

1月3日は“三日とろろ”

青森県産長芋「ななこいも」を使用した商品を新発売！

～1/1（木）より東北地方のセブン-イレブンで期間限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2015年1月1日（木）より期間限定で、東北地方（岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県）のセブン-イレブン（11月末現在1,094店）にて、青森県産の長芋「ななこいも」を使用した商品3品を発売いたします。

当商品は、東北地方での1月3日にとろろを食べることで疲れた胃腸を休ませる“三日とろろ”という風習に合わせて、期間限定で発売するものです。セブン-イレブンでの“三日とろろ”の取り組みは、今回で3回目となり、毎年多くのお客様にご好評いただいております。今回は初めて、とろろの原料に青森県産の長芋「ななこいも」を使用いたしました。

セブン-イレブンではこれからも地域お馴染みのメニューの商品化や地域の原材料を使用した商品開発を積極的に推進することで、より一層地域の活性化に寄与してまいります。

■「ななこいも」は、市場未発売の新しいブランド長芋で、一般的な長芋よりもしっかりとした粘りの強さが特長です。今回、初めてセブン-イレブンが商品化します。

『とろろ御飯（麦飯）』



352円（税込380円）

- ・とろろと御飯の比率を約1対1にすることで最後までとろろと御飯の一体感が楽しめる商品

『レンジでOK！とろろ蕎麦』

399円（税込430円）



写真はイメージ

- ・粘りの強い「ななこいも」のとろろにすることでとろろがつゆに溶けにくく、とろろの食感がしっかりと感じられる商品
- ・わかめは三陸産で歯ごたえの良いものを使用

『冷しぶっかけとろろ蕎麦』

399円（税込430円）



- ・粘りの強い「ななこいも」のとろろにすることでとろろと冷たい麺との一体感がより楽しめる商品

以上