



「手軽に美味しい魚を食べたい」そんなニーズに応えた

セブンプレミアム

# さばの塩焼



累計1億食突破!



目指したのは「おうちで焼いたような」魚の塩焼き

「魚は食べたいけれど調理やごみの処理が面倒、臭いが気になる」。そんなお客様が抱える「負」を解決し、ご自宅でも簡単に召し上がっていただくため、2014年、セブン・イレブンに登場したのが『セブンプレミアムさばの塩焼』です。現在、全国で毎日約4万食以上販売されており、「セブンプレミアム」の全商品中で売上金額トップ5に入る売筋となっています\*。

しかし、発売当初は真空状態のパウチ包材で販売しており、お客様が湯煎で温める際、どうしても皮がしっかりとりにしまい、本来の焼き魚とは言い難い状況でした。「パリッとした食感のままお届けするには、どうすればいいか」。そこで課題解決にご協力いただいたのが、S T F ホールディングス（以下、S T F）様です。

S T F 様は全国でも珍しい海産物の仕入れから製造までの一貫加工を強みとしており、ニーズや流行に合わせ、きめ細かい商品づくりが可能です。また、どうしたらおいしい商品をお客様に届けられるかを常に考えていらつしやり、品質の追求をはじめ幅広い挑戦ができる機会になりました。

原料買い付けの際に、当社のM Dも同行させてもらうこともあり、実際の現場を肌で感じることで商品開発に活かし、そのうえでお客様の立場に立って、目指すべき味・品質、それを実現する調理法とは何かなどを話し合い、二人三脚で商品改良に努めた結果、現在のトレイタイプの「ご自宅でも焼いたような」味・品質をご提供することが可能になりました。

一般的に、冷凍したほうが工場の生産計画も立てやすく、製造メーカーとしての手間は少なくなり、品質を最優先に考え、あえて冷蔵のままでの納品に努めてくださるのがS T F 様です。このサプライチェーンを実現できているのは、当社にとって大変な強みになっています。

『セブンプレミアムさばの塩焼』は単身・共働き世帯はもちろん、最近では「骨がなくて食べやすい」とご高齢の方にも好評です。まさに、現在のセブン・イレブンの使われ方を象徴する商品となり、2025年2月現在、累計1億食を突破しています。今後も、お客様の潜在ニーズや調理の「負」を解決し、おいしさと経済性を両立させる「セブン・イレブンならではの」商品づくりをしてまいります。

で、魚を急速に冷まします。

最後に、凍結は回数が増えるほど品質に悪影響を与えてしまうため、当社では魚の焼成後は一度も冷凍せず「冷蔵商品」として出荷しています。この一連の流れを守るため、原材料の仕入れから製造まで一貫加工を行っています。

さらなるおいしさを求め、パッケージングも工夫しており、トレイ容器内の空気を窒素に置き換え、魚の酸化を防ぐ「窒素充填技術」を開発。窒素充填はハムやソーセージの包装では一般的な手法ですが、当時、魚惣菜では先駆的な取り組みでした。

当社は「『できない』と『やらない』をモットーにしています。商品を共同開発するにあたり、ほぼ毎日S E J 様と商談した時期もありました。売り手・買い手の枠を超えて意見を話し合った際に、S E J 様には泉のように湧き出るアイデアをいただき、とても勉強になりました。そこには「常にお客様の立場に立って考える」という姿勢が根づいているからこそ出てくるものだと思えました。

開発は、試行錯誤の連続でゴールはありません。今後もより良い商品をお客様にお届けするため、協業を深めていければと思っております。

高品質を保つ「一貫加工」でおいしい魚惣菜をお届けしたい



株式会社 S T F  
ホールディングス  
取締役副社長  
執行役員 C O O  
柳澤 重英氏

当社は「海の幸を人の幸へ」を指し、国内外の食料資源を大切に、価値ある食文化創造に努めてきました。そうした中で、セブン・イレブン・ジャパン（以下、S E J）様と開発した『セブンプレミアムさばの塩焼』には大きく4つのこだわりがあります。

まず原料について、当社は必ず原産地に赴き、自分たちの目で魚を選びます。原料の品質が悪いと、その後の調理をどれだけがんばってもおいしくするには限度があるからです。次に、調達した魚を調味し、焼成の過程では、1枚ずつ網に並べ、高温の遠赤外線ですっかり焼き、余分な脂を落とし、さらに上火で皮目をしっかりと焼き込みます。

そして焼成後は、酸化による品質低下を招かないように、魚の細胞を壊さない温度に保った「差圧冷却室」

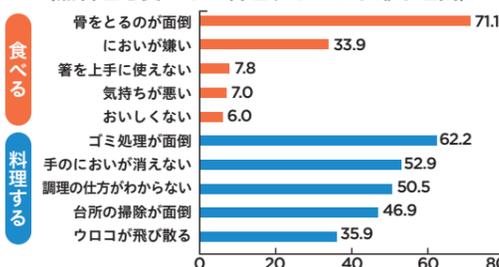
「魚料理を食べたい」という声は多数ある

調理の「負」の解消 = お客様ニーズ

おいしく、調理の手間がかからない  
セブン・イレブンの魚惣菜が誕生



〈魚料理を食べる・料理することが嫌な理由〉\*2



食用魚介類の消費量は平成13年度の40.2kgがピーク! 令和4年度では22.0kgまで減少\*1

\*1 1人・1年当たり

セブンプレミアム さばの塩焼

## おいしさの秘密

### ① 焼成

高温の遠赤外線ですっかり焼くことで、皮はパリッと、身はふっくらと仕上がります。



### ② 冷却

焼き上げたさばは「差圧冷却室」へ。室内で一気に冷ますことで、細胞を壊すことなくおいしい状態を維持します。



### ③ トレーに入れて並べる



### トレーの秘密

2016年にパウチからトレーに変更。現在では底部に付けた独自の形状によって、電子レンジで温めた際に出る余分な脂を落としながら、蒸気が下からも回り、ジューシーに仕上がります。

### ④ 窒素充填・パッケージング

容器内の空気を窒素に置き換えることで酸化を防ぎ、賞味期限12~13日を実現します。



\*1 資料：農林水産省「食料需給表」

\*2 資料：一般社団法人日本水産会「子育て世代の水産物消費嗜好動向調査～家庭と学校給食での水産物消費について～」（令和5年6月、1,201人を対象としたWebアンケートにより実施）に基づき水産庁で作成 注：調査対象は、末子の年齢が中学生以下の子どもを持つ母親

\*2024年1月1日から11月30日までの実績