

平成17年3月29日

-生産地から店舗まで低温で保管・輸送できる仕組みを確立-

**セブン-イレブンの生野菜が
よりフレッシュになります！！**

-野菜の鮮度・品質を保った状態で商品をお届けいたします-

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(以下セブン-イレブン、東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:山口俊郎)は、サラダやサンドイッチに使用している野菜を生産地から店舗まで低温で保管・輸送する仕組みであるコールドチェーン(低温物流網)を確立いたしました。既に販売している商品と今後発売予定の商品に使用する加熱しない全ての生野菜を、よりフレッシュなものに切り替えてまいります。

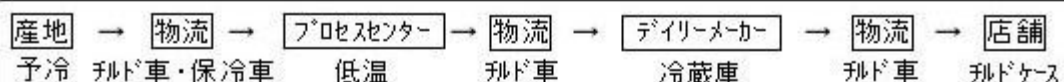
一般的な野菜の市場流通においては、産地から店舗までの温度管理は一定ではなく、保管・輸送時に低温(5度前後)から高温(20度前後:夏場は30度を超えることもある)まで上昇することもあり、水分の蒸発や栄養分の減少といった品質の低下が進んでおりました。

コールドチェーンでは、野菜の種類によって温度を設定し、原材料の段階から、産地での予冷、チルド車での配送、低温センターの活用により、低い温度のまま流通させることで、鮮度を保った状態のまま商品化し、店舗へお届けすることが可能になりました。このコールドチェーンによって、野菜本来のシャキシャキとした食感を向上させ、栄養価も損なわれにくくしております。

また、この仕組みの確立により、一般市場を通すことなく、主として契約農家から原材料を調達(産直契約)することで、収穫時期や産地の特定といったトレーサビリティ(生産履歴の追跡)の強化も図ってまいります。

今後は加熱調理する野菜についても、一部の野菜を除き年内にコールドチェーンを活用した野菜に変更していく予定です。

<<セブン-イレブンのコールドチェーン：産地からお店までの物流>>



※ 産地からセブン-イレブン店舗まで一貫して冷蔵管理
(野菜によって保管温度を設定)

<<コールドチェーンによる野菜を使用した新商品の発売予定>>

▽「12品目バランスサラダ」295円 3月29日発売

- 商品特徴 ◇ 12種類の食材を一度に摂取することが出来るサラダ
◇ 体の栄養分として必要なたんぱく質、無機質、カロチン、ビタミンC、炭水化物、脂肪などの栄養素も手軽に摂取できます



▽「シャキシャキレタスサンド」210円 3月29日発売

- 商品特徴 ◇ 今旬であるレタスをボリュームたっぷり使用
◇ 塩分控えめなマイルドなソースを使用

※ 4月以降発売予定の主な商品

4月5日～「ハム野菜サンド」230円

4月12日以後も、毎週新商品を発売してまいります

以上