

大豆を使用した“持続可能”な食材をもっと身近に、もっと美味しく 「大豆ミート」等を使用した商品 11 品を発売

九州 7 県のセブン-イレブンで 8 月 25 日（火）より順次発売

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：永松 文彦）は、大豆の加工品を原材料として使用したオリジナル商品全 11 品を、全国に先駆けて九州 7 県のセブン-イレブン 2,339 店舗（2020 年 7 月末現在）にて、8 月 25 日より順次発売いたします。

牛や豚等、家畜の飼育には飼料や水資源を多く使用し、二酸化炭素を多く排出します。今後、世界の人口が増加し、環境負荷の低減に取り組む中、畜肉に代わりうる原材料の活用が進んできました。その中でも特に「大豆ミート」については、持続可能な調達が可能なたんぱく質の食材として期待されており、企業・消費者共に利用のニーズが高まっています。また、大豆は栄養価が高く、植物性たんぱく質が手軽に摂れる食材のひとつとしても近年注目されており、健康を意識される方の日々の食生活に、積極的に取り入れられています。

今回は、様々な食シーンで大豆を使用した新たな商品を楽しんでいただける様、おにぎりやパン、弁当、惣菜など幅広いカテゴリで商品を発売いたします。セブン-イレブンが長年培ってきた“美味しさ”“安全・安心”へのこだわりと“環境”“健康”への取り組みを両立し、「大豆ミート」等大豆加工品のイメージを覆すような商品に仕上げております。

セブン-イレブンは今後も、「安全・安心、健康」にこだわりながら、未来世代への持続可能な商品開発を進めてまいります。

※一部店舗により、取り扱いのない場合がございます

※商品には、動物性由来の原材料を使用しています



▲商品のイメージ

- ・「大豆ミート」を使用した商品は、おにぎり、調理パン、弁当、麺、惣菜のカテゴリで 8 品
- ・「豆乳クリームバター」を使用した商品は、パンのカテゴリで 3 品

＜商品概要＞

◆大豆ミートを使用した商品には、専用のマークを貼付いたします。



『キーマカレーおむすび 大豆ミート使用』



価 格：120 円＋税

発売日：8 月 25 日（火）

☞数十種類のスパイスでコクと旨みを引き出したキーマカレーを、手軽に食べられるおにぎりにしました。

『大豆ミートバーガー レタス&チーズ』



価 格：328 円＋税

発売日：8 月 26 日（水）

☞大豆ミートのパティに、レタス、チーズを盛り付け。マスタードケチャップとレモンマヨネーズで食べる 仕立てです。

『大豆ミートバーガー てりやきたまご』



価 格：320 円＋税

発売日：9 月 2 日（水）

☞大豆ミートのパティに、甘辛いてりやきソースで味付けし、たまごを盛り付けました。

『大豆ミートドッグ チリソース』



価 格：238 円＋税

発売日：8 月 26 日（水）

☞大豆たんぱくから作ったソーセージに、ひよこ豆等の具材感があるスパイシーなチリソースを盛り付け。

『大豆ミートハンバーグの ロコモコ丼』



価 格：498 円＋税

発売日：8 月 25 日（火）

☞大豆ミートを使用した食感の良いハンバーグに、じっくり煮込んだソースを合わせました。

『冷しごま豆乳担々麺 大豆ミート使用』



価 格：460 円＋税

発売日：8 月 25 日（火）

☞たっぷりのねり胡麻と豆乳を使用したスープ。大豆ミートを炒め、醬（ジャン）で味付けし、彩りよく野菜とともに盛り付けました。

『さっぱり仕立ての春雨サラダ
大豆ミート使用』



価 格：198 円＋税
発売日：9 月 2 日（水）～順次
☞さっぱりとした味付けの春雨サラダに、大豆ミートのそぼろと、胡瓜、錦糸玉子を盛り付けました。

『お豆のトマトスープ
大豆ミート使用』



価 格：298 円＋税
発売日：9 月 3 日（木）～順次
☞大豆ミートのそぼろと、大豆、もち麦が入ったスープ。野菜の旨味がしっかりと感じられるトマトスープです。

◆大豆ミートを使用した商品と合わせて、「豆乳クリームのバター」を使用したパンも発売します。該当商品には、右側のマークを添付し、お客様にお伝えしてまいります。



『SOY BREAD
クロワッサン』



価 格：118 円＋税
発売日：9 月 1 日（火）

『SOY BREAD
くるみパン』



価 格：148 円＋税
発売日：9 月 1 日（火）

『SOY BREAD
ソルトリング』



価 格：150 円＋税
発売日：9 月 1 日（火）



セブン&アイグループは、環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を定め、全てのステークホルダーの皆様とともに取り組んでまいります。

以上