

2011年5月23日

### よりしっとりした食感と発酵由来の旨味のあるパン生地へ改良しました 5/24(火)オリジナルパンをリニューアル ～トランス脂肪酸低減への取り組みをさらに促進～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>：井阪 隆一）は、5月24日（火）よりオリジナルのパン・ペストリーの全面リニューアルをセブン-イレブン全店（2011年4月末現在13,250店）にて実施いたします。今回のリニューアルは、パン生地の改良やパッケージの変更を行うとともに、トランス脂肪酸の低減も促進し、消費者庁の指針に合わせた情報開示も新たに展開してまいります。

#### 【リニューアルのポイント】

##### テーマ：よりしっとりとした食感と旨味のあるパン生地

##### ★こだわり①：パン生地の見直し（※一部商品を除く）

発酵時間をのばすことにより、パン生地のきめがこまかくなり、しっとりして、かつ弾力のあるパン生地に改善

##### ★こだわり②：トランス脂肪酸低減へのさらなる取り組み

トランス脂肪酸をさらに低減し、消費者庁の指針に基づいた表示を新たに展開し、代表的な商品6アイテムについてホームページでの案内を実施  
(トランス脂肪酸低減は2006年3月より実施)

##### ★こだわり③：パッケージや表示ラベルを変更

モノグラム柄のパッケージで、シンプルなデザインへ変更

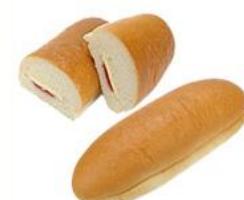
#### ＜代表的なトランス脂肪酸低減への推移＞

『いちごジャム＆マーガリン』100gあたりの使用量

	2005年	2007年	2011年
トランス脂肪酸のグラム数 (100gあたり)	1.86g	0.18g	0.15g

##### ● いちごジャム＆マーガリン

110円



発酵時間を延長することでパン生地のしっとり感と弾力がアップ。甘酸っぱいいちごジャムと風味豊かなマーガリンをサンドした素朴なおいしさのコッペパンは、幅広い世代に愛される味です。

● 販売地域：全国（北海道除く） ● 5月24日（火）発売

セブン-イレブンでは、“毎日の食卓を飾るパンを美味しく、安全・安心に”をコンセプトに、さらなるパンの品質向上へ取り組んでまいりました。トランス脂肪酸の低減は2006年よりいち早く取り組み、商品は全国23カ所のセブン-イレブンの専用工場で製造し、1日2回お届けしています。毎日食べるパンだからこそ、美味しさはもとより、安全・安心を追求した上質なパンの開発にこれからも取り組んでまいります。

### ＜ホームページにおけるトランス脂肪酸の情報開示について＞

2011年2月に消費者庁より示された「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」に基づき、代表的な商品6アイテムについて、セブン-イレブン・ジャパンのホームページ上にて、新たに①飽和脂肪酸、②トランス脂肪酸、③コレステロールの含有量について情報開示を行います。

ちぎりパン (バニラチョコ)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 飽和脂肪酸 トランス脂肪酸 コレステロール	358kcal 7.6g 17.0g 43.6g 320mg 7.1g 0.1g 3.8mg
105円	栄養成分表示 1袋(96g)当たり	

たっぷり コーンマヨネーズ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 飽和脂肪酸 トランス脂肪酸 コレステロール	398kcal 5.9g 27.5g 31.8g 520mg 3.3g 0.2g 0.0mg
125円	栄養成分表示 1袋(106g)当たり	

※ホームページ上での表示の一例

### ご参考

今回のオリジナルパン全面リニューアルに際し、対象商品20円引きのキャンペーンを実施いたします。またTVCMを合わせて展開し、今回の取り組みを幅広く訴求してまいります。

### ＜キャンペーン概要＞

期間：5/26（木）～5/30（月）5日間

内容：セブン-イレブンのオリジナルパン全商品 20円引き

※アイテム数は地区により異なります。

＜TVCM＞ テーマ：毎日の食卓を飾るパンを、美味しく、安全・安心に

期間：5/24（火）～ 約1ヶ月の放映を予定



※CMイメージカット

以上