

# おいしく進化し続ける「セブンプレミアム」のアイス



「セブンプレミアム ななパフェ」のティラミスとストロベリー。アイスや素材を多層充填する、赤城乳業が誇る製造技術によって、セブン・イレブンならではのスイーツに仕上がりました。



「ななパフェ」の試作風景。かき氷をフリーザーにかける新技術も導入しています。セブンプレミアムのアイスは、ラインナップの拡充とリニューアルで年々進化しています。



赤城乳業では、新たな定番商品を生み出すための商品開発を日々続けています。



赤城乳業では、パーティタイプからカップタイプまでさまざまな形態に合わせて、氷の大きさを細かく変える独自の製造技術を持っています。

## おいしさと品質を追求して アイスを新たなステージへ

2007年に誕生した「セブンプレミアム」は、おいしさ、安全・安心などの面で高いクオリティを持つセブン&アイグループのプライベートルブランド商品です。誕生以来チームマーチャングデザイン(MD)の手法を採用し、2020年5月には「セブンプレミアム」がさらなる社会環境の変化に対応するためのメッセージとして「セブンプレミアムコネクト宣言」(詳細は四季報147号の特集で紹介)を策定。一つひとつの商品を大切に育て、より良い未来に強く広くなげていくことを目指しています。

現在、多くのお客様の支持を集めている「セブンプレミアム」のアイスもお取引先とともに育ててきた大切な商品の一つ。赤城乳業(株)とは「セブンプレミアムワッフルコーン」シリーズをはじめ、さまざまなアイスを共同開発しています。

開発では人気店のアイスを調査・分析して、目指すべき味や品質を共有。原料や製法についても徹底的にこだわり、意見交換を行いながら何度も試作を繰り返しています。どうすればお客様においしさと価値を伝えられるか。そうした想いと情熱をチーム内で共有しているため、

開発に一切妥協はありません。試作の回数が多い時で100回以上にもなりますが、国内ナンバーワンのプライベートルブランドとしてのプライドを持ち、常に未来品質を目指しています。

そして、8月からは「セブンプレミアムゴールド」金のワッフルコーン抹茶の発売を開始します。一般的に、抹茶をソフトクリームに入れるとなめらかさが損なわれてしまいますが、約1年にわたって最適な原料と製法を検討。同時に「すべてのお客様がおいしいと感じる抹茶の風味」にこだわり続けた結果、なめらかな口当たりの中に、抹茶とミルクの豊かな香りと風味が感じられ、最後に抹茶の余韻が残る、「セブンプレミアムゴールド」ならではの上品な味わいを実現しました。

### ソフトクリームに最適な 抹茶を厳選して使用

抹茶の選定では専門家の意見も聞きながら、全国各地の抹茶を取り寄せて味や香り、ソフトクリームにした時のなめらかさなどを確認。検討を重ねた結果、京都府産一番茶のみを使用した宇治抹茶を採用しました。



## ともに挑戦し続けることで アイスの可能性を広げたい



赤城乳業(株)  
取締役営業本部副本部長  
広域営業第一部部长  
榎本 寿也 氏

セブン・イレブン・ジャパン様と当社の協業が始まったのは約30年前のことです。当社を含めたアイスワリームメーカー大手5社とセブン・イレブン・ジャパン様のチームMDから始まり、ワッフルコーンシリーズは2001年にセブン・イレブン限定販売商品、2011年にセブンプレミアムと、協業の幅を広げるとともに関係性を強化してきました。

セブンプレミアムのアイスの中でもとくに人気が高く、年間に4000万個以上製造している「セブンプレミアムワッフルコーン」シリーズは現在、当社の主に本庄千本さくら「US」工場の専用ラインにおいて、一部を除き工程のほとんどを自動化して生産しています。工程の自動化には製品の安全と品質を高いレベルで両立させられるメリットがありますが、このような生産体制はグループのスケールメリットを活かした「セブンプレミアム」の販売力があるからこそ実現できたものです。

当社は、「あそびましょ。」をスローガンに、ワクワクするようなアイス

で世の中を楽しくしていきたいという想いを持って、アイスのおいしさ、新しさ、面白さを追求してきました。こうした開発姿勢は、セブンプレミアムのアイスの開発でも活かされており、新製品はもちろんリニューアルにおいても毎回新しさにこだわり、原料や製法を見直すことのお客様に新たな価値を提供できるよう努力を重ねてきました。

今後、新たな生活様式にもなった食シーンの変化も予想されます。アイスもフローズンデザートとしての進化を遂げるのではないのでしょうか。そうした中でセブン・イレブン・ジャパン様とともに挑戦を続け、アイスの可能性を広げていきたいと考えています。

### 商品のこだわり



**セブンプレミアム ゴールド  
金のワッフルコーン ミルクバナナ**  
北海道産牛乳&生クリームを使用。コーンにもバナナ風味をつけることで、より一体感のある味わいを演出しています。



**セブンプレミアム  
ななパフェ ティラミス**  
5層構造によって見た目でもパフェを表現。北海道産マスカルポーネとマルサラワインで本格的な味わいに仕上げました。