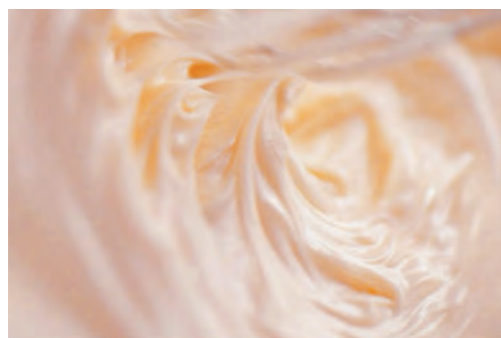




「セブンプレミアム」国産の卵だけを使用したマヨネーズ
400g / 158円(税抜)



パートナー企業とともに

「セブンプレミアム」
国産の卵だけを使用した
マヨネーズ

メーカーと小売業、
強みの掛け合わせが
支持される商品を生む

原材料へのこだわりが 実現した 「コク」と「まろやかさ」

セブン&アイグループのプライベートブランド商品「セブンプレミアム」は、お客様に提供する価値を重視した、安全・安心の商品です。2007年の誕生以来、多くのお取引先にご協力いただき、現在では食品から生活雑貨まで、4000以上ものアイテムを展開するブランドに成長しています。

マヨネーズは、そうした「セブンプレミアム」の中でも、人気のあるアイテムの一つです。主原料である「卵」「油」「酢」のそれぞれについて徹底的にこだわり、「コク」と「まろやかさ」を併せ持つ味わいを実現しています。2008年春に「セブンプレミアム」のラインアップに加わったマヨネーズは多くのお客様の支持を集め、

原材料へのこだわり

卵	鶏の餌までこだわった旨味のある国産の卵だけを使用 ・全卵を使用することで、まろやかな味を実現
油	・あっさりとしたキャノーラ油だけでなく、大豆油、コーン油を使用することで、風味を付与
酢	・伝統的な製法でつくられた醸造酢を使用し、すっきりとした酸味を実現

調味料カテゴリの売上上位を占める商品となりました。

よりお買い求めしやすい 容量・パッケージに リニューアル

発売以来、人気商品として支持されている「セブンプレミアム」のマヨネーズのおいしさをもっと多くのお客様に知っていただきたい——その思いからリニューアルを実施しました。商品の開発・製造を担う味の素(株)様とともに、約1年をかけて多角的な検討を進めたこのプロジェクトの最大の目的は「購買層の拡大」でした。

原材料とおいしさにこだわったマヨネーズはリピート購入者が多く、一度試していただければ固定ファンになっていただける商品です。そこで今回のリニューアルでは、初めてのお客様にも手に取っていただけるよう、より親しみやすいパッケージデザインを採用するとともに、容量も従来の500gから400gへと変更。これは日本の平均世帯人数が減り続ける中、500gが一般家庭にとってやや多めの容量になっていたためでした。新しくなった「セブンプレミアム」のマヨネーズは2019年10月からグループの各店舗で発売を開始し、多くのお客様にご購入いただいています。

「プレミアム」の名に値する 価値ある商品を より多くのお客様に



味の素(株)
食品事業本部 食品研究所
商品開発センター
洋風ソレスタループ
主席研究員
灌次郎氏

現在、セブン&アイグループ様と当社は、さまざまな分野で協業していますが、そのきっかけとなったのが「セブンプレミアム」のマヨネーズでした。この商品の開発では原材料や製法に徹底してこだわりました。卵は、国内の契約農場で収穫した卵だけを使用しています。さらに鶏の餌にヨモギや海藻、木酢液をブレンドすることで、旨味があり、臭みのない卵にしています。また、酢についても醸造メーカーと共同で酢もろみづくりから研究し、目指す味わいを実現してきました。

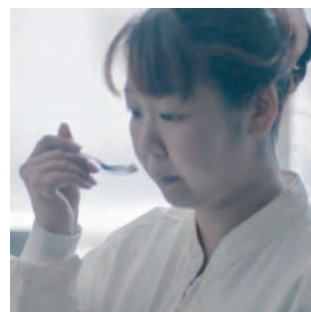
当社には「お客様目線で製品の機会と課題を徹底的に掘り下げ戦略を立てる」企業風土が根づいており、これは当社の大きな強みであると考えています。セブン&アイグループ様との商品開発においても同様であり、今回のリニューアルでも、多様な角度からリサーチ・分析を行い、より多くのお客様

にご購入いただくための方策を徹底的に検討しました。

セブン&アイグループ様という、日本の生活者にとってなくてはならない企業グループと協働できることは、当社の大きな財産です。セブン&アイグループ様の持つ圧倒的な数の消費者接点、そして信頼度の高いブランドがあるからこそ、こだわりの商品を全国のお客様に届けることができます。リニューアルの成果をしっかりと検証し、今後も「プレミアム」の名に値する価値ある商品を多くのお客様に届けるためのチャレンジを続けていきます。



さまざまな方法で酸味や粘度、味を
いをていねいに確認しています。



鶏の餌までこだわり、専用鶏舎で管理した安全・安心の国産の卵を丸ごと使用しています。