

パッケージの新たな密封箇所

引っ張り口を閉じて外気の影響を受けにくくすることで、吸湿を防ぎ、ひと口からパリッとした食感に。



低温精米のお米

専用の精米機と新開発の「低温精米」方法によって、お米本来の旨味がしっかり残り、今まで以上にふっくらとした炊きあがり。



パートナー企業とともに

発売から43年目を迎えてなお
人気商品としてご支持をいただく
手巻おにぎり

「お母さんがつくったおにぎり」
という開発目標を共有し、
おいしさをさらに進化

**包装仕様・精米方法の
刷新で実現した
びと口目から
もつとおいしい**

日々のお客様の食卓を支えるセブン・イレブンのオリジナルフレッシュフード。その中で最も多くご購入いただいている商品が、おにぎりです。おにぎりの販売数は、年間で約22億7千万個(2018年度)に達しており、ほかの商品との併売率も高いため、お客様に継続的にご来店いただくうえでも重要な商品です。

家庭でつくるのが当たり前だったおにぎりをセブン・イレブンが商品として発売したのは1978年。以降、絶えず進化を図り、追求してきた理想形が「お母さんがつくったおにぎり」です。お母さんが愛情を込めてつくったおにぎりを目指して、商品開発担当者や原料メーカーをはじめとするとお取引先とつねにこの目標を共有し、握り具合や塩加減、海苔のパリパリ感を出す包装・保管方法などがあるべき姿に向けて見直してきました。

そして2020年、「手巻おにぎり」を全面リニューアルしました。包装フィルム仕様を5年ぶりに、精米方法を14年ぶりにそれぞれ刷新し、びと口目からもつとおいしいおにぎりに。従来よりも包装フィルムの密閉度を高めることで、海苔本来のパリッとした食感と風味を

**パッケージの力を探求し
もつとおいしいを
提供し続けたい**



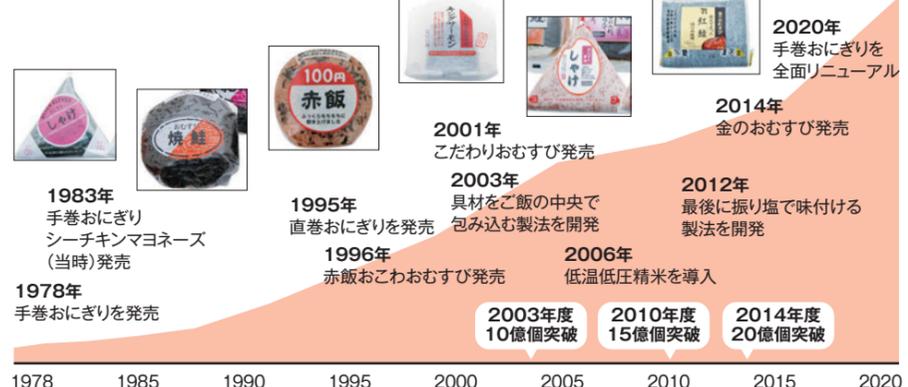
明和産業(株)
代表取締役社長
小澤 善孝氏

当社は、1982年からセブン・イレブン様と協業しています。当社が提供するおにぎりやパンなどのパッケージは、商品の中では脇役です。しかし、パッケージはお客様がまず目にするものとして真の先に商品の魅力を伝える、重要な役割を担っています。また、コンビニエンスストアに求められる開けやすさや手軽さ、食べやすさはもちろん、品質の保持や環境負荷低減への配慮など、さまざまな機能が求められます。

今回のリニューアルでは今まで以上にパリッとした海苔の食感を実現することが最大のテーマで、そのために密閉度を高めた包装仕様を開発。これによって、海苔が水分を吸収するのを防ぎ乾燥状態を長く維持することに成功しました。変わっていないように見えて劇的に進化している、こうした挑戦の先には、必ずお客様からの「おいしい」という声が待っています。その声を励みに、これからもともに進化を続けていきたいと思えます。

現一方、精米については、精米時にお米にかかる圧力を軽減する新たな方法を開発することで、お米の旨味を損なうことなく、ふっくらとしたご飯に仕上げられています。「手巻おにぎり」の販売数量は順調に推移しており、全国各地のセブン・イレブン店舗で多くのお客様にご好評いただいています。

おにぎりの進化の歴史



**おいしいごはんを探求し
農家とお客様の懸け橋で
あり続けたい**



木徳神糧(株)
取締役常務執行役員
鎌田 慶彦氏

当社は、農家の方につくっていただいたお米を全農などの流通経路を通じて仕入れ、精米して販売しています。ご飯は、炊き方はもちろん精米の方法でも味に違いが生じます。また、噛んだ瞬間の粒感がなくなったり、ご飯にとって最適な状態が短くなったりすることもあります。

私たちは、セブン・イレブン様が掲げる「お母さんがつくったおにぎり」を実現するために、これまでも精米方法を進化させてきました。そして今回、精米時にお米にかかる圧力を分散し、高温状態を好まないお米の温度上昇を抑えることで、お米本来の旨味をしっかりと残り、ふっくらとした炊きあがりを実現する「低温精米」という方法を開発しました。

農家の方々は、自分たちのお米がセブン・イレブン様のおにぎりになることに誇りを持っています。また、当社のお米を使ったおにぎりは「本当においしい」という声をいただいています。今後も農家とお客様の懸け橋として技術開発を進め、より良い商品を提供していきます。