



2009年7月27日

福井県のミディトマトのブランド“越のルビー”を贅沢に使用 『越のルビーの冷製パスタ』を新発売！ ～7/28（火）より福井県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、福井市白方町産のミディトマトのブランド“越のルビー”を初めて使用した『越のルビーの冷製パスタ』（税込360円）を、福井県のセブン-イレブン全店（6月末時点10店）にて、7月28日（火）より約2週間の期間および地域限定で発売いたします。

今回の商品に使用しているトマトは、ソース、具材とも“越のルビー”を使用。“越のルビー”は通常の大玉トマトと比較しても糖度が高く、フルーツ感覚でも召し上がっていただけるミディトマトです。ソースは、セブン-イレブン専用工場で製造の度に調理。さらに、新鮮な“越のルビー”をたっぷりと盛り付け、トマト本来の持つ美味しさが味わえる冷製パスタに仕上げました。

“越のルビー”は福井県の育成品種であり、福井県農林水産部販売開拓課にご協力いただき今回商品化が実現しました。商品ラベルには県のロゴマークを入れ、地産地消をアピールいたします。

セブン-イレブンでは、今後も福井県及び福井県の地域の生産者の方々との取り組みを行うとともに、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

『越のルビーの冷製パスタ』（税込360円）



【商品の特徴】

- ・福井市白方産の“越のルビー”のみ使用
- ・トマトの美味しさを存分に味わっていただける冷製パスタ



実が熟し食べごろの“越のルビー”



越のルビーのトマトソース

【越のルビーのご紹介】

- ・福井県立短期大学（現福井県立大学）農学科で育成され誕生した福井を代表するブランドトマト
- ・「越のルビー」は福井県出身の芥川賞作家津村節子さんが外見の美しさから命名したのが由来
- ・大玉トマトと比較し、糖度が3~4度高く、生活習慣病等の原因とされる活性酸素を減らす効果があるリコピン酸、ビタミンCを約2倍含む。美味しいだけではなく健康にも良いと言われている、健康長寿の福井が誇るトマト

以上