

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2009年8月21日

—セブン-イレブン・ジャパン 新しい環境への取り組み— コンビニ業界初！“海藻で作った食べられるフィルム”を使用した商品を開発

～8/22（土）・8/23（日）開催 「第9回 信州環境フェア2009」にて発表～

セブン-イレブン・ジャパンは、環境活動の推進として、海藻で作った食べられるフィルムを使用した商品を、8月22日（土）および23日（日）にビッグハット（長野市）で開催される「第9回 信州環境フェア2009」にて発表いたします。

今回発表する商品は、伊那食品工業株式会社（長野県伊那市）ご協力のもと開発いたしました。うどん、そば、ラーメン等のチルドカップ麺について、商品規格上必要だったプラスチックフィルムを海藻から作られたフィルムに変更することにより、ゴミの削減を可能にしたコンビニ業界初の取組みです。また、喫食時にプラスチックフィルムを取り除く手間を省き、さらに商品の利便性を向上し、安全・安心な商品の提供を実現いたしました。

セブン-イレブンでは、今後も企業理念に基づく環境に配慮した取り組みを重視するとともに、地域のお客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

<「中華そば」の例>

【従来の商品】



【海草で作った食べられるフィルムを使用した商品】



- ・従来、麺とスープを分けるために商品中央に敷いていたプラスチックフィルムを、海藻で作った食べられるフィルムに変更（カロリーと味に変更はございません）
- ・これまで捨てられてきたプラスチックフィルムの削減に貢献（約2.5t/年の削減見込み）
- ・喫食時、フィルムを取り除く手間を省き、より利便性を向上
- ・9月15日（火）より、長野県および山梨県のセブン-イレブン全店（516店）にて発売
- ・うどん、そば、ラーメン等のチルドカップ麺（6品）が対象。順次展開予定

海草から作った食べられるフィルムのご紹介

- ・伊那食品工業株が特許技術を持つ、海草（寒天）から生まれた食べられるフィルム「トンボのはね」を使用
- ・熱を加えることで溶けてゴミにならない“環境に優しい21世紀の新素材”



以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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