



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 5 月 2 日

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

オリジナル商品のこだわり紹介ムービー

「セブン・イレブンおいしさ伝え隊」

たまご本来の味わい！「たまごサンド」のおいしさのヒミツを公開中

セブン・イレブン おいしさ伝え隊



株式会社セブン・イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、執行役員社長：阿久津知洋）は新商品やイベントを通じてお客様に「美味しさ」と「楽しさ」を提供することを進めるなか、『セブン・イレブン おいしさ伝え隊』と題し、セブン・イレブンの商品のおいしさやこだわりについて、動画でわかりやすくご紹介しています。今回は人気のサンドイッチ「たまごサンド」のこだわりを紹介します。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

■セブン-イレブン サンドイッチの歴史



- 1978年 サンドイッチ発売
- 1993年 コンビニ初 冷蔵温度での販売開始
- 1997年 チルド(冷蔵)でもおいしいパンを開発
- 2005年 産地から一貫して低温状態で配送, 野菜の温度管理配送 (コールドチェーン)
- 2015年 カット断面がなめらかに パンのカットに丸刃スライサーを導入

たまごサンドのこだわり

ふわふわのパンとたまご本来のおいしさを追求した
大人気！たまごサンドのおいしさのヒミツをご紹介します。



(1) サンドイッチ用食パン



専用に開発した食パンを使用しています。

ポイントは低温長時間発酵

独自の温度と時間で発酵させてチルドでも美味しい食感に仕上がっています。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

(2) 毎週品質チェック



全国どこで食べても美味しいサンドイッチをお届けするため
全国の工場で作られたパンを集めて毎週品質チェックを行っています。

(3) ゆで卵づくり



たまご本来の味わいが楽しめる食べ飽きないおいしさがポイント！
黄身の色や鮮度など基準をクリアした卵を使用。



加熱(蒸し煮)～殻むき
スチーマーで加熱後粗熱をとって殻をむきます。

(4) たまごサラダ



手作り感が出るように不均一なサイズにカット



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE



たまごサラダ（調味）
「マヨネーズ」「塩」「こしょう」などシンプルな調味料で調理します。



ぜひお試しください。

セブン - イレブンおいしさ伝え隊



公開日時：公開中

タイトル：『たまごサンド おいしさのヒミツ』 篇

動画URL：<https://www.youtube.com/watch?v=4Otz0UmmuYk>

※動画の内容は撮影時点の情報です。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

動画で紹介されている商品



■「たまごサンド」

価格：230 円（税込 248.40 円）

発売日：発売中

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により規格が異なります。

たまごサラダはゆでたまご、マヨネーズ、塩コショウを使用したシンプルな味付け、たまご本来の美味しさを感じられるサンドイッチです。

※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。

※予定数が終了又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。

※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。