

商品 Product

便利で安心な商品を、いつでもどこでも提供し、
皆様の日常的ニーズを満たす

Convenient and Safe Products Meeting the Needs of Consumers Anytime, Anywhere



消費者に多種多様で選択肢豊富な商品サービスを提供するため、セブンイレブンは2週間ごとに新商品を発売し、様々な流行品や人気商品を取り揃えている。また、商品構成を継続的に強化してゆくため、国際仕入れにより海外の人気商品を独自で台湾に輸入するのみならず、世界的な消費傾向に従い、「7-select」という値ごろ感のあるプライベートブランドを打ち出すことにした。流通業者が得意な消費者行動分析と消費者ニーズに基づいた商品開発を行い、優れた品質及び美しいデザインを通じて商品価値を引き上げ、堅実消費のライフスタイルを唱え、消費の新しいトレンドをリードしている。



おにぎり、お弁当、お寿司、サンドイッチなどの新商品をどんどん打ち出すことを通し、セブンイレブンがフレッシュフーズ業界に参入することとなった。国家基準より厳しい基準を採用し、防腐剤を一切使用せず、取引している全てのサプライヤーがGMP、CAS及びHACCPなどを取得した政府認定業者である。台湾地元の食材を愛用し、生産地管理を確実にし、特定の産地と契約することで食材の供給管理を行い、消費者に代わり、野菜の鮮度から農業の使用、採取のサイズと加工までのプロセスを逐一確認している。こうしたことにより、台湾フレッシュフーズ業界全体の製品レベルを引き上げるとともに、台湾外食市場の衛生管理と品質管理の更なるレベルアップを促すこととなった。

To offer consumers a more diverse selection of products and services, new products hit the shelves every two weeks at 7-ELEVEN. Best-selling products from overseas are also introduced to our stores via international procurement to add to our select assortment while the private label 7-select is launched to cater to the needs of our customers in the globalized world. Our in-depth understanding of consumer behaviors as well as demand serves as the backbone behind 7-select product design. Providing consumers with a wide spectrum of high quality products with sleek design, 7-select is expected to set off yet another wave of consumer revolution of affordable fashion.

7-ELEVEN is also a prominent player in the delicatessen market with the constant launch of new fresh food which cover onigiri, bento, sushi, and sandwich products. We boast of preservative-free products and adhere to health and safety standards even more stringent than national standards. All suppliers of 7-ELEVEN deli foods are certified GMP, CAS, and HACCP food manufacturers who source largely from local producers. Adopting the farm-to-table philosophy and contract farming model with local farmers, 7-ELEVEN guarantee that only food of top quality are delivered to our customers. Be it produce preservation, agrochemical use, harvesting standards, or food processing, our best practices are driving the improvement of Taiwan's delicatessen market by raising the bar both in food safety and quality.



Product