリア産のトマトソース、モッツアレラチーズ、エキストラバージンオ
イルを使用している本格的なピッツアです。



セブン - イレブン PRESS RELEASE

(5) 本格的な味わいを引き出す調理方法

冷蔵庫約 7～8 時間解凍又は約 2 時間自然解凍、又は電子レンジ（600W）で 40～90 秒解凍後に、オーブントースター（約 1000W）で約 3 分 30 秒～4 分 30 秒焼くだけで本格的なピッツァが楽しめます。



「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。

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

担当者コメント

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」は人気商品のリニューアルを行っています。「金のマルゲリータ」においては、使用する小麦粉を見直したことで、これまで以上に香りがよくなり、食感も軽くなりました。さらにトマトソースの塗り方を改善したほかモッツァレラチーズ増量など、ジューシーな旨味やフレッシュ感もアップしています。夏のパーティーシーンはもちろん、普段の食卓にも、手軽に贅沢な味わいが楽しめる新しい「金のマルゲリータ」をぜひお試しください。

「世界一のピザ職人」と「世界一の窯職人」による本物のナポリピッツァの店

「ピッツェリア エトラットリア ダーサー」

「ピッツェリア エトラットリア ダーサー」は、ナポリピッツァの真髄を追求することにこだわり、本格的なナポリピッツァを楽しめる人気のトラットリアです。ピッツァ職人の山本氏は 2007 年、2008 年と、ナポリで行われる世界ピッツァ選手権で 2 年連続優勝。翌 2009 年も入賞し、大会史上初 3 年連続入賞を果たし、各方面の注目を集め、職人が薪窯で焼き上げるピッツァは、外はカリッと中はモチモチの食感が特長。食材は、トマトソースやモッツァレラチーズ、エキストラバージンオリーブオイルなどイタリアから直輸入したものを使用し、素材本来の味わいを最大限に引き出し、シンプルながらも深い味わいを楽しむことができます。生地は山本氏の長い経験から天候や気温、湿度から発



セブン - イレブン *PRESS RELEASE*

酵を適切に調整しベストな状態に仕上げるなど随所にこだわりがみられます。

※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。