



## セブン-イレブンがオリジナル商品を全面リニューアル お客様のもっと『近くて便利』のために おいしさと品質をさらに向上、 佐藤可士和氏による新ロゴ、新パッケージを展開

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 井阪 隆一)は、おにぎりやお弁当等の  
デイリー商品をはじめ、セブン-イレブンで販売するオリジナル商品を全面リニューアルいたします。

おいしさと品質の向上に向け、原材料や製造、陳列に至るまでを全面的に見直すとともに、クリエイティブディレクターに  
佐藤可士和氏を迎え、商品ブランドロゴ、パッケージデザインを一新。これらの商品を、順次、全国のセブン-イレブン店舗で  
発売してまいります。

なお、佐藤可士和氏による新ロゴをベースに現行のセブン&アイグループのプライベートブランド(PB)である「セブン  
プレミアム」および「セブンプレミアムゴールド」の商品内容、ロゴ、パッケージについても同様に全面刷新し、セブン-イレブンを  
始めグループ各店舗で順次販売してまいります。

セブン-イレブンでは、高齢化や女性の社会進出、中小小売店・サービス拠点の減少等、大きく変化する社会環境を踏まえ、  
一昨年より“今の時代に求められる『近くて便利』”というビジョンを打ち出し、加盟店様とともに店舗の品揃え等を見直して  
まいりました。そしてこの度、インフラストラクチャーとしてのコンビニエンスストアが、お客様にとってより『近くて便利』な  
存在であるためには、どうあるべきかを追求し、さらなる商品改革とサービスの改善へと乗り出します。

まずは、新しく生まれ変わったおにぎり、お弁当、惣菜、調理パン等のデイリー商品を順次発売。年内に加工食品等の  
オリジナル商品についても同様の取り組みを進めてまいります。

この度の取り組みは、セブン-イレブンが国内39都道府県、13,000店以上で毎日1,300万人のお客様と顔を合わせる  
セブン&アイグループの一員として、皆様に愛されるブランドになるべく、上質な商品作りへ真摯に取り組む企業姿勢を表現  
したものです。これらの商品を通じて、今までにないセブン-イレブンの価値をご提供してまいりたいと考えております。  
おひとりおひとりのお客様にとって、もっと『近くて便利』を目指して。セブン-イレブンの新たな挑戦です。

2011年5月31日

# セブン-イレブン ブランディングプロジェクト クリエイティブディレクター 佐藤可士和氏



佐藤可士和 Kashiwa Sato  
アートディレクター／クリエイティブディレクター

セブン-イレブンが誕生して37年。

今では生活の中にすっかり溶け込んでいるコンビニエンスストア。

「セブン-イレブンの新しさを再発見」することをテーマに  
ブランディングプロジェクトは2010年2月にスタートしました。

ブランディングというのは、既存のブランドの存在意義や  
本質的な価値を整理、明確化し、それを的確なコミュニケーションで、  
皆様にお伝えする仕事です。

魅力ある商品が幅広く揃っているからこそ可能なブランディング。

感動するコンビニエンスストアであり続けるために、

新たなチャレンジに取り組むセブン-イレブンにふさわしい

商品ブランドロゴやパッケージをデザインしました。

これからのセブン-イレブンの挑戦をどうぞご期待下さい。

## <プロフィール>

1965年東京生。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒

株式会社博報堂を経て2000年独立。同年クリエイティブスタジオ「サムライ」設立。

主な仕事は、スマップなどミュージシャンのアートワーク、「キリンラガービール」のパッケージデザインから広告キャンペーン、

国立新美術館のシンボルマークとサイン計画、「TSUTAYA TOKYO ROPPONGI」のVIと空間ディレクション、

NTT docomo「FOMA N702iD、N703iD、N-07A」「キッズケータイSA800i、F801i」のプロダクトデザイン、

ユニクロ、楽天グループのクリエイティブディレクション、ファーストリテイリング、

グローブライド(旧ダイワ精工)のCI、NHK教育テレビ「えいごであそぼ」のアートディレクション及び

番組キャラクター「ケボ&モッチ」のデザイン、明治学院大学やふじようちえんのリニューアルプロジェクトなど。

進化する視点と幅広いジャンルでの強力なビジュアル開発力によるトータルなクリエイティブワークは、多方面より高い評価を得ている。

著書に「佐藤可士和の超整理術」「佐藤可士和のクリエイティブシンキング」(共に日本経済新聞出版社刊)ほか。

毎日デザイン賞、東京ADCグランプリ、朝日広告賞、亀倉雄策賞、日本パッケージ大賞金賞ほか多数受賞。

明治学院大学、多摩美術大学客員教授、東京ADC、東京TDC、JAGDA会員。 <http://kashiwasato.com/>

2011年4月よりNHK BSプレミアム『らいじんぐ産』のナビゲーターも務めている。



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

# オリジナル商品の全面リニューアルについて

## ■ デイリー商品の主要カテゴリー・リニューアル内容

変更時期	カテゴリー	主な改善内容
5月～	おにぎり	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米の全面見直し</li> <li>● 海苔の品質向上</li> </ul>
	手巻寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米・海苔・酢の品質向上</li> </ul>
	焼きたてパン	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 発酵時間をのばし、パン生地の味・品質を向上</li> </ul>
	調理パン	<ul style="list-style-type: none"> <li>● パン焼成後から商品化までの時間を短縮</li> <li>● パンの食感・風味を向上</li> </ul>
	惣菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 全品味・品質の更なる向上</li> <li>● 調味・調理工程を全面的に見直し</li> </ul>
	麺類	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蕎麦粉比率を高め、中華麺には三層麺製法を取り入れ麺質を改善</li> <li>● かつお節の使用量を増やすことで風味を大幅アップ</li> </ul>
	スイーツ(洋)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● カスタードクリームとホイップクリームの原料・配合・工程を見直し</li> </ul>
	スイーツ(和)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● あずきの製造工程を見直し ふっくらと炊き上げ風味を向上</li> </ul>
6月～	こだわりおむすび	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 特A米100%使用</li> <li>● 瀬戸内海産海苔の内、旨みの高い兵庫県産に限定</li> <li>● ご飯の塩味は焼塩の振り塩のみ</li> </ul>
	パスタ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● セブン-イレブンオリジナルの新パスタ乾麺を使用し、出来立て感を向上</li> </ul>
	弁当	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米の全面見直し</li> <li>● 主具材の品質向上</li> </ul>
	寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米の全面見直し</li> <li>● 酢の見直し</li> <li>● 主具材の品質向上</li> </ul>
デイリー商品		計(上記以外のカテゴリーも含む) 約400アイテム
食 品 (セブンプレミアム等)		計 約400アイテム
雑 貨		計 約200アイテム
合 計		約1,000アイテム

・ セブン&アイ・ホールディングスのホームページはこちら

<http://www.7andi.com/>

・ セブン-イレブン・ジャパンのホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン



セブン-イレブンのデイリー商品が、目指すのは「つくりたての家庭の味」。

地域の味と、新鮮さにこだわって、  
あなたの近くの専用キッチンで心をこめてつくっています。

素材選びから、調理、包装、配送まで、  
すべてに責任をもってつくっているから徹底的に安全、安心。

1日3回、朝昼晩。つくりたてのおいしさを近くのお店にお届けします。



こだわりおむすび 紅鮭はらみ ¥165

厳選されたこだわり米を使用し、家庭のおにぎりの様に、ふっくら握りました。具には旨味の多い紅鮭のはらみだけを使っています。



ふわふわ ばふサンド ¥130

カスタードクリームとカスタードホイップ。2つのたっぷりクリームを口どけの良いふわふわ生地です。



和風オニオンソースの  
ふんわりハンバーグ弁当 ¥498

絶妙な火加減でふんわりジューシーに焼き上げたハンバーグのうま味を、タマネギをじっくり炒めてつくった特製和風ソースが引き立てます。



自家製焼き餃子(6個入り) ¥230

専用キッチンで皮づくりから、具材を包み、焼き上げることまで一貫して仕上げることで、いっそう新鮮でジューシーな焼き餃子になりました。



いちごジャム&マーガリン ¥110

発酵時間をのばすことで、よきめが細かく、よりしっとりとした食感に仕上がったパン生地で新鮮なジャムとマーガリンをはさみました。



ハムたまごサンド ¥250

ニワトリの餌からこだわってつくった卵を茹で上げてすぐにマヨネーズやハムと和えることで、たまごの風味が格段に豊かに仕上がりました。



セブンプレミアムの挑戦は、

幅広く取り揃えた良い品を、お求めやすい価格でお届けすること。

お子様からお年寄りまで、広くご満足いただける食品メニューから、

女性の社会進出や高齢化など、

多様化する生活のニーズにきめ細かく応える暮らしの品まで。

セブンプレミアムは、700種類もの品揃えで、あなたの暮らしを応援します。



職人かたぎ揚げおかし塩 ¥120

新潟県産わたぼうし100%使用。胡麻の風味を生かした胡麻油で二度揚げしたサクサクおかしを長崎県五島灘の平釜焼き海水塩で味付けしました。



ポテトサラダ ¥118

濃くなりすぎないように味付けにメリハリをつけ、調理前に皮を剥いた新鮮な北海道産男爵芋の食感や甘み、風味を最大限に引き出しました。



カリカリダブルチーズ ¥100

カリカリ食感のコーンスナックを、チェダーチーズとカマンベール、2種類のチーズを使い、濃厚でまろやかなチーズ味に仕上げました。



ザ・ブリュー(350ml) ¥123

すっきりとした飲みやすさと後味はそのままに、麦芽の使用比率を高めることで、しっかりとした飲み応えのある深い味わいを実現しました。



堅焼きプレッツェル ¥100

カリカリに堅焼きした香ばしくほんのりビターなココア風味のプレッツェルに、ビターチョコレートバランスよくコーティングしました。



カップみそ汁 とうふとわかめ ¥100

お手本はお母さんが家でつくったおみそ汁。なめらかな食感のとうふとたっぷりのわかめ、風味を増したダシが決め手の味わい深いみそ汁です。



セブンゴールドがお届けするのは、食を通じて体験する「ちょっとした贅沢」。

専門店の本格的な味を、ご家庭で楽しめる贅沢です。

セブンプレミアムならではの安全、安心、お手頃価格の約束はそのままに。

セブンゴールドは、ワンランク上のおいしさをご提供します。



**金のビーフカレー ¥348**

牛肉をローストしてから煮込むことで、肉の旨味を閉じ込めました。牛肉を煮込んだスープのコクと深みが、ルーのスパイスを引き立てます。



**金のハヤシソース ¥398**

長時間やわらかく煮込んだたっぷりの牛肉に二日かけて仕込んだデミグラスソース、赤ワインやパルメザンチーズを加えコク深く仕上げました。