

長野県内にて初の伝統野菜を使用した商品

『手巻おにぎり 戸隠大根味噌漬』を新発売！

～5/1（金）より長野県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、長野県のセブン-イレブンにおいて初の伝統野菜使用した商品となる『手巻おにぎり 戸隠大根味噌漬』を、5月1日（金）より長野県内のセブン-イレブン（3月末現在 356店）にて発売いたします。

今回の商品は、合成着色料・合成保存料不使用および、地元の食材使用にこだわる漬物屋「木の花屋」にて、信州の伝統野菜“戸隠大根”的味噌漬をセブン-イレブン専用に漬けていただきました。食べやすく角切りにした“戸隠大根”を漬け込んだ味噌と一緒に、青じその葉と胡麻を混ぜ込んだ香りのよい御飯でにぎりました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の食材を使用し地域の活性化を図るとともに、地元の生産者の方々、お客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

『手巻おにぎり 戸隠大根味噌漬』(税込115円)



<商品特徴>

- ① 漬物屋「木の花屋」でおにぎり中具用として漬け込んだ、信州の伝統野菜“戸隠大根”的味噌漬けを使用（合成着色料、合成保存料不使用）
- ② 一口目からさっぱりとしたしその風味が楽しめる青じその葉と胡麻を混ぜ込んだ御飯
- ③ パッケージには「木の花屋」のロゴマーク入り

【ご参考】「戸隠大根」について

- ・長野県伝統野菜登録品。江戸時代に商人が持ち込んだと伝えられており、現在は戸隠の上野地区を中心に栽培されている
- ・円筒形で尻部は下膨れしており、色が純白の辛味大根
- ・肉質は緻密で硬く漬物用として優れており、辛みだけでなく、甘みもあるのが特徴