

**セブン-イレブンから新コンセプトの「冷製スープ」スムージー2 品が登場！**  
**専門家とこだわり抜いた“新たなスムージー”を 7 月 28 日（火）より一部エリア<sup>※1</sup>で**  
**限定発売**



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋、以下「当社」）は、**健康と環境に配慮した、これまでにない「冷製スープ」2 品、「フルーツガスパチョスムージー」と「焼きとうもろこしスムージー」**を、都内一部<sup>※1</sup>のセブン-イレブン店舗にて 7 月 28 日（火）より順次発売いたします。

本商品は、リジェネラティブ（再生可能）の考え方を目指し将来的な資源の循環に向けた新しい食を提案します。レシピから腸内細菌研究に基づき、多様な専門家との共創により、“からだも環境も整う”をコンセプトにした一杯を開発しました。持続可能な未来へ向け、当社は今後も挑戦を続けてまいります。

※1 フルーツガスパチョスムージーは東京都中央区の一部で販売

焼きとうもろこしスムージーは東京都中央区・千代田区の一部で販売

## 専門家とともに取り組む新コンセプトの「冷製スープ」スムージー

今回の商品開発にいたる背景として、当社は「健康・環境」を未来への重要なテーマととらえ、現状維持から自然や環境がよりよくなる「リジェネラティブ（再生可能）」な社会の実現に着目いたしました。この取り組みの一環として、さまざまな分野の専門家とともに新しいモノづくりを行うプラットフォームを活用いたしました。

レシピ開発やリジェネラティブ思想に基づく味づくりの知見を持つ「Innovative Kitchen 8go（イノベティブ キッチン エゴ）」、最先端の発酵・腸内細菌研究をふまえた原料の知見を提供する「bacterico（バクテリコ）」および当社を、「東京建物」が運営する食の共創拠点「GIC Tokyo（Gastronomy Innovation Campus Tokyo）」がつなぎ、産学・専門家の知見を融合。この共創から、これまでにない価値を持つスムージーをコンセプトとして立案が行われました。環境に配慮した原材料を使用し、できたてならではのおいしさと手軽さで健康をサポートする、新たな“食事にもなるスムージー”を提案します。

## セブン-イレブンの新スムージー（全 2 品）



### ■フルーツガスパチョスムージー

価格：462 円（税込 498.96 円）

発売日：7 月 28 日（火）～順次

販売エリア：東京都中央区の一部

チェリートマトとフルーツを合わせたスムージーです。皮まで安心してお召し上がりいただけるレモンを丸ごと粉碎した原材料を使用しています。チェリートマトやパプリカにスイカ果汁などを合わせた、これからの季節にぴったりの冷製スープ仕立てのスムージーです。



### ■焼きとうもろこしスムージー

価格：462 円（税込 498.96 円）

発売日：7 月 28 日（火）～順次

販売エリア：東京都中央区および千代田区の一部

香ばしい焼きとうもろこしの味わいを楽しめるスムージーです。株式会社ファームステーションが開発した、乳酸菌と酵母を使って発酵させた「発酵ライスブラン（米ぬか発酵物）」を、手軽においしく取り入れられる食品原料として活用しています。米ぬかの持つ価値を活かしながら、焼成感のあるとうもろこしの甘みをオリゴ糖などで引き立たせた、冷製スープ仕立てのスムージーです。

## 本取り組みに参画する専門 3 社の詳細



### ■Innovative Kitchen 8go（イノベティブ キッチン エゴ）

#### リジェネラティブな思想をふまえた原材料や味づくりの知見

東京建物と PLUM KNOT が共同運営するレストラン「Innovative Kitchen 8go」の野田 達也シェフは、未利用資源の活用や食材価値の最大化など、リジェネラティブ（再生可能）な思想に基づくメニュー開発に取り組んでいます。また、山形大学古川研究室やシャトレゼなどと連携し、レモンピール（果皮）等を活用したアップサイクルの研究・試作にも参画。今回の商品開発では、こうした知見を生かし、素材本来のおいしさを引き出しながら、「おいしさ」と「環境への配慮」の両立を目指した味づくりに協力いただいています。

企業 HP：<https://8go8go8go.jp/>



#### ■株式会社 bacterico（バクテリコ）

##### 腸内細菌研究をふまえた栄養設計

一人ひとりの腸内細菌データから完全オーダーメイドのプロバイオティクスを開発する研究開発型の企業です。その知見は、Innovative Kitchen 8go が提供するスムージーの開発にも活かされています。今回の新コンセプトの「冷製スープ」スムージーのレシピ開発においても、腸内細菌に着目した栄養設計で開発をリードしました。

企業 HP : <https://bacterico.co.jp/>



#### ■東京建物株式会社／GIC Tokyo

##### （Gastronomy Innovation Campus Tokyo）

##### 食とイノベーションの共創を促進するプラットフォームの提供

東京建物は、本年 10 月に創業 130 年を迎える 1896 年（明治 29 年）創業の日本で最も歴史ある総合不動産会社であり、まちづくりを通じて多様な人・企業・技術をつなぎ、新たな価値創出に取り組んでいます。東京建物が運営する食の共創拠点「GIC Tokyo」は、企業、シェフ、研究者を結ぶハブとして、多様な知見が交わる共創環境を提供。今回の取り組みでも、商品開発に必要な専門人材や知見を結び付け、新コンセプトスムージーの誕生を全面的にバックアップいただきました。

企業 HP : <https://tatemono.com/>

GIC Tokyo HP : <https://gictokyo.com/>

### 担当者コメント

スムージーは、おいしさだけでなく健康的な食事としてや、環境に配慮しているというコンセプトに共感いただき、お客様より支持いただいている商材です。今回はそんなお客様ニーズをふまえた新たな挑戦として、リジェネラティブ思想のもと、未利用資源の循環や環境に配慮した原材料を使用し、スムージーを開発いたしました。専門家の皆様の知見を結集し、ひと口ごとに驚きとおいしさを感じていただける仕上がりとなっています。ぜひ一度お試しください、新しい未来に向けた取り組みを体感していただければ幸いです。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8% で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら : <https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。