



長野県を代表する企業各社とセブン-イレブンがコラボレーション！

「ココろをと・か・すプロジェクト」連動商品を新発売

～5/26(火)より長野県内のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、長野県を代表する企業「(株)ナガノトマト」、「伊那食品工業(株)」、「内堀醸造(株)」、「上高地五千尺ホテル」の4社を中心に、信州の食・品質へのこだわりと信州経済発展のため発足した「ココろをと・か・すプロジェクト」に参画、連動した商品2アイテムを5月26日(火)より、長野県内の店舗(4月末現在349店舗)にて発売いたします。

今回の商品は、「ココろをと・か・すプロジェクト」として、「(株)ナガノトマト」のトマトピューレ(「と」)、「伊那食品工業(株)」の寒天(「か」)、「内堀醸造(株)」の酢(「す」)を原材料として使用しました。トマトピューレを使用することでの「彩りの鮮やかさ」、寒天を使用することでの「低カロリー」、酢を使用することでの「健康感」を訴求した商品規格となっております。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な原材料を使用した商品開発を推進し、地域の皆様により良い商品の提供に努めてまいります。

イタリアンドレッシングの手作りかんてん麺

(税込 298 円)



- ・寒天をひとつひとつ手で突き出した、プリプリとした食感のかんてん麺に、レタス、わかめ、海老、大根を盛り付け
- ・内堀醸造の酢と、ナガノトマトの信州産トマトピューレを使用のイタリアンドレッシングを添付
- ・カロリー：123Kcal

真っ赤なソースのトマト杏仁

(税込 180 円)



- ・ナガノトマトのトマトピューレの酸味が利いたトマトソースと杏仁豆腐の甘さの絶妙な組合せ
- ・味のアクセントに、内堀醸造のレモン酢で作ったクラッシュゼリーを盛り付け
- ・カロリー：148kcal

※「ココろをと・か・すプロジェクト」は、信州に立地することを誇りにもつ企業が、共通理念、高品質、お客様重視の姿勢を共有し、長野の地産地消を促進する信濃路(シナノジー)効果を目的に立ち上げたプロジェクト。セブン-イレブンでは、3社の優良原材料を使用したオリジナル商品の開発・販売を目的として参画。