





5.7.1. 企業・団体へのヒアリング結果一覧(現状把握している範囲) 1/3

※本ヒアリングで得られた、賛同意向は参加を保証するものではない








企業・団体名	頂戴したコメント(一部)	取組事例	詳細	備考
 セブン-イレブン ・ジャパン	<ul style="list-style-type: none"> ・できる範囲で協力したい。 ・食の安心・安全から始めるといふ視点は良い。 ・継続的な取組のためには企業利益との両立が重要。 ・いい取組みを行っていても、一企業が単体で言うては見てくれない。 	「NDF-HACCP」認定制度 遺伝子組換え農産物完全排除 保存料・合成着色料排除 農薬残留原則禁止 トランス脂肪酸低減 リン酸塩未添加 「レシピマスタースystem」 表示ガイドライン 安全な箸 「セブンプレミアム」 「セブンミール」 専用工場・専用ライン 「コールドチェーンシステム」 20℃(±2℃)の維持 扉のないアイスケース 地域食材を使ったメニューの開発 季節によって変わる味	参照: 5.8.	・コンビニエンスストア1位 店舗数: 約1万2千店 ・従業員(臨時含む): 約2万7千人
 日本チェーン ドラッグストア協会	<ul style="list-style-type: none"> ・意義深いことであると思う。やるなら一生懸命やり、成果が出るものにしてほしい。付き合いや軽いのりでも仕方がない。 ・多くの企業を巻き込み、いろいろな側面を持っているのは良いことである。特に、ドラッグストアは中核を担える産業だと思う。 	「Japanドラッグストアショー」 アドバイザー認定制度 薬剤師の写真集 セルフメディケーション推進 登録販売者試験 「セルフメディケーションアワード」 「最新健康辞典 からダス/薬剤師フォーラム」 「オープンキッチン」 「キューピーニュース」 「ビデオライブラリー宣言」	参照: 5.9.	・正会員:189社 (マツモトキヨシ等) ・賛助会員:231社 ・店舗数:11,000店 (正会員のみの 総合では15,000店) ・国民の6,500万人に 1人が週に1度利用 (改正薬事法後は、8,000万人に1人) ・薬剤師:17,000人
 キューピー キューピー	<ul style="list-style-type: none"> ・食育基本法成立以来、食育がブームになっているが、その前から「食への取り組み」という表現で具体的な行動を実行していた。 	「ちびっ子健康マラソン大会」 「わくわくブック」 キットを利用した体験講座 食事バランスガイドの活用 「スパイス&ハーブこども研究室」	参照: 5.10.	・マヨネーズ1位 ・工場見学参加者: 年間約11万人
 エスビー食品	<ul style="list-style-type: none"> ・内容次第では是非参加したい。 ・国の力がつくことによる安心感には期待している。 ・また、国がセミナーやイベントを開催する機会等があれば、その中の一コマとして参加してみたい。 		参照: 5.11.	・家庭用香辛料1位: ・マラソン大会参加者: 年間約5万人

食品関連企業

※備考に掲載した数字は、ヒアリング時にお聞きした内容や各社HPの掲載内容より

5.7.2. 企業・団体へのヒアリング結果一覧(現状把握している範囲) 2/3

※本ヒアリングで得られた、賛同意向は参加を保证するものではない

企業・団体名	頂戴したコメント(一部)	取組事例	備考
 UCC Good Coffee Smile	<ul style="list-style-type: none"> ・環境の次は食育に取り組みたいと思っていた。特に、安心・安全という視点で検討もしている。 	イベントとしての取り組み 「コーヒー体験のセミナー」 販促企画としての取り組み	・家庭用コーヒー1位 参照: 5.12.
 サンヨー食品株式会社 サンヨー食品	<ul style="list-style-type: none"> ・良いことだからバックアップしたい。 ・日本即席食品工業協会として賛同した方が良い。 (インスタント麺は食育とイメージのかけ離れているため、各メーカーが単独でやるよりも良い) 		<ul style="list-style-type: none"> ・即席麺3位 ・協会会員55企業(日清食品、東洋水産等)
 伊藤園	<ul style="list-style-type: none"> ・賛同する。生活者の関心が高い分野をきっかけとするようなシナリオは素晴らしいと思う。 ・緑茶や野菜の正しい知見の提供という側面で貢献できる可能性がある。 	「緑茶と健康フォーラム」 「カテキン/テアニンの効能・効果」	・緑茶飲料1位 参照: 5.13.
 Mercian メルシヤン	<ul style="list-style-type: none"> ・お酒は悪というイメージがあるが、できる範囲で協力したい。 ・一メーカーとしてより、業界団体等全体として取り組むべきだろう。 		・ワイン1位
 KBWINE 京橋ワインリカー ショップ	<ul style="list-style-type: none"> ・お酒は悪というイメージがあるが、できる範囲で協力したい。 ・国が、楽しい食事のアイテムとしてお酒の存在を認め、広めて欲しい。 		
ベネッセ	<ul style="list-style-type: none"> ・国自体に、企業とタイアップすることの抵抗感があるため、もっと企業のノウハウを活用すると良い。 (ベネッセは、国や地方自治体の取り組みとタイアップした実績がある) ・同時に、企業をうごかすインセンティブの提起が欲しい。 	「bonmerci！」 「たべるのだいすき！げんきっこ」	・妊娠・出産・育児 関連雑誌1位 ・「bonmerci」発行部数: 年間約27万部 ・通信教育1位 ・「こどもちゃれんじ」 「進研ゼミ」 会員:約200万人 参照: 5.14.
 DHC	<ul style="list-style-type: none"> ・内容次第では是非参加したい。 ・特に、正しい知識を持っていると思いい込んでいる人が多いことは現状の課題だと感じている。 	「はぐはぐの森」 「ネイチャー・ビレッジ」	・通信販売会員数: 約570万人 参照: 5.15.
 LION ライオン	<ul style="list-style-type: none"> ・歯の健康とリンクできるなら、参加できる可能性がある。 ・既に実施している取組を多くの人に認知させる場として期待したい。 	「学童菌みがき大会」 「園・学校歯科保健活動」	・歯科用品1位 参照: 5.16.

※備考に掲載した数字は、ヒアリング時にお聞きした内容や各社HPの掲載内容より

5.7.3. 企業・団体へのヒアリング結果一覧(現状把握している範囲) 3/3

※本ヒアリングで得られた、賛同意向は参加を保証するものではない

企業・団体名	頂戴したコメント(一部)	取組事例	備考
SHISEIDO 資生堂	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的には趣旨に賛同する。 ・美をきっかけにし、ヘルスケアと組み合わせたトータルソリューション「美療」を提案したいと考えている。 	美と健康に関する取組	<ul style="list-style-type: none"> ・化粧品1位
NOVARTIS ノバルティス ファーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・参加しておきたい。色々なノウハウを持っているので、提供することも可能だと思う。 ・テーマに前向きに戦っているイメージの形成を期待する。 		<ul style="list-style-type: none"> ・高血圧症治療薬1位
Afrac アフラック			<ul style="list-style-type: none"> ・がん保険1位 ・医療保険1位 ・直営店:約440店
NEC NEC	<ul style="list-style-type: none"> ・「してはいけない」ではなく、「元気で楽しくやっていく」という前向きな訴求を期待したい。(会社が社員の健康管理を行うにあたり、雑音を消してくれる大義名分が欲しい) ・役員も、「人が資本であり、メンバー・生産性のため、社員の健康管理は重要」と認識している。 	家族参加型イベント 携帯電話による健康増進支援サービス 「健康ポイント(仮称)」付与 「食事バランスガイド」を中心とした食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・PC/サーバー1位 ・NEC従業員数(連結):約15万人
Microsoft マイクロソフト	<ul style="list-style-type: none"> ・会社としてワークライフバランス等に力を入れ始めており、社員に向けたメッセージを発して行きたい。 ・その際、国が最新情報の提供等で企業を支援して欲しい。国が企業の取組を後押しする基盤ができれば素晴らしいと思う。 		<ul style="list-style-type: none"> ・ソフトウェア1位
日本 アイ・ビー・エム	<ul style="list-style-type: none"> ・賛同する。生活者の関心が高い分野からの取組は、まさしく本場のマーケティングでありインパクトは大きいと思う。 	「日本アイ・ビー・エム健康保険組合」のHP 「I-Support」	<ul style="list-style-type: none"> ・ITサービス1位 ・従業員数:1万7千人(子・関連会社含まず) ・主要子・関連会社:53社
100年をつくる会社 鹿島建設	<ul style="list-style-type: none"> ・本業との関わりは薄いかもしれないが、我々にできることが何かないか考えてみる。 		<ul style="list-style-type: none"> ・建設1位

健康管理を経営の重要課題とする企業

※備考に掲載した数字は、ヒアリング時にお聞きした内容や各社HPの掲載内容より

5.8. 取組事例①セブン-イレブン-ジャパン



5.8.1. セブン-イレブン・ジャパンにおける優れた点

セブン-イレブン・ジャパンは、「変化への対応と基本の徹底」等の基本姿勢のもと、業界発の保存料や合成着色料の排除や、「食の安心・安全」を徹底するためのインフラ改革を実施する等多数の優れた点を保有している。 図表5.8.1. セブン-イレブン・ジャパンにおける優れた点

経営理念等の基本姿勢(一例) ※1

「変化への対応と基本の徹底」 ※1

商品開発・物流管理・情報システム・店舗運営など、あらゆる分野での自己革新に挑戦

「食のおいしさ・食の安全・安心」 ※2

セブン-イレブンでは「食のおいしさ」を追求すると共に「食の安全・安心」にも積極的に取り組んでいます。

優れた点(一例) ※3

● 業界発の保存料・合成着色料排除等で、「食の安心・安全」を訴求

ex) 業界初の保存料・合成着色料排除 等

● 「食の安心・安全」を徹底するためのインフラ改革

ex) 表面的な取組にとどまらず、製造ライン、IT網、物流網等インフラ面からも改革を実施する 等

● 地域密着の「食」を提供するため食材調達・調理法の改善

ex) 「地域食材を使ったメニューの開発・販売」など、地域ならではの食の楽しさを提供 等

● 栄養バランスとおいしさを両立するメニュー設計

ex) 管理栄養士が監修したメニューを200種類用意する一方、「全国のおいしいもの特集」として地域の名産を提供 等

あくまで一例

※1 セブン-イレブンのスローガンより抜粋、※2 セブン-イレブンHP「知る・楽しむ」カテゴリ「食の安全・安心への取組」ページ内より抜粋、※37リング結果をもとにes1において考察したものの

5.8.2. セブン-イレブン・ジャパン:「食の安心・安全」の取組

セブン-イレブン・ジャパンは、様々な側面から「食の安心・安全」に取り組んでいる。

図表.5.8.2. セブン-イレブン・ジャパン:「食の安心・安全」の取組 事例

あくまで一例

対象	取組 事例	補足
工場	「NDF-HACCP」認定制度	各工場の衛生管理状況を審査認定する制度。
	遺伝子組換農産物完全排除	
	保存料・合成着色料排除	
	農薬残留原則禁止	
	トランス脂肪酸低減	
原材料	リン酸塩未添加	
	レシピマスタースystem	原材料の産地、生産者などを一元管理するシステム。
	表示ガイドライン	価格、産地、賞味期限などの表記ガイドライン。
管理	安全な箸	残留濃度基準を厳しく設定した箸。
	セブンプレミアム	オリジナルブランド。「安心・安全」などを追求。
	セブンミール	栄養管理士が監修したメニューの宅配サービス。

食の安心・安全

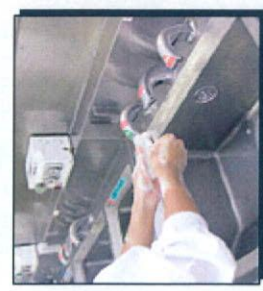
5.8.3. セブン-イレブン・ジャパン：「NDF-HACCP認定制度」

食の安心・安全
工場

図表 5.8.3.3. セブン-イレブン・ジャパン：「NDF-HACCP認定制度」

「NDF-HACCP認定制度」概要

各工場の衛生管理状況を審査・認定する制度。約140項目にわたって工場内の衛生管理状況をチェックする。2007年2月末現在、71工場がこの認定を取得している。

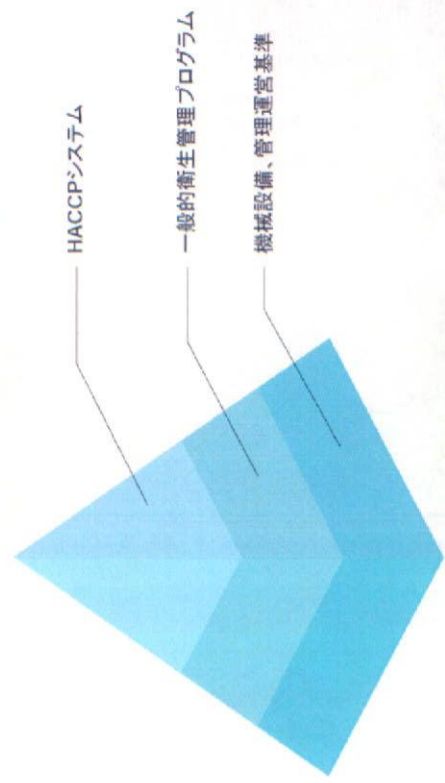


内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

日本デリカフーズ協同組合 (NDF) 品質管理マニュアル「HACCPマニュアル編」

過去にすすめてきたさまざまな品質管理活動を集約化し、一般的衛生管理をも含めた形でHACCPマニュアルを作成しました。現在はこのHACCPシステムに基づいた品質管理の導入に取り組んでいます。



HACCPシステム：原材料、工程、製造設備、花替者、保管、流通に至るまでの過程で、危害に結びつく可能性をすべて系統的にコントロールする品質管理の手法



日本デリカフーズ共同組合：セブン-イレブンのオリジナルデリー商品製造を委託している仕入先とともに設立した組合。

5.8.4. セブーン-イレブン・ジャパン：「遺伝子組換農産物完全排除」

食の安心・安全

原材料

図表.5.8.4. セブーン-イレブン・ジャパン：「遺伝子組換農産物完全排除」

「遺伝子組換農産物完全排除」概要

オリジナルデリー商品には、遺伝子組換農産物を一切使用していない。
また、ナショナルブランド商品についても、できるだけだけ遺伝子組換農産物を使用した食品を販売しないように努めている。

！ 遺伝子組換農産物について

お客さまは遺伝子組換農産物の安全性に、疑問を持たれているととらえています。そこでセブーン-イレブンでは、食を提供する立場として、遺伝子組換農産物や、それを使用した食品の使用・販売をしないようつとめています。

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

遺伝子組換大豆を使わない
オリジナルの豆腐を提供しています
非遺伝子組換大豆を使用した豆腐

セブーン-イレブンは商品を提供する立場から、お客さまは遺伝子組換農産物などの安全性に疑問を持っていると捉えています。このため非遺伝子組換大豆を使用したオリジナル豆腐を販売するなど、遺伝子組換農産物や食品の積極的な使用・販売は避けています。



◀ 非遺伝子組換大豆を使用した豆腐

5.8.5. セブン-イレブン・ジャパン：「保存料・合成着色料排除」

食の安心・安全

原材料

図表. 5.8.5. セブン-イレブン・ジャパン：「保存料・合成着色料排除」

「保存料・合成着色料排除」概要

保存料・合成着色料排除の取組。
2001年より開始、弁当・サンドイッチ・惣菜で実践している。

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

製品の安全・安心
オリジナルデリイリー商品の食品添加物を削減

現在、我が国には食品添加物の使用に厳しい規制があり、加工食品などに使用しているものは、全て科学的な実験によって安全性を確認したうえで、厚生労働省の認可を受けています。しかし、その一方で、食品添加物を不安視する消費者も少なくありません。そうしたお客様の声にお応えするため、セブン-イレブンは2001年10月、専用工場で製造しているお弁当・惣菜・調理パン・調理麺などオリジナルデリイリー商品から保存料・合成着色料を完全排除しました。また、2007年9月からはワンドイッチ類に使用しているE110、E112に等しいリン酸塩を排除しました。

保存料を排除するにあたっては、輸送時や販売時に品質が劣化するのを防ぐといった懸念も取りましたが、(1)低コストな原料を使用する、(2)製造時・販売時・販売時の品質管理を徹底する、(3)衛生管理の工場を製造することで、おいしく、安心してお買いあげいただける商品を実現しています。

さらに、食品添加物以外でも、2006年8月からセブン-イレブンオリジナルのパンが焼き立て直送健のドラッグストア(店舗数500)当り平均90.5gから平均90.2gまで削減しました。

こうした取り組みは、お客様からも「安心して購入できる」と好評であるため、今後も食品添加物分野の専門家の意見を参考にしながら、商品の食品添加物の削減に取り組んでいきます。

保存料・合成着色料排除の仕組み

原材料の保存料・合成着色料を排除
加工食品・調味料原料メーカー
専用工場
完成
店舗

セブンのおいしさ、そのほかのヒミツ

お弁当のヒミツは、お弁当がまるごとつくりだすからおいしく、安全な味になります。そのほかのヒミツは、お弁当がまるごとつくりだすからおいしく、安全な味になります。

安心・安全のために取り組んでいることは？

「そばも、つゆも、保存料・合成着色料を使いません！」

セブン-イレブンは、そばはもちろん、そばつゆでも保存料・合成着色料を使いません。そばつゆは、本國産の専用工場で製造され、工場からおいしく、安全に配達されています。保存料が不使用なのは、これだけ作ってすぐにお客様の店舗まで運ぶ必要があるからです。

また、工場には安全衛生監視員がいます。お客様のつくった商品は工場からおいしく、安全に配達されています。また、工場には安全衛生監視員がいます。お客様のつくった商品は工場からおいしく、安全に配達されています。

次は工場見学
「つゆもおいしく、安全に配達されています。」

18 保存料を使わなくても大丈夫？

セブン-イレブンの食品添加物削減の取組は、お客様の安全・安心のために取り組んでいます。また、2007年9月からはワンドイッチ類に使用しているE110、E112に等しいリン酸塩を排除しました。

2007年9月からはワンドイッチ類に使用しているE110、E112に等しいリン酸塩を排除しました。

※ 原材料の保存料・合成着色料を排除
加工食品・調味料原料メーカー
専用工場
完成
店舗

※掲載写真・画像は、取材において受領した資料、公式サイトより抜粋

5.8.6. セブーン-イレブン・ジャパン：農薬残留原則禁止

食の安心・安全

原材料

図表. 5.8.6.セブーン-イレブン・ジャパン：農薬残留原則禁止

「農薬残留原則禁止」概要

食品への農薬、動物用医薬品の残留を原則禁止する制度。リストには一部残留を許容する薬品とその残留許容濃度のみが記されている。

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

! 残留農薬・動物医薬品について
 農薬や動物医薬品に対する規制は国により異なるため、原材料は農場や栽培方法などの履歴確認ができるものか、セブーン-イレブンの基準に基づいて栽培したものを調達しています。さらに、現地視察や現地からの報告書などの確認、日本での検査を実施して、品質の確認がとれたものを輸入しています。

お客様の視点で

からだへの影響を確認しています

残留農薬、内分必攪乱化学物質、アレルゲン表示

セブーン-イレブンでは、現在各機関が解明を進めている問題についても、お客様の視点で安全への取り組みを行います(※3)。

残留農薬・動物医薬品

農薬や動物医薬品に対する規制は、国により異なります。このため農場や栽培方法などの履歴確認ができる原材料か、セブーン-イレブンの基準に基づいて栽培したものを調達。さらに現地視察や現地からの報告書などの確認、日本での検査を実施して品質確認を行っています(※4)。

5.8.7. セブン-イレブン・ジャパン：「トランス脂肪酸低減」

食の安心・安全
原材料

図表. 5.8.7. セブン-イレブン・ジャパン：「トランス脂肪酸低減」

「トランス脂肪酸低減」概要

欧米で規制強化の動きが出ているトランス脂肪酸の使用量低減の取組。オリジナル商品「焼きたて直送便」(やきたてパン)で実践している。

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

トランス脂肪酸とは？

トランス脂肪酸は、冠動脈心疾患のリスクを高めるとされる血中LDLコレステロール(悪玉コレステロール)を上昇させ、HDLコレステロール(善玉コレステロール)を低下させると言われています。

一般的には、マーガリンを製造する過程で生成される物質ですが、天然由来の肉や乳製品にも含まれている物質です。

参考 欧米の対応

トランス脂肪酸の摂取量の多い欧米では、規制強化の動きが出ています。EUの一部の国では、トランス脂肪酸の含有量が制限され、アメリカにおいては、2006年1月より、トランス脂肪酸量の表示が義務付けられています。

「焼きたて直送便」の取り組みについて

今回セブン-イレブンでは、原材料メーカーとの独自の取り組みにより、2006年2月までにワンサービング(一口：約55g)あたり平均0.6gあったトランス脂肪酸量を、2006年3月に平均0.2gまで低減しました。

※アメリカでは、ワンサービング(約55g)あたり0.5g以下のものはトランス脂肪酸フリーと表示が可能です。

代表的な商品



※表示しているトランス脂肪酸値は、原材料をアメリカの基準に合わせてAOOS公定法により分析した値より算出。

※掲載写真・画像は、取材において受領した資料、公式サイトより抜粋

5.8.8. セブーン-イレブン・ジャパン:「リン酸塩未添加」

食の安心・安全

原材料

図表.5.8.8. セブーン-イレブン・ジャパン:「リン酸塩未添加」

「リン酸塩未添加」概要

カルシウム吸収の阻害要因となる「リン酸塩」の使用量低減の取組。オリジナル商品のサンドイッチ類で実践している。

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

セブーン-イレブン オリジナルのサンドイッチ類には「リン酸塩」を一切添加していません

リン酸塩とは？

リンとカルシウムの理想摂取バランスは

リン酸塩の摂取量は・・・

リン 1013mg

カルシウム 538mg

リン酸塩を摂取しすぎると・・・

カルシウムの吸収を阻害

骨粗しょう症の原因にも

リン酸塩を一切添加していません。

セブーン-イレブン オリジナルのサンドイッチ類には「リン酸塩」を一切添加していません

リン酸塩とは？

リンとカルシウムの理想摂取バランスは

リン酸塩の摂取量は・・・

リン 1013mg

カルシウム 538mg

リン酸塩を摂取しすぎると・・・

カルシウムの吸収を阻害

骨粗しょう症の原因にも

リン酸塩を一切添加していません。

セブーン-イレブン オリジナルのサンドイッチ類には「リン酸塩」を一切添加していません。

リン酸塩を摂取しすぎると・・・

カルシウムの吸収を阻害

骨粗しょう症の原因にも

リン酸塩を一切添加していません。

リン酸塩を一切添加していません。

5.8.9. セブン-イレブン・ジャパン:「レシピマスターシステム」



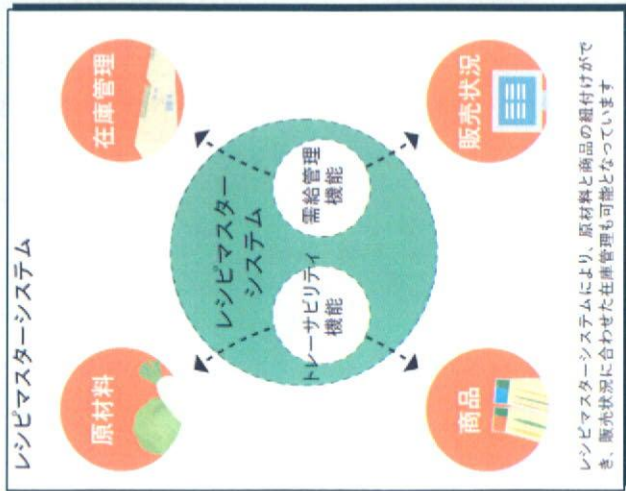
図表.5.8.9. セブン-イレブン・ジャパン:「レシピマスターシステム」

食の安心・安全

管理

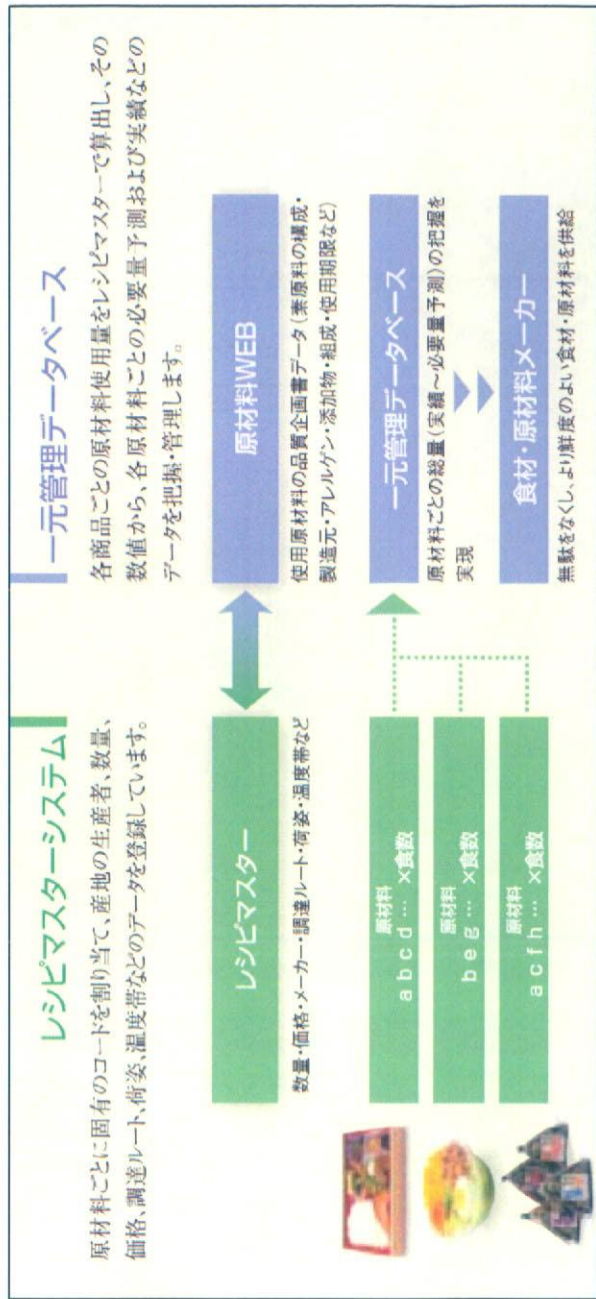
「レシピマスターシステム」概要

原材料・包装容器の生産履歴・購入履歴・使用履歴・販売履歴を一元管理するシステム。



内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)



※掲載写真・画像は、取材において受領した資料、公式サイト内より抜粋

Copyright © 2008 e-solutions All Rights Reserved.

5.8.10. セブン-イレブン・ジャパン：「表示ガイドライン」

食の安心・安全

商品・サービス

図表.5.8.10. セブン-イレブン・ジャパン：「表示ガイドライン」

「表示ガイドライン」概要

価格・産地・賞味期限などをわかりやすく、正確に表記することを徹底させるためのガイドライン。優良誤認させる表示、明確な根拠のない表示を禁止している。

「表示ガイドライン」の例

セブン-イレブン表示ガイドラインの例	
表現	表示の規定
○○産	産地から工場まで、明確に管理できた原材料を使用していること
旬	国産品で新鮮であること (冷凍品は不可)
びっくりたぐざん、たつぶり、大きい	セブン-イレブンの通常品より大きい、または比較できる市販商品平均より20%以上大きいこと 「大きい」については、同様に50%以上大きいこと
特級、特上、特別、等	明確な定義のない表示をしない

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

オリジナルデ일리ー商品のラベル表記

商品ラベルの表記は、JAS法や食品表示法での規定に準じて表記を行っています。加えて、商品名称では「優良誤認」を招く言葉の使用禁止、アレルギー表示は24品目を表示するなど、適切な情報の提供につとめています。

消費期限 03年 5月17日午後 6時 5分 6時 5分

原材料名 鶏卵、牛乳、砂糖、鶏肉、タレ、含有甘味料、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、ソルビット (原材料の一部に大豆・小麦・卵・豚肉・鶏肉・リンゴ・ゼラチンを含む)

賞味期限 別途商品名下部に記載

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けてください

製造者 (株)東洋軒 埼玉工場 0120-15567
埼玉県東武野田市新町4-14-30 製造所VITS

商品名 弁当

アレルギー表示 本品には、卵、小麦、鶏肉、豚肉、大豆、乳、りんご、ゼラチン、リンゴ、鶏肉、リンゴ、ゼラチンを含む

食品添加物 食品添加物とは、食品の保存性、品質などを向上させる目的で食品に使用するものです。セブン-イレブンは食品添加物の使用削減に取り組み、オリジナルデ일리ー商品から保存料・合成着色料を排除しています。

アレルギー表示 食品衛生法の規定によりアレルギー物質を含む食品について、表示が義務付けられています。セブン-イレブンは表示義務の「特定原材料」だけでなく、「特定原材料に準ずるもの」についても表示を行っています。

容器の風別表示 資源有効利用促進法 (※1)により、容器包装リサイクル法 (※2) の対象となる「紙製、プラスチック製の容器・包装」に義務づけられた、識別マークの表示を行っています。

商品の容器・包装に表示

5.8.11. セブン-イレブン・ジャパン：「安全なお箸」

図表.5.8.11. セブン-イレブン・ジャパン：「安全なお箸」

食の安心・安全

商品・サービス

「安全なお箸」概要

原材料殺菌に使用する二酸化硫黄の残留濃度基準を厳しく設定している。

また、環境への負担が少ない『竹』のお箸へ切り替えを進めるなども取り組んでいる。



内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)

人と地球にやさしい
セブン-イレブンの
「安全なお箸」

セブン-イレブンでは、環境への負担が少ない『竹』のお箸へ切り替えを進めています。2008年5月完了予定

セブン-イレブンのお箸は、基準を設けて管理しています。

5.8.12. セブン-イレブン・ジャパン:「セブンプレミアム」

食の安心・安全

商品・サービス

図表. 5.8.12. セブン-イレブン・ジャパン:「セブンプレミアム」

オリジナルブランド「セブンプレミアム」概要

「安心・安全・健康」、「最高の味・技術」、「日常性・利便性」を商品開発のキーワードに、セブン・&アイ・ホールディングスのグループ横断チームを組成し開発。食品からスタートし、現在では日用品まで商品ラインナップは広がっている。(下記写真はスタート時のラインアップ)



内容の一例

(公式サイト内およびニュースリリースより一部抜粋)

毎日のように使うものだから
「安心・安全・おいしい」
を徹底して追求しました。

セブンプレミアム

セブンプレミアム「7つのプレミアム」とは？

新登場

- レモンブルーハワイオ 1.588円(税別)
- 紅茶 1.980円(税別)
- 紅茶ダージリン100% 1.980円(税別)
- 沖縄黒糖あまのしずく 980円(税別)
- 5種類のナンジャチヨコシ 258円(税別)

乾物

調味料

嗜好品

珍味

インスタント食品

チルド麺

飲料

ゼリー

菓子

100円シリーズ

氷菓

ヨーグルト

和惣菜

漬物

軽食

新登場 セブンプレミアムに日用品も登場!



5.8.13. セブーン-イレブン・ジャパン・「セブズンミール」

図表.5.8.13.セブズン-イレブン・ジャパン・「セブズンミール」

お食事配達サービス「セブズン・ミール」概要

24時間利用可能な食事の宅配サービス。管理栄養士が監修したメニューを約200種類用意。「食」から始める健康づくりのヒント情報も提供している。



食の安心・安全

商品・サービス

内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)



※掲載写真・画像は、取材において受領した資料、公式サイトより抜粋

Copyright © 2008 e-solutions All Rights Reserved.

5.8.15. セブン-イレブン・ジャパン:「専用工場・専用ライン」

食の美味しさ・
楽しさ
工場・流通

図表. 5.8.15. セブン-イレブン・ジャパン:「専用工場・専用ライン」

「専用工場・専用ライン」概要

全国24箇所に「焼きたて直送便」(オリジナルパン商品)専用工場を設置。焼きたてを店舗近くの専用工場から最寄店舗に配送している。

内容の一例

(公式サイト内および「環境報告書2001」より一部抜粋)

焼きたて直送便

いつでもフレッシュなおいしさをお届け!

焼きたてのパンのおいしさをお届けしたい、そんな思いから生まれた「焼きたて直送便」。おいしさへのこだわりと、安心への取り組みをご紹介します。

おいしさへのこだわり

焼きたてパンがお店に届くまで

セブン-イレブンの「焼きたて直送便」の導入は、全国各都道府県の最良(減)炭酸ガス発生量を削減することで、1日2回、年中いつでもフレッシュな焼き立てパンをお届けすることができました。

焼きたてパンの製造工程

冷源生地 → 焼成工場 → 焼きたてパン → 店舗

冷源生地 → 焼成工場 → 焼きたてパン → 焼きたてパン → 店舗

焼きたてパンの製造工程

冷源生地 → 焼成工場 → 焼きたてパン → 焼きたてパン → 店舗

焼きたてパンの製造工程

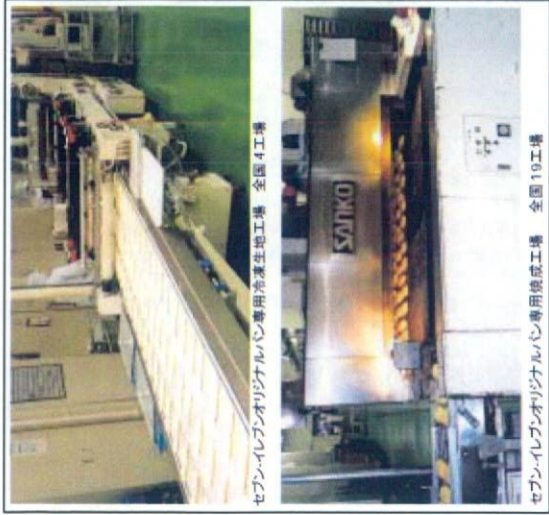
冷源生地 → 焼成工場 → 焼きたてパン → 焼きたてパン → 店舗

焼きたてパンの製造工程

冷源生地 → 焼成工場 → 焼きたてパン → 焼きたてパン → 店舗

焼きたてパンの製造工程

冷源生地 → 焼成工場 → 焼きたてパン → 焼きたてパン → 店舗



焼きたて直送便

おいしさのヒミツ

まるで、焼きたてみたいなの味わい!

「店舗近くの専用工場・専用ライン」で焼き上げているから、フレッシュ感が伝わります!

焼きたて直送便のヒミツ

焼きたて直送便のヒミツ

焼きたて直送便のヒミツ

※掲載写真・画像は、取材において受領した資料、公式サイトより抜粋



5.8.16. セブン-イレブン・ジャパン:「コールドチェーンシステム」

食の美味しさ・
楽しさ
流通

図表. 5.8.16. セブン-イレブン・ジャパン:「コールドチェーンシステム」

「コールドチェーンシステム」概要

野菜の産地から、中継基地、専用工場を経て店舗に至るまで途切れることなく低温に保ち続ける輸送システム。新鮮で栄養価の高い野菜をお客様に提供している。



内容の一例

(公式サイト内より一部抜粋)



5.8.17. セブン-イレブン・ジャパン:「20°C(±2°C)の維持」

食の美味しさ・
楽しさ
流通

図表. 5.8.17. セブン-イレブン・ジャパン:「20°C(±2°C)の維持」

「20°C(±2°C)の維持」概要

生産・加工・配送・陳列にいたるまで、おにぎりの美味しさ・鮮度維持のため、常に20°C(±2°C)を維持する取組。おにぎり配送の特別車両や弁当陳列ケースの開発・導入まで徹底して実践。



内容の一例

(公式サイト内および「環境報告書2001」より一部抜粋)

セブン-イレブンのおにぎりには、美味しさと鮮度を保つために、ある工夫がされています。

何度もテストを繰り返した結果、ご飯の美味しさを保ち、かつ商品の劣化を最小限に抑えることのできる温度は、お寿司屋さんのシャリとほぼ同じ温度、20°Cであるということが判明。

炊きたてご飯をちょっぴり冷ましたこの20°Cを、±2°Cの範囲で保つという厳しい規定をクリアするため、生産・加工する工場や共同配送センターはもとより、おにぎりを運ぶトラックの庫内も、夏は冷房、冬は暖房で、常に20°Cに設定されています。

こうした、おにぎり配送のための特別車両や温度を一定に保つ弁当陳列ケースの開発・導入が、工場で作られてからお客様がお店で手にとるまでの間、ずっと20°C(±2°C)に保つことを可能にしました。

ひっかひかのご飯でつくったできたておにぎりを、最高の状態でお客様に。

専用配送車両

店舗への配送は温度帯・カテゴリー別に、チルド(5°C)、米飯(20°C)、フロースン(-20°C以下)、加工食品・酒類・雑貨(常温)など商品特性に合わせ、専用配送車両で配送しています。また、チルドと米飯は2室式車両による配送を行うことにより配送距離を削減しています。(一部地区を除く)

