

セブン-イレブン
こだわりの
サンドイッチ

～ふんわりしたパンと新鮮な具材が作り出すおいしさ～

2/13(火) さらにおいしく“安心・安全”のサンドイッチを新発売

「トランス脂肪酸」低減にも取り組んでいます！

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>山口 俊郎）は、素材や製法、安心・安全へのこだわりをもったサンドイッチを、2007年2月13日（火）より全国のセブン-イレブン 11,575 店（1月末現在）で発売いたします。サンドイッチのパン、具材、製造方法等、それぞれおいしさへのこだわりを施し、 unnecessaryな添加物は排除する等、ひとつひとつ丁寧に作り上げ、おいしさを追求しました。セブン-イレブンではこれからも、絶対的なおいしさと共に、安心・安全な商品をお届けしてまいります。

<サンドイッチの特徴>

※サンドイッチの取り組みの詳細（セブン-イレブン サンドイッチのヒミツ）については、

2/13（火）よりホームページにてご紹介いたします。ホームページアドレス→<http://www.sei.co.jp/>

■ パン生地の見直し

パンの原料となる小麦にはカナダ産とアメリカ産の小麦を使用。すっきりとした香りとおほのかな甘みを実感できる絶妙な配合で、パンのおいしさを引き出すため、**手間と時間をかけ低温でじっくり12時間かけて生地を発酵。**（通常の食パンは高温で4時間）

甘みと旨み成分が格段にアップし、旨み成分である3種類のアミノ酸を例にとっても、通常発酵に比べ、合計で約1.5倍に増加。

■ 具材の見直し

①野菜

レタス等は品質や鮮度・栄養を長時間保つために**収穫直後**に適正保存温度まで**一気に冷却**（予冷）。

商品となって店舗に届くまで「**コールドチェーン（低温一括配送）**」により配送。野菜はシャキシャキとした食感に。



※セブン-イレブン「コールドチェーン」のイメージ図

②たまご

セブン-イレブンのおでんに使用しているこだわりたまごを、サンドイッチにも使用。

しっとりしたコクがあり、黄身が色鮮やかなたまごは、親鶏のえさに“ブレンド飼料”を使用。ハーブやマリーゴールド等を配合し、採卵後は鮮度を保つためにチルドの状態での管理。

このたまごを使用したタマゴサンドは、より家庭の味に近づけるよう、マヨネーズの酸度を控えめにすることでたまごの風味を向上。

③マヨネーズ

粒子の細かいマヨネーズが、野菜から出る水分をキャッチ。おいしさだけでなく素材の味を引き立て、保水機能にもこだわったサンドイッチ専用のセブン-イレブンオリジナルのマヨネーズ。

■パッケージの見直し

素材の新鮮さを表すため、パッケージにはフレッシュな野菜の写真を使用。

「保存料・合成着色料」の不使用やハム・ソーセージ類からの「リン酸塩」の排除等、安心・安全を訴求し“見て分かりやすい”パッケージに変更。



<安心・安全への取り組み>

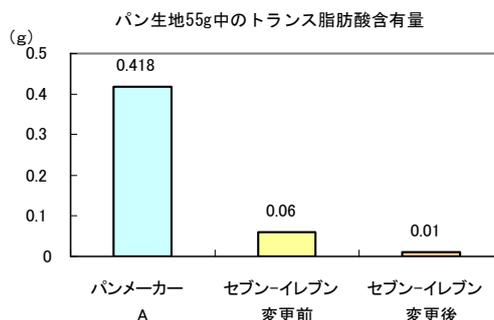
■「保存料・合成着色料」不使用への取り組み

2001年8月にサンドイッチから「保存料・合成着色料」を排除。

この取り組みは、①良質な原材料の使用 ②製造-物流-販売までの一定した温度管理を徹底 ③セブン-イレブン専用工場による製造で衛生管理を徹底 ④効率的な配送等により実現。

■「トランス脂肪酸」低減への取り組み

2006年4月より「低トランス油脂」へ変更。焼きたてパンやサンドイッチも含め、セブン-イレブンのオリジナルパンから血中LDLコレステロール（悪玉コレステロール）を上昇させると言われているトランス脂肪酸量を低減。



※ワンサービングあたり、平均0.06g→平均0.01gまで低減

■「リン酸塩」不使用への取り組み

2006年5月よりハムやソーセージ類から「リン酸塩」を排除。保水力や結着力を強め食感が良くなるが、過剰摂取するとカルシウムの吸収を妨げ、骨粗しょう症の原因ともいわれているため、セブン-イレブンのハム・ソーセージ類からは全面排除を実施。

以上