



2025年6月19日

## “牛カルビ弁当” “ねぎ塩豚カルビ弁当” 鮮度延長し「チルド弁当」としてリニューアル発売

～6月20日（金）より順次、全国のセブン-イレブンで取り扱いスタート～

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：阿久津 知洋）は、オリジナルフレッシュフードの人気商品である“牛カルビ弁当”と“ねぎ塩豚カルビ弁当”について、従来の20℃帯での商品規格から、冷蔵で販売する「チルド弁当」にリニューアルし、消費期限を延長した新規格にて、6月20日（金）より順次、全国で発売いたします。

セブン-イレブンのオリジナルフレッシュフードの長鮮度<sup>\*1</sup>化は、2009年の「チルド弁当」での対応以降、対象アイテムを拡げ、2024年3月には「手巻おにぎり」の長鮮度化を実現し、現在ではオリジナルフレッシュフードの約87%が長鮮度化しています。今回長鮮度化した弁当2品は、従来、味わいなどの観点から20℃帯での販売しておりましたが、製造工程の見直しや、さらなる生産性向上、容器の形態を見直すことで、美味しさ・品質・価格を維持しながら、冷蔵で販売する「チルド弁当」の規格とすることが実現し、これまで約18時間だった消費期限を約1日半～約2日半<sup>\*2</sup>に延長することが可能となりました。

今後もセブン-イレブンでは、商品開発におけるメーカー様との連携強化や、フレッシュフード製造工場の強みを生かし、商品の更なる美味しさの実現と環境配慮推進に向けて挑戦を続けてまいります。

\*1 消費期限が24時間以上

\*2 製造ラインにより異なる

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

### 長鮮度化による効果

- ◆品揃えの有無により発生する、店舗での機会ロスと廃棄ロスの低減
- ◆工場での製造回数を見直すことによる生産効率の向上

### 今回の長鮮度化実現ポイント

- ◆炊飯方法の工夫と肉の焼成方法の変更により、チルド弁当でも美味しく食べられる品質を実現
- ◆品質を保ちながら冷蔵で販売し、長鮮度化を実現

### ＜商品概要＞



#### 熟成だれの牛カルビ弁当

価格：598円（税込645.84円）

発売日：6月20日（金）より順次

特長：

- ・高温短時間で焼き上げた、香ばしい牛カルビの弁当です。
- ・ご飯との相性が良い、コクのある醤油ベースのタレを使用しています。



#### ねぎ塩豚カルビ弁当（もち麦ごはん）

価格：498円（税込537.84円）

発売日：6月22日（日）より順次

特長：

- ・赤身と脂のバランスが良い豚バラ肉を使用しています。
- ・にんにくとねぎ油の香りが引き立つ塩ダレで、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- ・ご飯は、プチプチとした食感のもち麦を組み合わせています。

※税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しています。

※お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります。

以上