

静岡県が誇る“わさび”にこだわった、静岡県内限定商品 静岡県産わさびを薬味に！冷たいそば 2 種を発売

～静岡県内のセブン-イレブンで 4 月 5 日（火）より発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）は、セブン-イレブンの定番商品である「ざるそば」および「とろろそば」に添付するわさびを静岡県産に限定し、静岡県内のセブン-イレブン 752 店（2022 年 3 月末現在）にて 4 月 5 日（火）より発売いたします※1。

静岡県の豊富な湧き水で栽培される辛味と風味の良いわさびは、全国で 1 位の産出額を誇る、静岡県を代表する優良な食材です。また、静岡県の外食消費において、そばの消費は全国でも上位となっており、わさびは薬味として欠かせない食材です。このたび、より地域の嗜好に合う商品の展開を目指し、定番商品として販売している冷たいそば 2 品について、従来添付していたセブン-イレブン専用の練りわさびを、静岡県産のわさびのみを使用したおろしわさびに変更いたします。また、静岡県産わさびを使用するにあたり連携いただいた静岡県の“頂”ロゴをパッケージに添付いたします。

セブン-イレブンは、今後も地域に親しまれる味わいの商品の展開と、地産地消の推進への取り組みを通じて、近くて便利なお店を目指してまいります。

※一部店舗により取り扱いのない場合があります。

<商品概要>



ポイント！静岡県限定の「静岡県産おろしわさび」

- ◆手でおろしたような粗おろしに仕上げたわさび。
- ◆収穫から加工までの時間を限定することで、鮮度の良さにもこだわりました。
- ◆わさび本来の辛味と風味をしっかり味わって頂けるよう従来よりも量目を増やし、パッケージ表面に「静岡県産 おろしわさび」表記をしています。



商品名：『ざるそば
静岡県産わさび使用』

価 格：398 円（税込 429.84 円）

特 長：

- ・石臼で細かく挽いた極細挽きそば粉を使用し、風味とコシが良いそばです。
- ・そばつゆは、地域でなじみの雑節を利かせ、甘濃い味わいに仕上げています。



商品名：『とろろそば
静岡県産わさび使用』

価 格：460 円（税込 496.80 円）

特 長：

- ・とろろは、風味が良く、麺とよく絡むように仕上げています。
- ・そばつゆは、ぶっかけタイプ専用で、雑節を利かせた地域でなじみのある味わいに仕上げています。



商品パッケージには、静岡県の認定基準を満たした高品質な食材に与えられる“頂”ロゴを添付します。

＜ご参考＞

全国で発売する「一番だしおむすび わさびめし」に使用するわさびについても、静岡県で販売する商品には、静岡県産のわさびを使用いたします。



商品名：『一番だしおむすび わさびめし 静岡県産本わさび』

価 格：115 円（税込 124.20 円）

発売日：4 月 12 日（火）

特 長：・静岡県産本わさびを使用したおにぎりです。
・風味と辛味のある静岡県産練りわさびと食感の良いわさび茎を中具に使用しました。
・ご飯は焼津産鰹の鰹節と昆布の一番だしで炊き上げ、焼津産鰹の鰹節を混ぜて仕上げました。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

以上