

平成 18 年 3 月 6 日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

UCC 上島珈琲株式会社

キーコーヒー株式会社

UCC、キーコーヒー、セブン&アイが共同開発 “低温・長時間焙煎”によるレギュラーコーヒー新発売！

～業界初の共通原料・共通包材規格による鮮度の良いコーヒー豆・粉～

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（東京都千代田区、代表取締役社長：村田 紀敏）傘下の株式会社セブン-イレブン・ジャパン（同、代表取締役社長兼最高執行責任者〔COO〕：山口 俊郎）、および、UCC 上島珈琲株式会社（兵庫県神戸市、代表取締役社長：上島 達司）、キーコーヒー株式会社（東京都港区、代表取締役社長：柴田 裕）は、味と香りを徹底的に追求したレギュラーコーヒー豆・粉を共同開発し、平成 18 年 3 月 7 日（火）より、セブン&アイ *HLDGS.*オリジナル商品として、千葉県・埼玉県のセブン-イレブンおよびイトーヨーカドーで販売を開始し、その後、販売エリア・店舗を首都圏より順次全国に拡大してまいります。

記

1. 商品名・価格 （各商品の詳細については別紙ご参照）

『セブン&アイ オリジナル スペシャルティコーヒー』

＜計 5 アイテム、各 450 円（税込）、各 200g＞

- オリジナルブレンド（粉）
- オリジナルブレンド（豆）
- エチオピアモカ 100%（粉）
- ブラジルセラード 100%（粉）
- ガテマラ SHB 100%（粉）



オリジナルブレンド（粉）



オリジナルブレンド（豆）

2. 発売スケジュール

3 月 7 日（火）～ 千葉県、埼玉県のセブン-イレブン、イトーヨーカドー
（計 1,574 店より販売開始 ※店舗数は平成 18 年 2 月末日現在）

3 月 14 日（火）～ 東京都、神奈川県、セブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークマート

4 月下旬～ 上記以外の関東、甲信越、東北エリアの
セブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークマート、ヨークベニマル
以降順次全国拡大予定

3. 商品の特徴・コンセプト

(1) “全国7工場 小ロット焙煎”による鮮度の良いコーヒー【鮮度へのこだわり】

- ◆ 全国7箇所、販売地域に近い工場での小ロット焙煎・包装加工
⇒お客様に鮮度の良い商品を提供できる体制に

(2) “良質な原料の選定”による品質の高いコーヒー【原料＝豆へのこだわり】

- ◆ 未熟豆等の“欠点豆”を除去（粒の大きさを揃えると同時に、サンプリングを徹底）
⇒豆のランクで最上位の“スペシャルティグレード”のみを使用することで、
品質を徹底的に追求

(3) “低温・長時間焙煎”による味・香りの良いコーヒー【製法へのこだわり】

- ◆ 少量の豆をじっくり時間をかけて焙煎
⇒コーヒー本来の風味と旨味を実現

複数のコーヒー関連企業が、企業の垣根を超えて
共通の原料・製法・包装等で共同開発した商品は、コーヒー業界初

（ご参考）

商品開発の背景・環境変化について

- (1) レギュラーコーヒー市場の拡大
- (2) “レギュラー”の中でも特にプレミアムタイプが伸張（本格志向の高まり）
- (3) コーヒーに対する意識の変化（「コーヒーは健康にいい」）

以上

『セブン&アイ オリジナル スペシャルティーコーヒー』 各商品の概要

～厳選した生豆を、じっくり丹念に焙煎し、香り高く仕上げました。～

オリジナルブレンド（粉）／（豆） 各 200g ￥450



- ◆じっくり焙煎することで、こうばしい香りとまろやかなコクを持つブレンドコーヒーに仕上げました。
- ◆口あたりが良く、やわらかな苦味を持つブラジル・セラードをベースにした調和のとれた味わいをお楽しみください。

エチオピアモカ 100%（粉） 200g ￥450



- ◆伝統的なコーヒー産地エチオピア。独特の風味と優雅な香りを持つ、高品質なウォッシュド・モカコーヒーを100%使用しています。
- ◆あまく華やかな酸味と、モカ特有の香りをお楽しみください。

ブラジルセラード 100%（粉） 200g ￥450



- ◆豊かな自然が広がるブラジル・セラード地域。このコーヒーは、CACCER（セラードコーヒー生産者協議会）の厳しい選別を受けた良質のセラードコーヒーを100%使用しています。
- ◆ほどよいコクとやわらかな苦味が織り成す味わいをお楽しみください。

ガテマラ SHB 100%（粉） 200g ￥450



- ◆豊かな雨量と肥沃な火山灰土壌、高地の冷涼な気候条件が培った、コーヒー通から広く愛されるガテマラコーヒーを100%使用しています。
- ◆高地産コーヒー豆特有のあまい香りと芳醇なコクをお楽しみください。