

## セブン-イレブン・ジャパン セブンミール「食材セット」 ～毎日選べる4品を追加～



「主菜：大葉とチーズのミルフィーユかつ  
副菜：ほうれん草と小松菜の煮浸し」



### 大葉とチーズの ミルフィーユかつセット

- ・豚ロース
- ・キャベツ
- ・フロccoli
- ・ほうれん草
- ・小松菜
- ・プチトマト
- ・大葉
- ・人参
- ・もやし
- ・きざみ揚げ
- ・生パン粉
- ・とろけるチーズ

セブン-イレブン・ジャパンは、報道関係者向けセブンミール「食材セット」の新メニュー試食会を実施。

今回、日替わりメニューに加え、毎日選べる4品を追加し、サービスを充実した。なお、同サービスは4月9日（月）の供給分から実施中。

セブンミール「食材セット」は、セブン-イレブンのお届けサービスとして2000年から開始し、現在は関東エリア（1都6県）の約7,700店舗で展開中。1日分、1人前から注文でき、主菜と副菜のセットメニューが約20分で完成するレシピ付きの調理キットとなっている。これまで、28日間異なるメニューから決められた1品を提供していたが、今後は月間4品を追加し、日替わりメニューと合わせ計5メニューから選べるようになった。月間4メニューは、今後のメニューへの支持や日替わりメニューとのバランスを考え、4品全て、

あるいは1品のみを変更するなどを検討していく方針。なお、現在「食材セット」レシピは、日替わりメニューを含め約100レシピで展開中。

現状での「食材セット」人気メニューは、「野菜と食べる豚生姜焼き」「大葉とチーズのミルフィーユかつ」など。

今後、今年の秋口には全国店舗でのサービス実施を計画している。

### 【ターゲット】

「食材セット」のターゲットとしては、創業当初は高齢者など買物弱者をターゲットとしてきたが、2016年からは企業給食をはじめとする法人への取り組み、そして今後は、アクティブシニアや有職主婦など働く女性をターゲットとし、“料理面の負”の解消を図っていく。

【背景】

同社の「食材セット」訴求の背景としては、女性就業率が70.0%（2016年）を超え、共働き世帯は63.0%（同）となっており、家事にかかる時間が2001年と比べ約40分減少していることや、CVS・ネットスーパー宅配サービス（調理済・調理前の食事）の利用が2011年対比で約3.2倍に伸長していることなどが挙げられる。これにより、食品宅配市場はさらに拡大することが予想される。

また、家事についての意識調査によると、時短したい家事は、有職者・無職者共に1位が「料理」、2位が「部屋掃除」、3位が「洗い物」となっており、有職者・無職者共に1位～3位計で70%となっている。

料理に関する主婦の悩みとしては、「献立を考え

るのが面倒」「材料が余る」「調理時間が無い」「うまく作れない」などのメニュー面、費用面、時間面、技術面などでの“負”があり、ミールキットの市場には大きな潜在ニーズがあるといえる。

【食材セットのメリット】

「食材セット」のメリットとしては、

- ①毎日の献立に悩まない。
- ②買物の手間いらず。
- ③食材はカット済み。
- ④主菜と副菜が20分で完成。
- ⑤野菜が120g以上摂取できる。
- ⑥近くの店舗で受け取れる。
- ⑦保存料・合成着色料不使用。



「主菜：スコッチエッグ  
副菜：キャベツとチーズのトマトスープ」

半熟卵を合挽肉で包み、パン粉を付けて揚げるだけでスコッチエッグが完成。調理時間目安は約20分。



「主菜：豚肉じゃが  
副菜：小松菜ともやしの胡麻和え」

じゃが芋と人参はボイル済みのため、煮込み時間が短く、調理時間が短縮できる。調理時間目安は約20分。

【調理実演】

大葉とチーズのミルフィーユかつセット

ほうれん草と小松菜の煮びたし具材をレンジアップ。

重なった状態でセットされている豚ロース肉の上に大葉とチーズを乗せ、豚ロース肉を1/3ずつ折り込む。

バターとパン粉を付けて揚げる。（※バターとパン粉もセットに含まれます。）

キャベツやソースなどもセット。約20分で完成。

ゴミはこれだけ。