

2008年3月18日

～セブン-イレブン「ほうれんそう国産化推進チーム」が初受賞～
**「第1回国産野菜の生産・利用拡大優良事業者」
『農林水産大臣賞』を受賞！**
～生産局長賞、理事長賞も同時受賞～

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）の「ほうれんそう国産化推進チーム」は、国産野菜の生産・利用拡大を進める企業の取り組みを表彰する、農林水産省の「第1回国産野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰」の最高賞である『農林水産大臣賞』を受賞いたしました。

また、生産局長賞で、「セブン-イレブンきゅうり品質向上推進チーム」が、(独)農畜産業振興機構理事長賞では、「セブン-イレブン契約栽培推進チーム」が同時受賞いたしました。

セブン-イレブンは、このたび受賞しました各取り組みを通じて、“美味しいものを食べたい”というお客様のニーズにお応えするため、それぞれ原料・製法にこだわり、お取引先様のご協力を得て、産地から店舗まで一貫した温度管理で原料野菜を供給しております。お客様によりいっそう安心で美味しい商品をお届けするため、今後も商品開発を深耕してまいります。

※「国産野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰」とは

農林水産省が独立行政法人農畜産振興機構と共に、国産野菜の生産拡大及び利用増進に向けて、生産者、流通業者及び実需者が連携した優良な取組みを顕彰するため、今年度新たに創設されました。2007年11月19日～2008年1月18日の間に申請のあった22グループについて、審査委員会による厳正な審査の結果、農林水産大臣賞2点、生産局長賞6点、(独)農畜産業振興機構理事長賞11点が3月3日に決定されました。

◆『セブン-イレブン ほうれんそう国産化推進チーム』

農林水産大臣賞 受賞

〈チーム構成〉

(株)セブン-イレブン・ジャパン、横浜丸中青果(株)、(有)テンアップファーム

※主な商品として、ほうれん草ごま和えに使用しております。

◆『セブン-イレブン きゅうり品質向上推進チーム』

生産局長賞 受賞

〈チーム構成〉

(株)セブン-イレブン・ジャパン、横浜丸中青果(株)、

酒田市袖浦農業協同組合野菜部会きゅうり専門部

※主な商品として、サンドウィッチに挟んでいるきゅうりに使用しております。

◆『セブン-イレブン 契約栽培推進チーム』

理事長賞 受賞

〈チーム構成〉

(株)セブン-イレブン・ジャパン、横浜丸中青果(株)、いきいき農場

※主な原料として、レタス、キャベツ、水菜、大根、長芋を供給していただいております

■セブン-イレブンの安心・安全の取り組みの一例

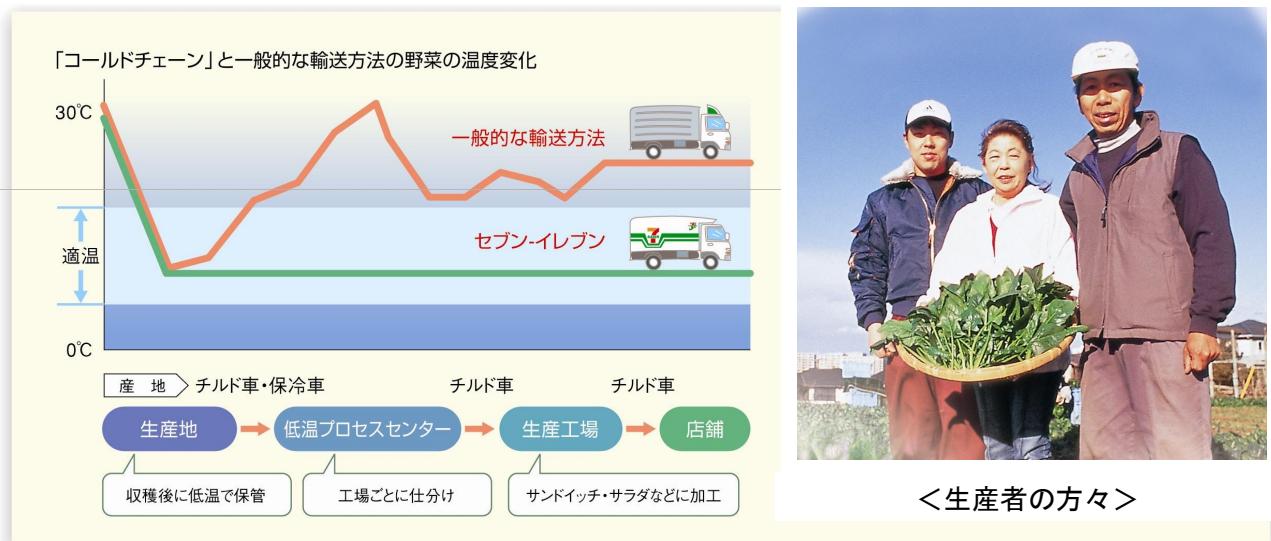
「セブン-イレブン ほうれんそう国産化推進チーム」

<目的>

セブン-イレブンでは、お客様によりいっそう安心でおいしい商品をお届けするため、2001年より「ほうれん草ごま和え」に使用している原材料を国産に切り替えました。その後、お客様にご納得いただける価格を追求し、2003年より生産者の方と契約栽培を行なうことで、コスト効率の良い取り組みを実現しました。

<内容>

セブン-イレブンで使用している「ほうれん草」は、長さ35センチ前後の比較的大きめのものです、一般に出回る「ほうれん草」の多くは、量販店等の野菜棚の高さに合せた25センチ未満ですが、研究結果により、35センチ前後に育ったもののほうが、苦味、えぐ味が少なく、「ほうれん草」本来の旨みが味わえます。よい土のもとで、丹精を込めて「ほうれん草」を育てられている(有)テンアップファーム様に契約栽培をお願いし、収穫後「ほうれん草」を低温で保管していただいています。その後、横浜丸中青果(株)様のご協力をいただき、低温プロセスセンター（工場ごとに仕分け）→生産工場（お惣菜やサンドイッチ等に加工）→店舗へ一貫した温度管理で運んでおります。原材料のおいしさや栄養素を保つため、生産地から店舗まで、一貫して最適な温度で運ぶことで、より美味しい「ほうれん草ごま和え」をお届けしています（コールドチェーン）。



以上