

2007年3月14日

セブン-イレブン
食の安心・安全
第2弾



～ 選び抜いた素材で、丁寧に焼き上げたオリジナルパン～ 3/14(水) 「焼きたて直送便」をリニューアル!

「イーストフード」不使用、「トランス脂肪酸」低減、「リン酸塩」未添加、
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、2007年3月14日(水)より、セブン-イレブンのオリジナルパンのブランドである「焼きたて直送便」をリニューアルし、同時に、新商品4アイテムをセブン-イレブン全店(2月末現在 11,735店)で発売いたします。今回の「焼きたて直送便」リニューアルにともない、**安心・安全を示すひとつとして、新たに「リン酸塩」の未添加に取り組みました。**それぞれのパンにおいしさへのこだわりを施し、**添加物の削減に取り組んでいます。**セブン-イレブンではこれからも、絶対的なおいしさを追求するとともに、安心・安全な商品をお届けしてまいります。

< 「焼きたて直送便」の特徴 >

「焼きたてパン」の取り組み(セブン-イレブン 焼きたてパンのヒミツ)については、3/16(金)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.sej.co.jp/>

「焼きたて直送便」安心・安全への取り組み

1999年6月

パン生地にイーストフード不使用

イーストフードは、パン生地の発酵を促進するための添加物です。多くは、塩化アンモニウム等の化学物質を含んでいます。セブン-イレブンの「焼きたて直送便」はこのイーストフードを使わず、素材本来のおいしさを大切に焼き上げています。

2004年(順次)

合成着色料・保存料不使用(焼きたて直送便)

セブン-イレブンでは、良質な原材料を使用 製造 - 配送 - 販売まで温度管理を徹底 衛生管理基準に基いた製造・調理 効率的な配送等の取り組みにより合成着色料・保存料の不使用を実現しています。

2006年3月

トランス脂肪酸の低減

トランス脂肪酸は、摂取しすぎると、動脈硬化や心疾患のリスクを高めると言われています。

トランス脂肪酸摂取量の多い欧米では、規制強化の動きも出ています。また、アメリカにおいては、06年1月より、トランス脂肪酸量の表示が義務付けられています。

2007年3月

リン酸塩の未添加

リン酸塩は、食品の保水力や結着力を強めたり、食感やジューシー感を与えるための添加物です。

リンを過剰摂取すると、腸内でカルシウムと結びつき、体のカルシウムを対外に排出してしまいます。

現在、日本人のリン摂取は必要量の1.85倍となっています。

製造・配送体制について

セブン-イレブン専用のパン工場として、全国に24箇所の製造拠点店舗近くの工場から、毎日2回、店舗への配送を実施。フレッシュなパンをお届けしています。

新商品4アイテムのご案内 <3月14日(水)発売> 価格は税込



メロンパン(発酵バター入り) 105円

外側のビスケット生地だけでなく、中の生地にも発酵バター入りマーガリンを練りこみ、生地の風味を改善しました。

いちごジャム&マーガリン 105円

生地の量を増やしボリュームアップ。マーガリンも増量し、いちごジャムとバランス良く食べられるように仕立てました。

練乳クリームフランス 105円

フランスパン専用粉を配合したソフトフランス生地を使用。「風味」「歯切れ」「ソフト感」をアップ。練乳クリームを増量し、より満足感のある内容になりました。

たっぷりコーンマヨスティック 126円

スティックタイプにすることで、ワンハンドでも食べやすい形状に変更しました。ベーコンからは、リン酸塩を除いています。

以上