



2023年3月29日

## ウェルビーイングと環境負荷低減を両立した出来たて商品 『お店で作るスムージー』を全国に順次拡大

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 - イレブン店内の専用マシンで提供する『お店で作るスムージー』の販売エリアの全国※1拡大を2024年2月末までに目指してまいります。

当商品は、2015年より商品化に向けての検討を始め、2017年より一部店舗で販売を開始し、現在約2,700店（2023年2月末現在）にて販売をしております。

『お店で作るスムージー』は、素材のフレッシュ感が味わえる「急速凍結した野菜や果物」と野菜ピューレや果汁等を凍らせ、美味しさや栄養素を詰め込んだ「アイスキューブ」を組合せ、お店の専用マシンでミックスして出来たてをお楽しみいただくことができる商品です。店舗の冷凍ケースにある商品を専用マシンにセットし、約90秒で出来あがります。

また、従来は見た目の問題だけで規格外品となり廃棄されていた野菜や果物も活用することで、フードロス低減にも繋げております。例えば、グリーンスムージーのアイスキューブには、通常廃棄されてしまうブロッコリーの芯の部分をピューレ状にして使用しております。美味しさにこだわりながら、ウェルビーイングと環境負荷低減を両立した商品になっております。セブン - イレブンは、今後もお客様のニーズにお応えした質の高い商品をお届けしてまいります。

※1 設置可能な店舗が対象

### <商品概要>



『お店で作るいちごバナナソイスムージー』  
278円(税込300.24円)



- ・いちご、バナナ等のフルーツを使用した素材のおいしさが味わえる商品
- ・アイスキューブには豆乳や蜂蜜を使用

『お店で作るダブルベリーヨーグルト  
スムージー』 278円(税込300.24円)



- ・ブルーベリーやストロベリー等のフルーツを使用した素材のおいしさが味わえる商品
- ・アイスキューブにはヨーグルトを使用

『お店で作るマンゴーパインスムージー』

278円(税込 300.24円)



- ・マンゴー、パインを使用した素材のおいしさが味わえる商品
- ・アイスキューブにはパッションフルーツなどを使用

『お店で作るグリーンスムージー』

278円 (税込 300.24円)



- ・ケールやパイン等を使用した素材のおいしさが味わえる商品
- ・アイスキューブにはブロッコリーや人参のピューレを使用

<販売方法>

レジで購入

専用マシンにカップの  
バーコードをかざす

カップを投入

完成



※画像はイメージです。

※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税 8%で表示しております。

※お会計の際は、税抜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