



いつもの買い物でおいしい応援を 東北を食べて、元気に! プロジェクト上

お買い物が社会貢献に

セブン-イレブン・ジャパン (SEJ) は、環境や地域経済の好循環を促す「東北を食べて、元気に! プロジェクト」に取り組み、東北エリアで生産、加工、



商品本部 地区MD統括部 東北地区
シニアマーチャンダイザー 赤澤 太一さん

販売、消費を完結させる。第一弾として青森県産豚肉を用いた3商品を宮城県及び福島県の一部限定で21日から発売する。

プロジェクトを推進するのは、SEJ 商品本部地区MD統括部東北地区(仙台市)。責任者の赤澤太一シニアマーチャンダイザーは「2019年に環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を策定し、CO2削減、プラスチック対策、食品ロス・リサイクル対策、持続可能な調達」の4テーマについて数値目標を掲げています。グループ全体の大目標に対



し、SEJの事業分野、さらに東北の現場にできることを課題設定し、知恵を絞りました」と話す。このたび発売された「地養豚のロースとんかつ弁当」「地養豚

のロースかつサンド」「地養豚のトンテキプレート」は、青森県南地方の美しい空気と水、健康に配慮した飼料で育った豚肉の自信作。それがなぜ、脱炭素などに結び付くのか。

食料自給率37%(2020年度カロリーベース概算値)の日本の食卓は輸入食品に支えられている。遠く外国から運ばれる過程で、トラック、船、飛行機の燃料、冷蔵冷凍庫の電気などに多くのエネルギーが費やされる。SEJの社内用試算では、米国産の豚肉を青森県産に

切り替えると、二酸化炭素(CO2)排出量は約9分の1になる。

東北は土地、水、気候といった農業に適した環境がありながら、2020年の基幹的農業従事者は25万人と、10年前に比べ31%減少し、担い手不足が懸念される(資料:東北農政局)。

赤澤さんが言う。「農家に限らず、人口減のペースも東北は速い。何もせずにいたら、東北に1400ある加盟店の経営にも響きます。オーナー、家族、従業員の生活設計、将来のためにも、できることから始めなければ」との思いでした。

今回は、半年にわたる準備の舞台裏をレポートする。(続く)

▶次回掲載は2月25日

以下の3商品を宮城県及び福島県の一部で限定発売。今後もおいしさを強みに東北の食材を使った商品を販売予定

地養豚のロースとんかつ弁当 798円(税込861.84円)

地養豚のロースかつサンド 360円(税込388.80円)

地養豚のトンテキプレート 640円(税込691.20円)

※写真はイメージです。※店舗によって取り扱いがない場合がございます。

▶くわしくはこちらから



いつもの買い物でおいしい応援を 東北を食べて、元気に! プロジェクト中

宮城県限定商品発売

セブン-イレブン・ジャパン (SEJ) は、環境や地域経済の好循環を促す「東北を食べて、元気に! プロジェクト」に取り組み、東北エリアで生産、加工、



商品本部 地区MD統括部 東北地区
マーチャンダイザー 一戸 咲乃さん

販売、消費を完結させる。司令塔のSEJ商品本部地区MD統括部東北地区(仙台市)は、エリア限定商品など年間約180アイテムの開発も手掛ける。

マーチャンダイザーの一戸咲乃さんがプロジェクトに参画したのは昨夏。「実は、東北の豚肉を使えないかなあと、もう少し前から研究をしていたんです」。長らくコロナ禍で輸入肉の供給が一時不安定になり、鶏肉や豚肉を国産に切り替えた場合の商品開発の可能性を探っていた。国産食材の弱点はコスト。肉の厚さ一つで、最終的な商品価



格も変わる。一戸さんは腹をくくった。「最優先は、おいしさだ。農場に足を運び、岩手、宮城の工場の調理担当とも意見を交わした。店舗へ、消費者へと続く食のリレーで、モノづくりの情熱をしっかりと届けたい。一つの壁があった。膨大な店

舗が天候や地域事情で日々の発注を加減するコンビニエンスストア業界は、食品ロス抑制の観点からも冷凍品を使用することが多い。

でも、今回は試食や測定で「豚肉特有の臭みが弱く、肉のうまみ、脂身の甘みが最も優れている」と高評価だった冷蔵肉を使用した。「精肉メーカーの協力でトラック経路も確保し、見込みと実際の発注が違った場合の対策もクリアしました」と一戸さん。

3商品のうち、とんかつ使用の2種類に冷蔵肉を採用した。

「ロースとんかつは分厚く、柔らかく、肉本来のうまみ、上品な脂身、ジューシー感を残した仕立てを、たっぷりのご飯と。カツサンドは特製の専用ソースを開発し、工場内製。温めておいしいトーストのサンドに。トンテキは1食ずつ鉄鍋で焼き上げ、しょうゆだれにニンニクチップを散らし、香ばしく仕上げました。何度も試作と改良を繰り返した到達点。一戸さんは「商品に携わる皆さんの気持ちを結集した逸品になりました」と語った。

今回は、生産者の思いとプロジェクトの今後を展望する。(続く)

▶次回掲載は2月27日

以下の3商品を宮城県及び福島県の一部で限定発売。今後もおいしさを強みに東北の食材を使った商品を販売予定

地養豚のロースとんかつ弁当 798円(税込861.84円)

地養豚のロースかつサンド 360円(税込388.80円)

地養豚のトンテキプレート 640円(税込691.20円)

※写真はイメージです。※店舗によって取り扱いがない場合がございます。

▶くわしくはこちらから



いつもの買い物でおいしい応援を 東北を食べて、元気に! プロジェクト下

生産者と連携し継続展開へ



セブン-イレブン・ジャパン (SEJ) は、環境や地域経済の好循環を促す「東北を食べて、元気に! プロジェクト」に取り組み、東北エリアで生産、加工、



のり部長 常務 中野渡 大さん

販売、消費を完結させる。第一弾の食材に採用された青森県産の銘柄豚「地養豚」を生産するのが、みのる養豚(十和田市)だ。みのる養豚は1984年創業で、十和田市と青森県六戸町に近代的な農場5カ所を有する。母豚2500頭から生まれた豚を5、

6カ月育て、年間6万頭を出荷する。中野渡大常務は「畜舎の清潔保持を徹底し、きれいな水を飲ませ、成長段階に合わせて配合を変えた7種類のえさを与え、元気で健康な豚を育てています」と話す。

地養豚とは、炭焼きの煙を冷やした「木酢」、海藻、ヨモギ、青森県産米などをブレンドした専用飼料で育てた豚をいい、やわらかくて臭みのない肉質や、甘みのある脂身などの味わいに定評がある。味の良さはもちろんだが、2020年に農業生産体制の認証制度「JGAP」を取得したことも大きい。食品安全や家畜衛生、

動物福祉など7分野116項目もの点検項目があり、基準を満たした生産者のみが取得できる。中野渡さんは「JGAP取得以前から誠実に愛情を込めて豚を育ててきましたが、JGAPを取得したことでスタッフ全体が気持ちを一つにレベルアップできました。これからも安心安全でおいしい豚肉をお届けします」と語る。

SEJ商品本部地区MD統括部東北地区(仙台市)は、地養豚に続き、野菜、農水産物を利用した「東北を食べて、元気に!」ロゴ付きの商品開発を進めている。赤澤太一シニアマーチャンダイザーは「東北には、まだまだ知

られていない、素晴らしい農産物や加工品が数多くあります。身近なセブン-イレブンでのお買い物が、ちょっといいことにつながる。そんな取り組みを通じ、社会的な課題の解決と企業の成長を両立していきたい」と力を込めた。



地区MD統括部 東北地区 赤澤 太一さん(写真:左)
シニアマーチャンダイザー
地区MD統括部 東北地区 一戸 咲乃さん(写真:右)
マーチャンダイザー

以下の3商品を宮城県及び福島県の一部で限定発売。今後もおいしさを強みに東北の食材を使った商品を販売予定

地養豚のロースとんかつ弁当 798円(税込861.84円)

地養豚のロースかつサンド 360円(税込388.80円)

地養豚のトンテキプレート 640円(税込691.20円)

※写真はイメージです。※店舗によって取り扱いがない場合がございます。

▶くわしくはこちらから