

セブン-イレブン限定！冷凍弁当『ジム飯』が販売エリア拡大！

東京都、愛知県、大阪府、兵庫県、福岡県一部店舗で9月22日（火）より順次発売！

～ボディメイクをしたい方にお勧め！理想の栄養バランスとおいしさを両立。

JBBF 日本男子ボディビル選手権 2025 チャンピオン 扇谷開登選手、

ビキニフィットネス世界チャンピオン 安井友梨選手が監修～



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）は、REDAS 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：大丸 裕介）の Wellni ブランドより、公益社団法人 日本ボディビル・フィットネス連盟（JBBF）とコラボレーションした「ジム飯」シリーズ2品を、2026年9月22日（火）より販売エリアを拡大して発売いたします。

本シリーズは、7月7日（火）より東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県で先行発売され、東京都一部エリアの約1,200店舗では、初週（7月6日週）の冷凍食品約100品の店舗平均販売金額において、「ジム飯 チキンジャンバラヤ」2位、「ジム飯 ボロネーゼショートパスタ」3位となるなど、好調な販売となりました。この反響を受け、より多くのお客様にお届けできるよう、東京都、愛知県、大阪府、兵庫県、福岡県の一部店舗へ販売エリアを拡大する運びとなりました。

扇谷開登選手 監修「ジム飯 チキンジャンバラヤ」は、たんぱく質を47.3g含み、7種類のスパイスで仕上げた本格的な味わいが楽しめます。安井友梨選手 監修「ジム飯 ボロネーゼショートパスタ」は、たんぱく質30.5gを含み、3日間煮込んだ本格ボロネーゼソースの濃厚な味わいが特長です。

本格的にボディメイクをしている方はもちろん、健康的な食事を意識している方まで、幅広い方におすすめの商品です。ぜひお近くの店舗でお試ください。

販売エリア

東京都、愛知県、大阪府、兵庫県、福岡県の一部店舗（約6,500店舗）

本格的なボディメイクに励む方へ

本商品は、JBBF 日本男子ボディビル選手権 2025 チャンピオン 扇谷開登選手、およびビキニフィットネス世界チャンピオン 安井友梨選手の両名がレシピ監修を担当。「ボディメイクに取り組む方々が、コンビニで日常的に手に取れる本格的な一食」をテーマに、味・食感・栄養設計のすべてにこだわって開発しました。

これまでコンビニでボディメイクや栄養バランスを意識した食事を一食揃えようとすると、サラダチキン、おにぎり、プロテインドリンクなど、複数の商品を組み合わせる購入する必要がありました。さらに「手軽さ」と「たんぱく質量」を優先するあまり、味や食感は妥協されがちで、毎日の食事が質素で素っ気ないものになりやすいという課題も生まれていました。

『ジム飯（GYMMESHI）』は、その“常識”に挑戦する商品です。一食で必要なたんぱく質をしっかり確保しながら、味・食感・本格感のすべてに妥協しないこと——これを開発の絶対条件としました。本格スパイス 7 種を使ったエスニックなジャンバラヤ、3 日間じっくり煮込んだデミソースの濃厚ボロネーゼ。「コンビニ弁当だから」では終わらせない、本気の一食を、毎日の食卓へお届けします。

たんぱく質・脂質に配慮した『ジム飯』



■ジム飯 チキンジャンバラヤ（扇谷開登選手 監修）

価格：698 円（税込 753.84 円）

発売日：9 月 22 日（火）～順次

販売拡大エリア：東京都、愛知県、大阪府、兵庫県、福岡県の一部店舗（約 6,500 店舗）

栄養成分表示（一食 290g あたり）

エネルギー：409 kcal

たんぱく質：47.3 g

脂質：6.4 g

炭水化物：42.1 g

食塩相当量：2.8 g

アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン

※本商品製造工場では、えび・かにを含む商品を製造しています。

レンジでも、しっとり食感の鶏むね肉

電子レンジ加熱の鶏むね肉といえば、パサつくイメージを持たれがち。本商品はその常識を覆すべく、家庭では再現できない独自の低温調理によりしっとりとした食感を実現しました。

玄米×本格スパイス 7 種類で、新しい味の選択肢を

玄米に 7 種類の本格スパイスとオリジナル抽出の鶏ガラスープを合わせ、奥深い味わいを再現。「健康的な食事＝素っ気ない」というイメージを変える、新しい味の選択肢を加えた一皿に仕上げました。



■ジム飯 ボロネーゼショートパスタ（安井友梨選手 監修）

価格：698 円（税込 753.84 円）

発売日：9 月 22 日（火）～順次

販売拡大エリア：東京都、愛知県、大阪府、兵庫県、福岡県の一部店舗
（約 6,500 店舗）

栄養成分表示（一食 270g あたり）

エネルギー：393 kcal

たんぱく質：30.5 g

脂質：8.0 g

炭水化物：52.7 g

食塩相当量：2.6 g

アレルギー：小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉

※本商品製造工場では、えび・かにを含む商品を製造しています。

赤身率の高い、牛もも肉の 2 つの部位等を厳選

ボロネーゼには通常、油の多い部位が使われがちですが、本商品ではあえて赤身率の高い「牛の内もも肉」と「外もも肉」の 2 部位等を採用。脂質を抑えながら、しっかりと肉の旨みを感じられる、満足感のある仕上がりです。

3 日間煮込んだ、本格濃厚デミソース

デミソースを 3 日間じっくり煮込んで濃縮することで、牛肉の旨みが凝縮された深く濃厚な味わいに。脂質を気にしていた方でも、気にすることなく毎日食べられる一皿です。

お客様の声

「冷凍とは思えない。スパイス感がちゃんとあっておいしい」、「トレーニング後に“食べるものに悩まない”のが助かる」、「休みの日のジム前朝食に良い感じ」、「ジャンバラヤの満足度が高い。ストックしたい」、「ボロネーゼが濃厚で、ショートパスタの食感も良い」、「パスタが食べたいけど、栄養バランスも気になる時にピッタリ」、「高たんぱく系は淡白になりがちだが、この味なら続けられそう」など大変ご好評いただいております。

監修選手プロフィール

扇谷 開登（おおぎたに かいと）選手

JBBF 日本男子ボディビル選手権 2025 チャンピオン。当時、神奈川県消防士として勤務しながら競技を続け、ボディビル本格参戦からわずか 2 年で日本一に上り詰めた実力者。その圧倒的な筋肉量で注目を集める。

安井 友梨（やすい ゆり）選手

ビキニフィットネス世界チャンピオン。当時、外資系銀行員として働きながら 30 歳でトレーニングを開始し、競技と仕事の“二刀流”で世界の頂点へ。国内大会で 10 連覇を続け、メディアからは「ビキニフィットネス界のカリスマ」とも称される実力者。

「Wellni」ブランドについて

「美味しい＆楽しい」をコンセプトにウェルネスフードの開発を手掛ける REDAS（リーダス）の基幹ブランドが、Wellni（ウェルニ）です。ブランド名の由来は「wellness（健康・心身の調和）」+「個人を意味する “ i ”」を加えた造語で、一人ひとりにフィットする健康サポートを目指しています。ブランドの理念に沿ったプロテイン・サプリメント・冷凍弁当等の商品を展開しているブランドです。

会社概要

REDAS 株式会社（リーダス）

公式サイト：<https://redas.co.jp/>

※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。