

重点課題 2 安全・安心で健康に配慮した商品・サービスを提供する

重点課題の考え方

セブン&アイグループでは、グループ各社の店舗で多種多様な商品を取扱うほか、プライベートブランドとしてさまざまな商品の開発も行っています。そのため、商品の「安全・安心」をはじめとする品質の確保は何よりも重要なものとして取り組んでいます。また、常にお客様の立場に立って、栄養バランスのとれた商品の提供や、信頼性の高い原材料の使用、不必要な添加物の使用削減など、お客様の健康に配慮することは非常に重要だと認識しています。このような取り組みはお客様からの信頼を確保するだけでなく、お客様ニーズに即した新たなビジネスの機会でもあります。お客様の生活に必要な多くの商品を取扱う存在として、取り組みを進めていきます。

関連する方針

[品質方針](#) >

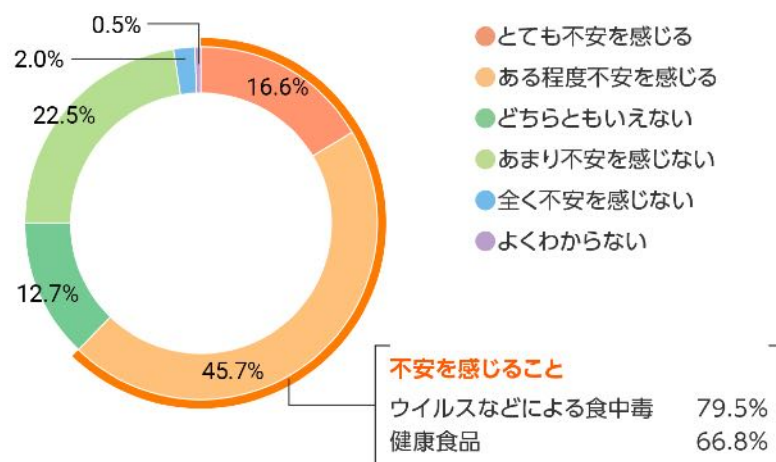
重点課題の背景

食の安全性

食のグローバル化や、近年の食の安全・安心を脅かす事件・事故が発生する中、原材料管理や食品添加物、アレルギー成分表示など食の安全性に関する関心が高まっています。内閣府の食品安全委員会の調査では、6割以上の方が食品安全について不安を感じると答えており、企業へのさらなる品質管理体制の強化が求められています。

※ 出典：令和4年度食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（内閣府）

食品安全に対する不安の程度



出典：令和4年度食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（内閣府）

平均寿命と健康寿命の乖離

平均寿命は年々伸びているものの、「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」である健康寿命と平均寿命の間には10年前後の乖離※があります。健康な期間である健康寿命を延伸させ、平均寿命との差を縮小することが重要となります。

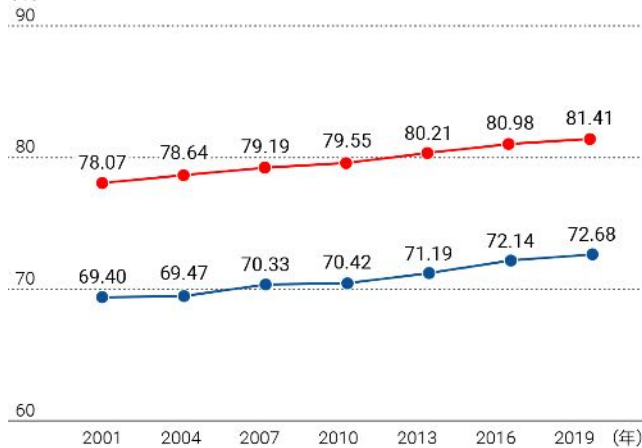
※ 出典：令和5年版 厚生労働白書

平均寿命と健康寿命の推移

● 平均寿命 ● 健康寿命

男性

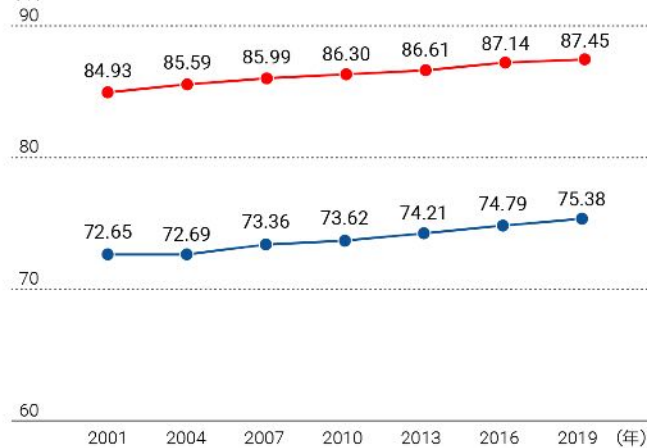
(年)



出典：厚生労働省

女性

(年)



本重点課題は、セブン&アイHLDGS. 執行役員 グループ商品戦略本部長を責任者にCSR統括委員会とその傘下のサプライチェーン部会が、グループ各社・関係部署と連携しながら推進しています。

SDGsへの貢献

この重点課題に取り組むことで、セブン&アイグループは安全・安心で健康的な生活の支えとなる商品・サービスを提供し、持続可能な開発目標 (SDGs) の目標2と3の達成に貢献します。



セブン&アイグループの取り組み

[品質管理体制の構築 >](#)

[食品の安全・安心 >](#)

[健康と栄養 >](#)

品質管理体制の構築

セブン&アイHLDGS. は、安全・安心な商品をお客様に提供するために、国際的な品質・衛生に関する管理マネジメントシステム規格や管理手法の導入に取り組んでいます。



グループ各社の品質管理の基盤整備

セブン&アイグループ各社では、商品を仕入れる際に、品質管理部署が確認し、安全性が確保された商品を取扱っています。セブン&アイHLDGS. は、グループの一つの会社で起きた商品事故が、グループ全体に影響を及ぼすことを認識し、品質管理の体制整備に取り組んでいます。グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」の開発部門をはじめ、食品を取扱うグループ会社10社、衣料品・住居品を取扱うグループ会社6社の品質管理責任者が定期的に集まり、方針や情報を共有することで、事故の未然防止と事故発生時の迅速な対応を強化しています。具体的には、グループ各社において以下のような品質管理の基盤を整備しています。

品質管理の基盤整備

1. 品質管理の専門部署が客観的に事故への対応を判断できる体制
2. 重大事故発生時の代表取締役社長への迅速な報告体制
3. 重大事故発生時の商品回収・販売継続判断のガイドライン策定

品質管理に関する従業員教育

セブン&アイグループでは、商品事故を未然に防ぐために、商品の開発・仕入担当者や売場の担当者に対して、品質管理に関する従業員教育を実施しています。2023年度は、将来の品質管理をけん引する人材の育成を目標に、基礎知識研修と幅広い品質管理スキルの習得を目標に、外部機関・講師を活用した教育カリキュラムの構築を進めています。

重点課題2 安全・安心で健康に配慮した商品・サービスを提供する

2023年度 セブン&アイHLDGS.で実施した研修受講実績

研修内容	受講人数	受講対象者※1
HACCP 3日間講習会	22名	食品仕入担当者・品質管理担当者
サプライヤー監査員研修	24名	食品仕入担当者・品質管理担当者
初級 食中毒(1)	71名	食品仕入担当者・品質管理担当者
初級 食中毒(2)	60名	食品仕入担当者・品質管理担当者
食品表示(1)	27名	食品仕入担当者・品質管理担当者
食品表示(2)	26名	食品仕入担当者・品質管理担当者
食品表示(3)	24名	食品仕入担当者・品質管理担当者
食品表示(4)	26名	食品仕入担当者・品質管理担当者
初級 アレルギー	12名	食品仕入担当者・品質管理担当者
食品事故	9名	食品仕入担当者・品質管理担当者
(1)器具・容器包装の規制 (2)インターネット広告の規制 (3)リサイクル繊維使用製品の品質表示	99名	衣料・住居品仕入担当者・品質管理担当者
(1)縫製工場を見るポイント (2)縫製製品を見るポイント (3)鞆・靴・傘の家表法や原産国表示	105名	住居品仕入担当者・品質管理担当者
(1)プラスチック製日用雑貨の基礎知識 (2)食器類に使われる素材の基礎知識 (3)繊維製品の原因調査のポイント	108名	住居品仕入担当者・品質管理担当者

品質マネジメントの認証取得

セブン&アイグループでは、食品・衣料品・住居品などについて品質管理を強化するために、各種品質マネジメントを取得しています。

食品安全マネジメント協会への参画

セブン&アイHLDGS.は、日本国内での輸入食品の取扱いの増大（グローバル化）への対応と、国内の食品安全管理の向上を目的として、食品関係企業と農林水産省、大学の研究者の連携により、日本発の食品安全マネジメント規格の運営主体として2016年に設立された一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）※1の設立にあたり、国内外の食品メーカーとともに設立者の1社となりました。同協会が開発したJFS規格※2を活用することにより、サプライチェーンを構築する小売りグループとして食品の品質向上を目指しています。

現在、食品を取扱うグループ5社※3がJFSM会員になり、グループ内の食品安全管理レベルの向上を推進しています。また、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」やセブン-イレブンのお弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜、麺類、パンなどのフレッシュフードを製造している工場に対して、JFS規格の認証・適合証明の取得を進めています。

※1 日本発の食品安全マネジメント規格（JFS規格）とその認証・適合証明の仕組みの構築・運営を行う機関

※2 JFSMが開発したコーデックスHACCPを含む国際標準に整合した日本発の食品安全マネジメント規格

※3 セブン-イレブン・ジャパン、イトーヨーカ堂、ヨークベニマル、シェルガーデン、セブン&アイ・フードシステムズ

重点課題2 安全・安心で健康に配慮した商品・サービスを提供する

国際標準に整合した食品安全マネジメント規格の認証取得

セブン-イレブンの店舗で販売している弁当や惣菜などの独自のオリジナル商品「フレッシュフード」は、日本デリカフーズ協同組合（NDF）※1に加入しているデリーメーカーで作られています。NDFでは、食品衛生管理の国際標準化に向けたHACCPの制度化に対応すべく、2018年10月にNDF-HACCP認証制度を「NDF-FSMS認証制度※2」に改正したほか、2020年3月には、NDF加盟デリーメーカーすべての工場が認証・適合証明を取得しました。（2024年2月末の工場数：172工場）

同様に、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」を製造するすべての工場において、ISO22000、FSSC22000、JFS規格など、コーデックスHACCPを含む国際標準に整合した食品安全マネジメント規格の認証・適合証明の取得を進めています。（2024年3月末現在、100%の製造工場が取得完了）

※1 日本デリカフーズ協同組合（NDF）：フレッシュフードの製造工場における衛生管理レベルの向上や、地区による商品品質の差をなくすために1979年に結成

※2 FSMS：食品安全マネジメントシステム（Food Safety Management System）。安全・安心な食品を消費者に届けるために、食品安全を脅かすハザード（危害）を適切に管理する仕組み

▶ セブン-イレブン・ジャパンの取り組みはこちら



GAP認証を取得

イトーヨーカ堂は、プライベートブランド「顔が見える野菜。」「顔が見える果物。」のさらなる品質管理レベル向上を目的に、農業生産工程管理手法の一つであるGAP認証（Good Agricultural Practice）の取得を推奨しています。GAP認証とは、安全性向上や環境保全を図るために日々の農場管理の中で実践すべき基準を定めたもので、今後も継続して認証取得を進めていきます。

GAP認証取得者数

2022年2月末	2023年2月末	2024年2月末
226人	307人	359人

▶ イトーヨーカ堂の取り組みはこちら

ISO22000の認証取得

ヨークベニマルは、2018年3月にヨークベニマル大槻店（福島県郡山市）において、国際的な食品安全マネジメントシステムである「ISO22000」の認証を取得。その後、認証範囲をヨークベニマル本部まで拡大しました。今後は、2022年3月に合併した旧株式会社ライフフーズの惣菜工場などにも認証範囲を拡大をしていきます。また、認証取得の経験を活かし、各店舗の従業員教育を実施するとともに、HACCPシステムを全店に導入し、商品の仕入れから販売までの品質改善を一層進めながら、地域のお客様の食卓のさらなる安全・安心を実現します。

なお、グループの食品製造メーカーであるアイワイフーズは、2016年8月にISO22000の認証を取得しました。



重点課題2 安全・安心で健康に配慮した商品・サービスを提供する

ISO9001をふまえた衛生管理

セブン&アイ・フードシステムズは、衛生管理部署のQC室が品質マネジメントに関わる国際標準規格「ISO9001」の認証を取得しており、このシステムを活用して、店舗での衛生管理と従業員教育に努めています（適用範囲は「店舗における食品衛生管理システムの企画と提供」）。

衛生管理については、誰もが実行できるわかりやすい鮮度管理に重点を置くとともに、QC室などによる店舗チェックと合わせ、第三者の衛生検査機関による抜き打ちの店舗衛生検査（ふき取り検査）を実施しています。また、店舗従業員への衛生管理研修を定期的に行うことにより、衛生管理のレベルアップを図っています。

➤ セブン&アイ・フードシステムズの取り組みはこちら



衣料品・住居品の品製造工場の工程監査

セブン&アイグループが販売している衣料・住居品については、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」をはじめ、グループ各社のプライベートブランド商品などがあります。こうした商品の安全性を確保するため、国内外の製造工場に対して工程監査を実施しています。

衣料・住居品の製造工場に対しては、品質管理レベルを担保する公的認証が存在しないため、セブン&アイHLDGS.は独自の基準を策定し、グループ各社はその基準に基づいて外部の専門機関による監査を実施しています。セブン&アイHLDGS.では、監査の結果が一定の基準をクリアした工場に対して、工程監査「適合認証書」を発行しています。



適合認証書

商品事故への対応と演習の実施

セブン&アイHLDGS.では商品事故や商品不良がグループ内で発生したケースを想定し、定期的な演習を実施することで、事故発生から調査、報告、是正までの流れをセブン&アイHLDGS.と各グループ会社で相互に確認、事故対応体制の有効性を確認しています。万が一、商品事故が発生した場合には、速やかに社長に報告した上で正対応を検討・決定し、品質管理の専門部署が是正措置実施と是正措置完了の確認を行っています。

品質管理の取り組みに対する表彰

イトーヨーカ堂は、経済産業省が主催する製品安全対策優良企業表彰※1において、経済産業大臣賞を受賞しました。これまで3度の大臣賞受賞を受賞し、2015年度に総合スーパーとして初の製品安全対策ゴールド企業※2に認定。2021年3月にフォローアップ審査を受審し、ゴールド認定の更新が承認されるとともに、ロゴマークに星印が付与されました。

※1 経済産業省が、企業の製品安全に対する意識の向上や企業の枠を越えて、製品安全という重要な価値を共有する「製品安全文化」の定着を図り、社会全体で製品の安全が守られる社会の実現を目的として、2007年度より実施している表彰

※2 認定から5年経過ごとに認定時の取り組みが引き続き維持されているか、審査委員会によるフォローアップを実施

- 2011年 2013年 2015年 イトーヨーカ堂：「製品安全対策優良企業表彰・経済産業大臣賞」受賞
- 2015年 イトーヨーカ堂：「製品安全対策ゴールド企業」認定
- 2020年 イトーヨーカ堂：「製品安全対策ゴールド企業」フォローアップ認定
- 2021年 イトーヨーカ堂：「製品安全対策ゴールド企業」更新



製品安全対策ゴールド企業（星印付き）

食品の安全・安心

セブン＆アイグループは、原材料調達から販売に至るすべての段階で、安全性、信頼性を重視して、さまざまな施策に取り組んでいます。

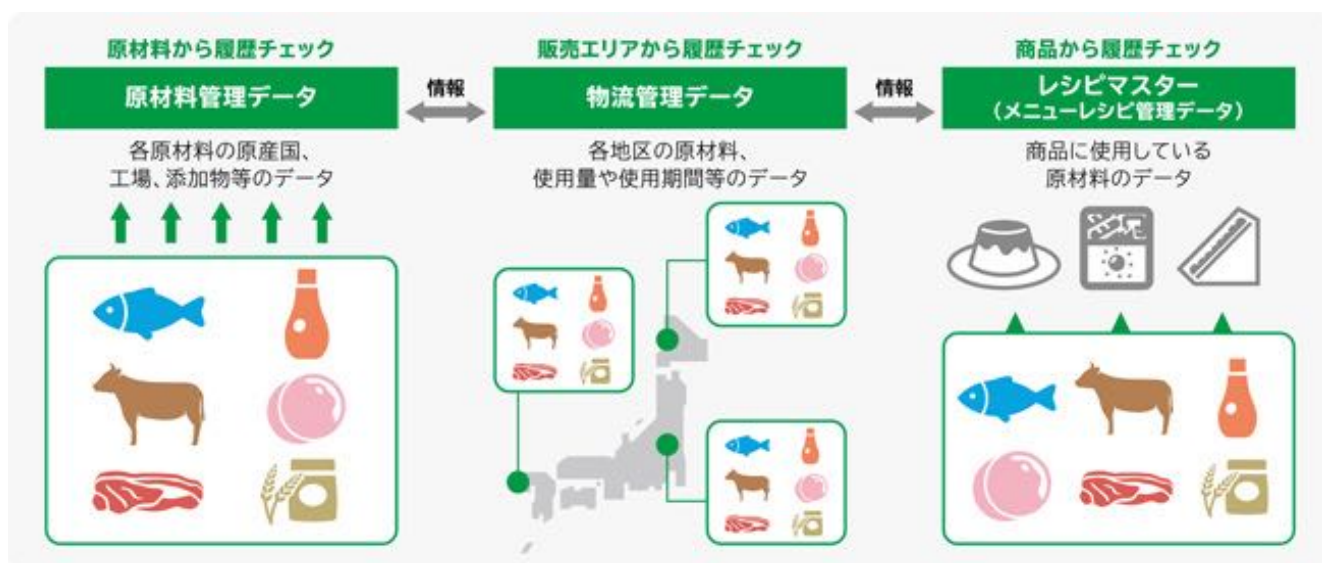
生産履歴を集中管理

セブン-イレブン・ジャパンは、米飯や惣菜などの個々のデイリー商品を管理し、どの工場で作られ、どのような原材料がどの地区で使用されているかを正確に把握するために、デイリー商品を製造する全工場の情報をすべてデータベースで管理し、店舗のPOSデータと連動させて、商品の原材料産地から店頭へ並ぶまでの生産履歴を管理しています。これにより、万が一原材料などに問題が発生した場合でも、即座に対応することができます。さらに、商品に含まれるアレルギー物質や添加物の有無も確認し、万全を期して販売しています。

また、全工場で使用する原材料や包装容器の使用量も正確に把握できるため、過剰な生産を抑えるなど、廃棄物削減に役立っています。加えて、品種の混同を防ぐための米のDNA検査や放射性物質の検査を自主的に実施しています。

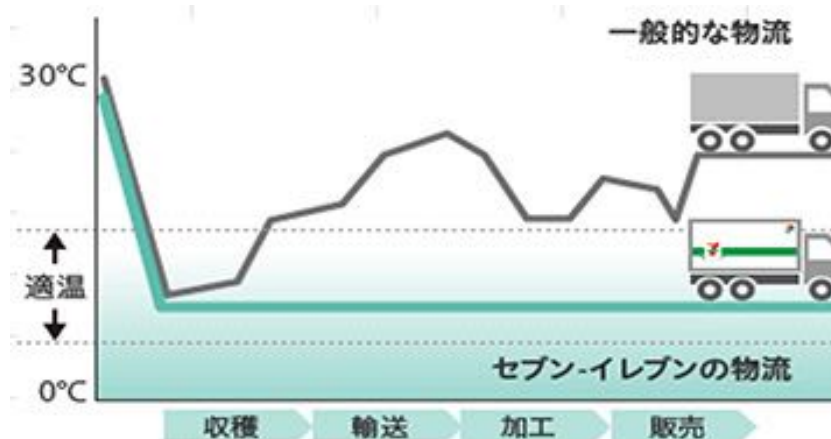
▶ セブン-イレブン・ジャパンの取り組みはこちら [🔗](#)

原材料の生産履歴管理の仕組み



コールドチェーン（低温物流網）の導入

セブン-イレブンのオリジナルのデイリー商品（チルド弁当、サンドイッチ、調理パン、サラダ、惣菜、麺類など）には、さまざまな葉物野菜が使われており、野菜の鮮度を高く保つための仕組みとして、畑で収穫された野菜を商品にして店舗に届けるまで、低温で輸送・加工する「コールドチェーン（低温物流網）」を2005年から導入しています。収穫した野菜は配送車、仕分けセンター、生産工場から店舗の売場の棚まで一貫した温度管理をしています。また、消費地の近くで収穫した国産野菜を積極的に使用することで、輸送のためのエネルギー使用量を削減しています。



「コールドチェーン（低温物流網）」

信頼性の高い商品の提供

「顔が見える食品。」

イトーヨーカ堂の「顔が見える食品。」は、仕入担当者が適切な栽培・飼育管理がされているかを現地で生産者とともに確認しています。また、残留農薬検査をはじめ、土壌や飼料、水質の検査を行い、第三者機関の確認を受けて販売しています。放射性物質についても検査を実施しています。「顔が見える食品。」は、2024年6月1日現在、野菜と果物が80アイテム、精肉 30アイテム、鮮魚 11アイテム、加工食品 6アイテムを品揃えしており、全体で127アイテムを取扱っています。

➤ [イトーヨーカ堂の取り組みはこちら](#) 

生産者情報の公開方法（イトーヨーカ堂の例）



「産地が見える商品」

ヨークベニマルは、自社のWebサイトに「おいしさと安全・安心のヒミツ」というコーナーを設け、自社が厳選した生鮮食品の産地や特徴、生産工程、生産者などの情報を発信しています。

➤ [ヨークベニマルの取り組みはこちら](#) 

食品添加物使用の考え方

セブン-イレブンのお弁当などのフレッシュフードは、つくりたての家庭の味を目指し、食品添加物を使用する場合は、必要最低限の種類・量を使用しています。また、食品添加物自主基準を設定し、お客様の関心の高い食品添加物の使用を極力控えるよう努めています。加えて、添加物使用に関する表示については、消費者庁「無添加・不使用」ガイドラインに従い、お客様に誤認を与えない表示を進めています。

➤ [セブン-イレブン・ジャパンの取り組みはこちら](#) 

重点課題2 安全・安心で健康に配慮した商品・サービスを提供する

トランス脂肪酸の低減

トランス脂肪酸は、摂り過ぎると血液中の悪玉コレステロールが増え、善玉コレステロールを減らす働きがあるため、冠動脈性心疾患などのリスクを高めるといわれています。欧米などの諸外国に比べて摂取量の少ない日本では現在、トランス脂肪酸の表示義務や上限値の設定はありませんが、セブン-イレブンでは2005年からトランス脂肪酸の総量を自主的に低減するよう改善を進めています。また、油脂を加工する過程で生成されるトランス脂肪酸を抑えるため、2007年からは揚げ油を改良し、セブン-イレブンオリジナルの油に切り替えました。

▶ [セブン-イレブンのトランス脂肪酸低減の取り組みについてはこちら](#)



トランス脂肪酸低減の推移

(例) ふんわりくちどけ苺ジャム&マーガリン 100gあたりの含有量

2005年	2007年	2012年	2019年	2022年
1.86g	0.18g	0.15g	0.11g	0.09g

食物アレルギー情報の表示

セブン&アイグループでは、食物アレルギーをお持ちの方にも安心して商品を選んでいただけるよう、食品表示法で表示することが義務付けられている「特定原材料」7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）に加え、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」※21品目についても積極的に表示を進めています。

また、セブン-イレブン・ジャパンとイトーヨーカ堂は、2019年9月に、消費者庁がアーモンドによるアレルギー発症者の増加を踏まえて「特定原材料に準ずるもの」にアーモンドを追加したことにより、アーモンドについても積極的に表示を進めています。

※特定原材料に準ずるもの 推奨されている品目：あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

フレッシュフードのすべてに表示

セブン-イレブン・ジャパンは、お弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜、麺類、パン・ペストリーなどのフレッシュフードのすべてに「特定原材料」に加えて「特定原材料に準ずるもの」を表示しています。また、店内調理商品（ホットスナック・おでん・中華まん）については、店頭POPに「特定原材料」の使用状況を表示しているほか、Webサイト上にて「特定原材料」および「特定原材料に準ずるもの」に関する情報を公開しています。

▶ [店内調理商品のアレルギー情報はこちら](#)

店内調理した商品に表示

イトーヨーカ堂は、店内調理したお寿司・惣菜などについて、「特定原材料」に加えて「特定原材料に準ずるもの（アーモンドを除く）」を含めた表示を、容器に入った商品はラベルに、バラ売りの商品は商品ごとに、どのようなアレルギー物質が含まれているかを一覧表にして店頭に掲示しています。

メニューブックに表示

セブン&アイ・フードシステムズが運営するデニーズでは、2018年9月のメニュー改訂より、全時間帯のすべてのメニューブックにアレルギー物質（「特定原材料」に加えて「特定原材料に準ずるもの」）の使用状況（アレルギー情報）を掲載しています。また、アレルギー情報はWebサイトにも一覧表を公開しており、デニーズ店内メニューに限り、アレルギー物質からメニュー名を検索することもできます。

▶ [デニーズの取り組みはこちら](#)

食物アレルギーに配慮した商品の販売

セブン&アイグループは、食物アレルギーの有無に関わらず、おいしくお食事を楽しんでもらうために、低アレルゲンメニューを取扱っています。

「低アレルゲンメニュー・ケーキ」の販売

セブン&アイ・フードシステムズが運営しているデニーズでは、食物アレルギーに配慮した、特定原材料の7品目（たまご・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）を使用しないお子様向けメニュー「低アレルゲンメニュー」や「低アレルゲンケーキ」を販売しています。店舗で調理する際は従業員が低アレルゲンメニューのマニュアルに従って通常の調理とは別の手順で加熱・盛り付けをするとともに、食器類は個々に洗浄保管したものを使用することで、アレルギー物質の二次混入の防止に努めています。

➤ [デニーズの取り組みはこちら](#)



低アレルゲンメニュー



低アレルゲンケーキ

食物アレルギーワークショップの開催

セブン-イレブン・ジャパンは、食物アレルギーを理解する取り組みの一環として、2021年から認定NPO法人アトピッツ地球の子ネットワークとの共催で、食物アレルギーのある10～20代の方々やその保護者の方々を対象としたワークショップを実施しています。2024年は2月に開催し、誤食体験の話を知ったり、ディスカッションを通じて、実際の商品の選び方などを共有いただくなど、相互理解が深まりました。セブン-イレブン・ジャパンはワークショップでのご意見を参考に、より利用しやすいアレルギー表示に努めていきます。



食品アレルギーワークショップ_1



食品アレルギーワークショップ_2

遺伝子組み換え食品の扱いについて

セブン&アイグループは、遺伝子組み換え食品に関して国内の関連法規に従って表示しています。また、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」では、表示が義務付けられている主原料において遺伝子組み換えの原材料を使用していません（日本政府から輸入が認められている遺伝子組み換えのじゃがいも、コーン、大豆などを使用した醤油、油などの一部の商品は除きます）。

放射性物質の検査

セブン&アイグループは、東日本大震災以後、放射性物質に関するお問い合わせが増加したことを受け、行政によるモニタリング調査を補完するために自主検査を実施してホームページに公開しています。

例えば、ヨークベニマルもお取引先様および行政機関が実施している放射性物質の検査結果を自社のWebサイトで公開しています。

➤ [ヨークベニマルの検査結果はこちら](#)

健康と栄養

セブン&アイHLDGS. は、少子高齢化や独居世帯の増加、女性の社会進出など多様化する社会において、健康と栄養への注目が高まっている中、お客様のさらなる健康志向に配慮して、栄養バランスのとれた食品を提供することに努めています。2020年5月、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」の新たな価値を創造するために、環境対応・健康対応・上質商品・グローバル対応の4つの柱で構成する、「セブンプレミアム コネクト宣言」を策定しました。具体的な施策として、栄養成分表示に「糖質」と「食物繊維」を表示（2019年9月～）、塩分・糖質を抑えた商品の開発などを行っています。セブンプレミアムの商品開発については、対象となる商品に最適なお取引先様とグループの商品開発部門でチームを組み、それぞれの専門家の情報やノウハウを結集させて商品を開発する「チームマーチャンドライジング」の手法を採用しています。このチームの中には、栄養や健康に関する専門家を抱えるお取引先様や、研究開発センターを所有しているお取引先様も含まれています。



健康食品の一例



「セブンプレミアム」ゼロサイダートリプル ファイバー500ml
カロリーゼロ・糖類ゼロ・脂質ゼロの炭酸飲料で、食物繊維を配合

健康に配慮した商品の販売

グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」では、植物由来のたんぱく質へのニーズを踏まえ、大豆ミートを使用した商品を品揃えしています。イトーヨーカ堂は、栄養バランスに配慮した管理栄養士監修のお弁当を取扱っています。2023年度は34万パックを販売しました。食物繊維、野菜などを加え、塩分、糖質などを減らし、使用する添加物を低減することで、よりお客様に配慮した商品を提供していきます。



※写真はイメージです。

「セブンプレミアム」大豆ミートミンチ



「セブンプレミアム」豆腐スイーツバー ガトーショコラ



イトーヨーカ堂 管理栄養士監修のお弁当

栄養成分の表示

セブン&アイグループでは、食品表示法で定められた「エネルギー」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「食塩相当量」5項目の表示※に加え、グループのプライベートブランド「セブンプレミアム」、セブン-イレブンのお弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜、麺類などのフレッシュフード、イトーヨーカドーの店内で調理したお寿司、惣菜については、お客様からのご要望が多い「糖質」「食物繊維」を表示しています。

また、セブンプレミアムの一部商品については、任意表示である「飽和脂肪酸」「トランス脂肪酸」「コレステロール」などの表示も行っています。カロリーについては、お客様が商品選択時に目に付きやすいよう、多くの商品で前面に表示しています。また、商品の特徴を分かりやすくするため「オレンジ」と「グリーン」の2色のカラーアイコンをパッケージの表前面に表示しています。「糖質」や「塩分」など必要以上の摂取を抑えるべき栄養素はグリーン、「たんぱく質」や「食物繊維」などの補うべき栄養素はオレンジのアイコンを使用しています。

※任意表示商品で、かつ表面積が小さい一部の商品を除きます



糖質・食物繊維が表示された栄養成分表示の例：「セブンプレミアム」ポテトサラダ



飽和脂肪酸・トランス脂肪酸・コレステロールの表示された栄養成分表示の例：「セブンプレミアムゴールド」金の食パン



緑色のアイコン（必要以上の摂取を抑えるべき栄養素）表示の例：「セブンプレミアム」4種の素焼きミックスナッツ



オレンジのアイコン（補うべき栄養素）表示の例：「セブンプレミアム」枝豆とひじきの豆腐バー

児童向け食育イベントの開催

セブンプレミアムの開発部門では、食を通じた社会貢献活動として、主に小学生以下のお子様を対象とした食育イベント※を実施しています。2022年から活動を開始し、2024年9月までに計6回・延べ100名以上のお客様にご参加いただきました。今後も、メニュー提案やイベントを通じ、地域のお客様の食生活に豊かさや楽しさをお届けしていきます。

※子どもたちが食に関する正しい知識を理解し、望ましい食習慣を身に付けることを目的としたイベント

