

NEWS RELEASE



2025年11月21日

セブン-イレブンの「セブンカフェ スムージー」が 「第55回 食品産業技術功労賞」 (商品・技術部門) を受賞



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、株式会社食品産業新聞社（以下「食品産業新聞社」）が主催する第55回食品産業技術功労賞（商品・技術部門）にて「セブンカフェ スムージー」が受賞したことをお知らせします。「セブンカフェ スムージー」は2023年3月から本格展開をし、累計販売数2億4,000万杯（2025年10月末時点）に達しました。定番の3種類の中でも「グリーンスムージー」は、ブロッコリーの茎など使用されることの少ない部位も活用し、出来たての味、栄養補給、フードロスへの貢献を価値にしており、急速凍結を行ったケールとやブロッコリーや人参のピューレに、パイナップル等の爽やかさを足すことで飲みやすい味わいにしています。セブン-イレブンは今後ともライブ感のあるできたてのカウンター商品を開発してまいります。



サイト URL : <https://www.sej.co.jp/products/smoothie.html>

「セブンカフェ スムージー」ラインアップ

■「グリーンスムージー」

価格：278円（税込300.24円）

販売エリア：全国 ※一部店舗で販売中



ケールやパイナップルの他、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。

国産ケールを20g以上使用し、手軽に野菜を補うのにおすすめの一杯。

野菜の自然な甘みとグレープフルーツの爽やかな酸味が特長です。

■「ベリーベリーヨーグルツムージー」

価格：306円（税込330.48円）

販売エリア：全国 ※一部店舗で販売中



急速凍結して美味しさを閉じ込めたストロベリーとブルーベリーに、「明治ブルガリアヨーグルト」を使ったアイスキューブを合わせました。爽やかな酸味とまろやかさが特長のヨーグルトに、はちみつを加える事で自然な甘さを引き出しました。1杯で1/3日分のフルーツも摂取できます。

※明治ブルガリアヨーグルト LB81 40%以上使用
(使用しているヨーグルトに占める割合)

■「いちごバナナソイスムージー」

価格：306円（税込330.48円）

販売エリア：全国 ※一部店舗で販売中



いちご、バナナなど1/3日分のフルーツを使用した、程よい甘さとフルーティーさが特長。国産大豆を使用したまろやかな豆乳を組み合わせて優しい口当たりに仕上げました。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※取扱店舗は販売店舗検索からご確認ください。

サイトURL：<https://www.sej.co.jp/shop/index/>

※情報は11月20日時点でのものです。

開発までの道のり(セブン-イレブン・ジャパン FF・冷凍食品部 FF マーチャンダイザー 西尾 あゆ美)

開発を始めたのは 2015 年頃で、顧客の健康志向の高まりから、「スムージー」は注目を集めておりました。自宅で作るには手間がかかり、出来立てのスムージーは、専門店はまだ少ない中、身近に、手頃な価格で商品を販売することができると考えたのがきっかけでした。テスト販売を実施した初期は冷蔵商品でしたが、専用マシンのミキシングによる摩擦熱などが品質に影響することが判明し、試作を繰り返し冷凍保存商品へとたどり着きました。野菜のピューレや果汁などをアイスキューブに加工して温度管理を徹底し、輸送・保管時も溶けない冷凍技術を開発。店頭では専用マシンの摩擦熱まで考慮し、野菜とフルーツスムージーを最も美味しく飲める味わえる 0 ℃以下で提供にこだわっています。硬さやカットの大きさを素材によって調整し、専用マシンは、商品ごとに混ぜる時間や刃の回転速度等も変える事で、商品に合わせた仕上がりにしております。

今後も「セブンカフェ スムージー」においては素材を活かした「できたて」の味わいを大事にしてまいります。

食品産業技術功労賞とは

「食品産業技術功労賞」は、日本の食品産業の発展に著しく貢献した企業、または個人、団体を顕彰する、食品業界の歴史あるアワードです。食品産業新聞社の創立 20 周年を記念して 1971 年に制定し、今回で 55 回目となります。公的立場にある選考委員が、部門別に功労賞を選定し、毎年 1 回表彰しています。セブン-イレブンが受賞するのは今回が初めてとなります。



<各部門と選定基準>

食品産業技術功労賞は、食品産業における革新的かつ実用的な取り組みを評価するため、6 部門に分け表彰を行っています。いずれの部門も、技術的成果の有効性、業界や社会への波及効果、持続可能性への寄与などを基準として選定されます。

<商品・技術部門>

卓越した技術により、我が国の食生活の向上、食品産業の発展に貢献した商品の開発、技術の開発を行なった企業または個人、団体。