

容器本体を紙製に切り替え、環境負荷低減の取り組みを推進 チルド弁当の定番商品 3 品をリニューアル！

～6月9日（火）より全国のセブン-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、「チルド弁当」の定番商品である「かつ丼」「牛丼」「中華丼」の3品を、全国のセブン-イレブン 20,930 店（2020年5月末現在）でリニューアルすると共に、首都圏より容器本体の素材を紙に切り替え、6月9日（火）より順次発売いたします。

セブン-イレブンの「チルド弁当」は、専用工場の優位性を活かし、「安全・安心」へのこだわりと品質の向上を伴いながら長鮮度化を実現している商品カテゴリーです。温めることで美味しく召し上がっていただける商品として様々なジャンルの味わいを取り揃え、大変ご好評いただいております。この度、定番の3品を、より素材の味わいを引き立てた仕立てに変更しリニューアルいたします。

また今回のリニューアル3品と、先行してリニューアルした定番商品の「親子丼」を含めた4品について、首都圏より、容器の本体を従来のプラスチック製から紙製に切り替えます。順次全国へ拡大し、本取り組みにより、本年度において約800tのプラスチック使用量削減を見込んでおります*1。

*1 昨年の実績により算出

※一部店舗により取り扱いの無い場合があります。

<商品概要>

◆販売エリア：全国（エリアにより規格が異なる場合があります）

◆首都圏より、紙製の本体容器を採用し、順次全国へ拡大



商品名：『特製牛丼』

価 格：398 円＋税

発売日：6月9日（火）

特 長：

- ・牛肉は、新たに牛すじのスープを加えた特製のつゆで1枚1枚丁寧に炊き上げることで、旨みのある味わいと、ふんわりとした食感に仕上げ。



商品名：『味しみ特製ロースかつ丼』

価 格：498 円＋税

発売日：6月9日（火）

特 長：

- ・徹底した温度管理で実現した、味わい深く風味豊かなこだわりの卵を使用。
- ・ロースかつの卵とじは、鉄鍋を使用し、本来の調理工程同様1食分ずつ仕上げ。



商品名：『1/2 日分の野菜！9 種具材の海鮮中華丼』

価 格：460 円＋税

発売日：6月16日（火）

特 長：

- ・野菜のボイル工程を見直すことで、野菜本来のシャキッとした食感を向上。
- ・エビやイカ等の海鮮の旨みを引き出し、味わい深い餡に仕上げ。



1 日に必要な野菜の
1/2 が摂れる

【商品パッケージの環境配慮について（実施エリア：首都圏）】



側面に「GREEN CHALLENGE 2050」のロゴを掲載

該当商品（4品）：

- ・『特製牛丼』
- ・『味しみ特製ロースかつ丼』
- ・『1/2 日分の野菜！9 種具材の海鮮中華丼』
- ・『こだわり玉子たっぷり！特製親子丼』

本体容器：

- ・素材に紙を採用
→順次全国で採用を拡大。
4 品で本年度において約 800t 削減見込み。

— ご参考 —

セブン - イレブンは、セブン&アイグループの環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』で掲げた「プラスチック対策」の目標*達成を目指し、オリジナル商品（セブンプレミアム含む）で使用する容器等のプラスチック使用量削減や、環境配慮素材の採用に取り組んでおります。

*オリジナル商品（セブンプレミアムを含む）で使用する容器は、環境配慮型素材（バイオマス・生分解性・リサイクル素材・紙、等）を 2030 年までに 50%使用、2050 年までに 100%使用を目指す

— 「プラスチック対策」の一例 —

■2019 年 10 月

- ・「セブンカフェ」ストローを生分解性素材「PHBH®」製、紙製（FSC 認証）に切り替え。



■2020 年 3 月

- ・「セブンプレミアム カフェラテ」シリーズのプラスチック使用量削減（フィルム排除）
- ・従来のカップに比べ、プラスチックの使用量を約 10%削減。



■2020 年 5 月

- ・「カップデリ」シリーズの定番 3 品のフタを、全国でトップシール化。（トップシール化により、販売期限の延長も実現）
- ・従来に比べ、プラスチックの使用量を約 25%削減。



■2020 年 5 月

- ・「セブンプレミアム ゴールド 金のミルクアイス／マーブルチョコアイス」の容器を紙に変更。
- ・従来に比べ、プラスチックの使用量を約 80%削減。



以上



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。