私たちにできること 2

おいしさと健康、安全にこだわった商品開発

専門店に負けない「本格的な味」、健康志向の高まりを意識した商品など、おいしさや品質にこだわりぬいた商品を提供しています。味付けや調理法も料理専門家のご協力をいただき、プロの技を取り入れています。また、セブン-イレブン専用工場で製造された商品は、味や品質を保つために最適な温度帯を保持する独自の物流システムで、安全・安心に各店舗に配送されています。

セブンプレミアム：「おいしさ」「品質」「安全・安心」「環境配慮」といった価値を追求したセブン&アイグループのプライベートブランド。

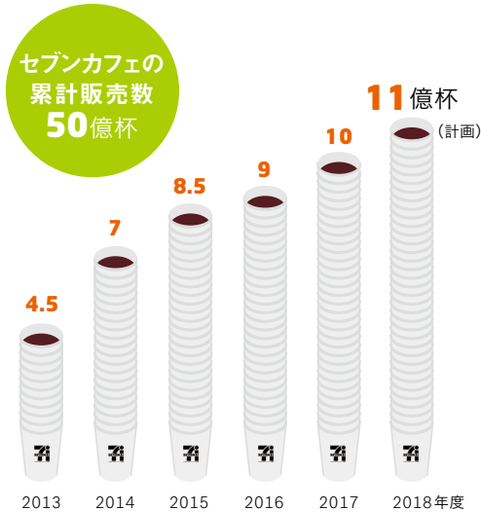
高齢化や働く女性の増加、健康志向など多様化するニーズにお応えするため、進化を続けています。

おいしさを追求する最強の「チームMD」

お客様のニーズに合った質の高い商品をつくるため、私たちはさまざまな分野のメーカー様やベンダー様とチームMD（マーチャンダイジング）による商品開発を行っています。原材料の調達から生産・加工・配送まで検討を重ね、常に品質の高い商品をお届けしています。

お弁当や惣菜などのオリジナル商品では、和食・洋食・中華の料理専門家のご協力をいただき、味付けや調理法などにプロの技とこだわりを取り入れています。また、地域別のオリジナル商品では、味の好みも地域の食文化に合わせるなどおいしさを追求しています。

人気商品の「セブンカフェ」の累計販売数は、50億杯に達します。多くのお客様に愛されている理由も、さまざまな分野のプロがチームとなり、お客様の日々変化するニーズにていねいに対応しているからなのです。

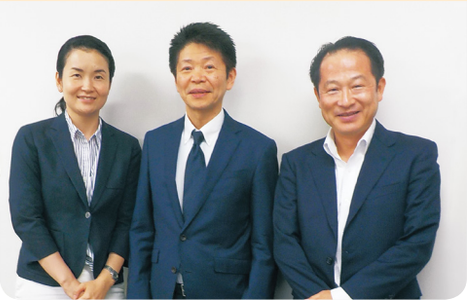


Voice

チームで「おいしいコーヒーをつくりたい」

セブンカフェは素材、焙煎、抽出にもこだわりがあります。「いつもおいしいね」とお客様に選んでいただくため、抽出機械のメーカー様、同業のコーヒーメーカー様などが技術や強みを惜しみなく出し合います。乳業メーカー様と一緒に開発したミルクも、チームMDでないと到達できない品質です。一番おいしいコーヒーを目指す姿勢、想いの強さはこれからも変わりません。「どこよりも突き抜けるために」「1軒先のセブン-イレブンに来ていただくために」上質な味わいを追求しています。

味の素AGF（株）広域支社 シニアマネージャー 黒岩様
味の素AGF（株）事業推進部参事 コーヒー鑑定士 伊藤様



セブンカフェ担当
篠崎MD　伊藤様　黒岩様

専用工場だからできる高品質

お弁当やおにぎりなどオリジナル商品をつくる工場の90％以上がセブン - イレブン向けの商品のみを扱う専用工場です。独自の原材料・レシピ・設備を使用し、140項目に及ぶ安全基準のもと品質管理を徹底しています。調理した具材の温度や製造時間などは確認・記録し、使った機械や器具の洗い方もマニュアルで統一しています。また、1つの商品が販売されるまでには、工場で何度もテストを重ねています。さらに、お店の近くの工場から時間をかけずに商品をお届けすることで、鮮度を保ったままお客様に提供することが可能です。

オリジナル商品に使用する原材料はデータベース化され、その素材がどの地区で、どのメニューに使用されたのかなど、履歴を追跡できる「レシピマスターシステム」を運用し、徹底した安全管理に取り組んでいます。

Voice

365日、同じ品質で毎日つくり続ける

私たちの工場では、お弁当・おにぎり・パスタなど約70種類の商品を製造しています。新商品は、納得ができるまでテストを重ねます。材料は常に同じ品質のものが手に入るとは限りませんし、お米を炊き上げた硬さは気温で左右されますが、見た目や味、食感などいつも同じ品質で製造できるよう全員で取り組んでいます。レタス洗浄の際には葉に傷みがないか1枚ずつ目で確認するなど、すべての商品を検品します。商品部のMDの方にも確認していただきながら、お客様に満足していただける商品をつくり続けています。

わらべや日洋（株） 東京工場長 青木様

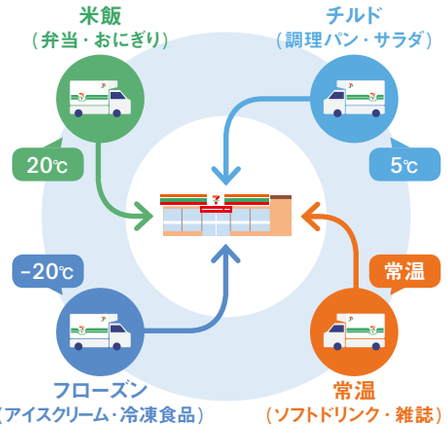
青木様（右上）と東京工場の皆様

おいしさを必ず届けるしくみ

商品の味や品質を保つため、セブン-イレブンでは温度帯別の配送センターから、異なるメーカー様の商品をお店に一括配送しています（温度帯別共同配送）。

その中でも、サラダやサンドイッチに使用する生食用の葉物野菜は、セブン-イレブン独自の物流システム「コールドチェーン（低温物流網）」を活用しています。たとえば、収穫された野菜はその場で低温保管され、配送車、仕分けセンター、生産工場から店舗まで最適な温度を維持し、鮮度を保ったままお店に届けられます。

サンドイッチなどのチルド帯の商品は、新鮮な商品をお店に届けるため、1日に3回お店に配送されています。安全で、おいしい商品をお召し上がりください。



Voice

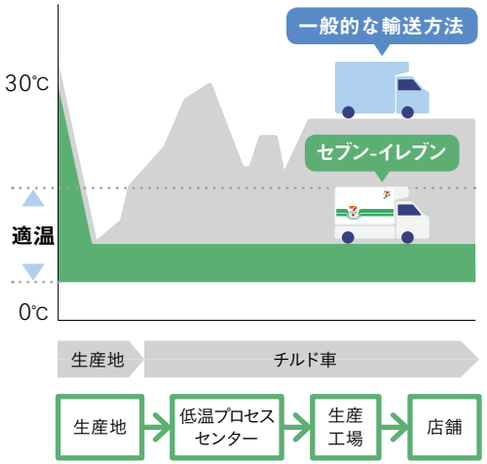
強い使命感で配送しています

お店への商品配送のほか、原材料や容器の配送など70を超える配送拠点の運営を行っています。決まった時間に品質の良い商品をお店にお届けするまでが私たちの役割です。特に災害時、お店は生活のインフラそのものです。豪雨や地震などの際は、被災したスタッフも自分のことより業務を優先させ、本部の物流部の方も現地に駆けつけ「どうやって被災地域に商品を届けるか」と皆で考え対応しています。スタッフ全員が「お店に商品を届けるんだ」という強い使命感を持って業務に当たっています。

物産ロジスティクスソリューションズ（株）代表取締役社長 栗岡様

原島総括マネジャー　　栗岡様

コールドチェーンによる物流



安全・安心・健康へのこだわり

セブン-イレブンは、おいしさに加えて、体にやさしい商品を開発しています。お子様にも、アレルギーの方にも、安心してお召し上がりいただけるよう配慮しています。

Q. コンビニは便利だけど、食品添加物が心配…。

A. 2001年から、お弁当やおにぎり、サンドイッチ、惣菜、麺類などのオリジナル商品では「保存料・合成着色料」を使用していません。衛生管理、品質や鮮度の管理を徹底しているからこそできる取り組みです。

Q. もっと野菜をたっぷりとりたいな…。

A. カラダを気づかうお客様のために、1日に必要な2分の1の野菜が入った*1お弁当やスープ、惣菜を開発しています。「カロリーが気になる」「野菜をとりたい」というお客様も、ぜひお店で目印のマークを探してみてください。

カラダへの想いこの手から

*1「健康日本21(第二次)」では野菜摂取量の目安値を1日当たり平均摂取量350gとしています。

Q. 「トランス脂肪酸」って聞いたんだけど、何？

A. トランス脂肪酸をとりすぎると、血中の悪玉コレステロールを増やし、冠動脈性心疾患などのリスクを高めると言われています。偏った食生活を送る人は注意が必要です。私たちは2007年から、油脂を加工する過程で生成されるトランス脂肪酸を抑えるため揚げ油を改良し、オリジナルパンでも低減に努めています。

Q. うちの子、アレルギーなんだけど…。

A. アレルギーがあるお客様にも安心して召し上がっていただけるよう、オリジナル商品を製造するメーカー様を対象に「食物アレルギーに関する勉強会」を開催。アレルギー発症のメカニズムや症状への理解を深める取り組みを行っています。

勉強会講師
NPO法人 アトピッ子
地球の子ネットワーク
事務局長・専務理事
赤城 智美様