

こだわりの玉子「ななたま®」を使用したサンドイッチ

『濃厚たまごサンド』発売

～4 月 15 日（水）より順次、全国のセブン-イレブンにて発売～

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、セブン-イレブン専用のこだわりの玉子「ななたま®」を具材とマヨネーズに使用したサンドイッチ『濃厚たまごサンド』を、全国のセブン-イレブン 20,929 店舗（2020 年 3 月末現在）にて 4 月 15 日（水）より順次、発売いたします。

本商品は、濃厚なたまごサラダを、ふんわり、しっとりとした食感のパンに挟んだサンドイッチです。今回、具材のたまごサラダに使用する「ななたま®」は、鶏に与える餌等にこだわることで実現した味の濃さが特長の玉子で、これまでもセブン-イレブンオリジナル商品の一部に使用してまいりました。パンについては、小麦粉の配合を見直し、さらにふんわり・しっとりとしたパンに変更しております。なお、本商品の発売と同時に、他のサンドイッチ商品のパンも同様に變更いたします。

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

<概要>

『濃厚たまごサンド』

■価 格：230 円＋税

■発 売 日：4 月 15 日（水）より順次

■販売地域：全国（沖縄除く）

■商品特長：

- ①玉子の味が濃い「ななたま®」を、具材に使用。
具材は、ゆでたまごを様々な大きさにカットすることで、玉子の風味・食感をより感じられる仕立て。
- ②マヨネーズにも「ななたま®」を使用し、パンにはバタークリームを塗ることで、さらにコクのあるサンドイッチに仕上げ。
- ③パンに使用する小麦粉の配合を見直し、より多くの水分を含ませることで、しっとりとした食感のパンに変更。



こだわりの玉子「ななたま®」

- ・乳酸菌を与え、腸の調子を整えながら、マリーゴールド等の専用の餌を食べて育った親鶏が生んだ玉子。健康的な親鶏から生み出された玉子は、臭みが少なく、卵の味が濃い事が特長。
- ・セブン-イレブンのために作られた「ななたま®」は、サンドイッチの他に、手巻おにぎり「ツナマヨネーズ」のマヨネーズにも使用。

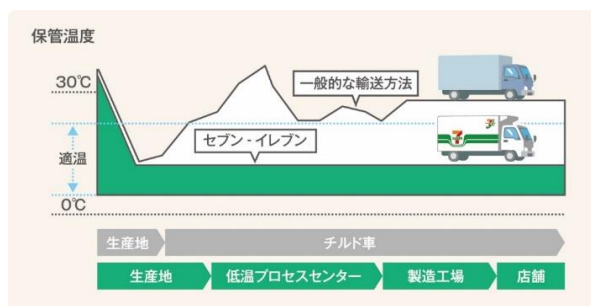


<ご参考>

【サンドイッチ進化の歴史】

年代	改革事項	商品の進化
1978 年	オリジナルサンドイッチ(常温) 販売開始	専用工場で製造することで、独自の原材料・製法で販売を開始
1987 年	納品 3 便制開始	1 日 3 回納品となり、より作りたての状態でお店に配送
1993 年	チルド温度帯での販売開始	野菜・ハムなどの使用できる具材の種類・鮮度が向上
1997 年	サンドイッチ用専用食パン製造開始	チルド温度帯でも美味しいパン生地を開発
2001 年	添加物削減の取組みを開始	衛生管理・温度管理の徹底により、保存料を使用しない取組みを実現。また、合成着色料を使用しない取組みも開始。
2005 年	コールドチェーン(低温物流網)導入	収穫した野菜をその場で低温保管し、工場から店舗までの最適な温度を維持する事で野菜の鮮度を向上
2015 年	専用のスライサー設備を導入 密閉性の高いパッケージに変更	「丸刃スライサー」使用し、食パンの食感なめらかに。パッケージを刷新し、出来立ての美味しさを維持。

<2005 年>



畑から工場、お店に並ぶまで、低温で管理された野菜を使用することで、野菜の鮮度を保ち、食感等を維持。

このコールドチェーンを活かした「シャキシャキレタスサンド」がヒット。



<2015 年>



カット面の凹凸が少なくカットできる「丸刃スライサー」の導入により、空気に触れる箇所が減ることで、しっとりとした食感の食パンに。

※上段：それまでのスライサーでカットした食パンの断面

※下段：丸刃スライサーでカットした食パンの断面
以上