



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 7 月 11 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

工場内に“潜入”し商品づくりのこだわりを伝えるオリジナル動画

「セブン - イレブン おいしさ伝え隊」特設サイトを開設！

7 月 11 日（金）の「セブン - イレブンの日」に公開

～「THE TASTY TOWN」で体験！「新たな発見」をご提供～



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、自社商品の「おいしさのヒミツ」やこだわりを動画で紹介する「セブン - イレブン おいしさ伝え隊」特設サイトを「セブン - イレブンの日」の 7 月 11 日（金）に、オフィシャルホームページ内に開設します。

特設サイトでは、「THE TASTY TOWN（ザ・テイスティータウン）」と称した街を舞台に、スムージーやアイスなどジャンルごとにお店が並びます。各店では、セブン - イレブン公式 YouTube チャンネルで配信中のコンテンツ「セブン - イレブン おいしさ伝え隊」の動画を視聴できます。

工場での商品製造の様子を中心に、普段は見られない“裏側”を公開しているのが特長で、サイト開設時は人気商品に関する計 27 本をご用意しています。外国の方にもご視聴いただけるよう、段階的に全ての動画の英語翻訳も追加してまいります。

動画は全て、2 分前後のショートムービー。工場内で商品が製造される様子と分かりやすい説明で、セブン - イレブンの「新たな発見」につながる機会をご提供します。

今後も、さらに新たなコンテンツを増やしていきますので、ご期待ください。

特設サイト URL：https://www.sej.co.jp/oishisa_town/





セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

こだわり満載のサイト

セブン - イレブンの最大の強みはなんといっても商品力の高さです。メニュー開発や原材料の品質、あるべき製造工程を追求するなど、日夜その品質の向上に努めています。

そのこだわりのポイントや製造の裏側をご紹介しますことで、商品価値への共感や食の安全・安心を巡る透明性を高め、よりセブン - イレブンファンになっていただきたいとの思いから動画を制作してきました。

公式 YouTube チャンネルでは、2024 年 6 月から配信を開始。セブン - イレブンの商品は、訪日外国人の皆様からの注目も高まっているため、2025 年 3 月からは段階的に英語翻訳も追加しています。

今回、「セブン - イレブン おいしさ伝え隊」として特設サイトにて動画をご紹介しますことで、より多くの皆様にご覧いただけることを期待しています。

特別な想いを込めたサイトを、私たちにとって特別な日である「セブン - イレブンの日」に公開いたします。

特設サイトの 3 つのポイント

■セブン - イレブン おいしさ伝え隊

開設日：7 月 11 日（金）



(1) 製造の裏側を公開

動画では、普段見ることができない工場内での製造の様子を公開しています。製造工程の順番に、それぞれの設備で作り上げる場面を紹介。商品が一斉に完成していく様子は圧巻です。



(2) ポイントを分かりやすく

「おいしさのヒミツ」のポイントの説明は、短文で分かりやすく、キャラクターの吹き出しの一言などで表現。映像とともに一目で理解できるように工夫しています。



(3) 幅広いジャンルを巡る楽しさ

動画は、様々なジャンルの商品（例：サラダ、セブンカフェ、揚げ物、おでん、スイーツ、麺類、ごはん、サンドイッチなど）を用意。それぞれのジャンルで 1 つの「店」を設け、「街」を巡りながらセブン - イレブンの商品の魅力が伝わるよう工夫しています。

※掲載の画像は開発中のものであり、実際の表示とは異なる場合がございます。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

「おいしさのヒミツ」の事例

(1) 『さばの塩焼・味噌煮(セブンプレミアム) おいしさのヒミツ』篇



さばの調理では、均等に切り込みを入れ、火の通りが均一になるように調整。スチームを当てながらじっくり火を入れて身をふっくらやわらかく仕上げ、直火バーナーで皮目をパリッと香ばしく焼き上げる様子をお見せしています。

(2) 『北海道十勝産小豆使用 あんこのおいしさ』篇



北海道十勝産小豆のおいしさについて、寒暖差で糖分が多い点などを説明し、選別から仕上げの「本炊き」まで手間暇かけて粒あんを作る工程を解説しています。

(3) 『おいしさのヒミツ ごはん』篇



おいしいごはんができるまでのこだわりを「お米」「精米」「ごはんを炊く」の3段階で紹介。各商品に合わせて銘柄や産地を選定し、段階的にやさしく精米したり、ごはんを炊くプロ「炊飯マイスター」が温度調整する様子などを伝えています。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

「セブン - イレブン おいしさ伝え隊」の動画の事例

『たまごサンド おいしさのヒミツ』篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 20～
動画：<https://www.youtube.com/watch?v=4Otz0UmmuYk>



『まるで完熟マンゴーのヒミツを探る!!』篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 26～
動画：<https://www.youtube.com/watch?v=IUOIUf3fxjk>



担当者コメント

より多くのお客様にセブン-イレブンの商品への理解を深めていただくため、
「セブン - イレブン おいしさ伝え隊」特設サイトを開設いたします。

普段見ることができない工場の様子などをご覧いただけるのが特長で、思わず誰かと共有したくなるこだわりのポイントや、迫力の映像が盛りだくさんです。

特設サイトを通して、商品のこだわりや開発者の想いをお伝えしていきます。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

参考：動画一覧

- 1 『みらいデリ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 1～
- 2 『ベジタブルプラント工場潜入』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 2～
- 3 『サラダのおいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 3～
- 4 『セブンカフェ 氷のヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 4～
- 5 『カフェラテミルクのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 5～
- 6 『セブンカフェスムージー 素材のおいしさ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 6～
- 7 『セブンカフェスムージー マシンのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 7～
- 8 『ななチキ・揚げ鶏 おいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 8～
- 9 『ななチキ・揚げ鶏 安全安心の取組み（養鶏場）』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 9～
- 10 『おでんのヒミツ つゆのおいしさ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 10～
- 11 『おでんのヒミツ 具材のおいしさ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 11～
- 12 『北海道十勝産小豆使用 あんこのおいしさ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 12～
- 13 『どら焼き・豆大福 おいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 13～
- 14 『カスタードクリームが主役♪ カスタードエクレア』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 14～
- 15 『ホイップクリームがたまらない ダブルシュー』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 15～
- 16 『ラーメン！こだわりの麺づくり』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 16～
- 17 『コシが決め手！うどんづくりの極意』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 17～
- 18 『おいしさのヒミツ ごはん』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 18～
- 19 『本格製法！チャーハン・親子丼のヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 19～
- 20 『たまごサンド おいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 20～
- 21 『ロングセラー★シャキシャキレタスサンドのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 21～
- 22 『からあげ（もも・むね）おいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 22～
- 23 『サクサク♪ほくほく♪ コロッケのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 23～
- 24 『ふっくらジューシー♪鉄板焼ハンバーグ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 24～
- 25 『さばの塩焼・味噌煮(セブンプレミアム) おいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊～
- 26 『「まるで完熟マンゴー」のヒミツを探る！！』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 26～
- 27 『ワッフルコーンリッチミルクおいしさのヒミツ』 篇～セブン - イレブン おいしさ伝え隊 27～

※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。