

セブン&アイ・グループは、
全国の生産者や食を応援しています



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2021年3月12日

一足早く、新潟に春をお届け♪ 『ますの寿司（佐渡産サクラマス使用）』を発売

新潟県のセブン-イレブンで3月16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、地域の食を応援する取り組みの一環として「ますの寿司（佐渡産サクラマス使用）」を、新潟県と北陸3県のセブン-イレブン774店舗（2021年2月末現在）において3月16日（火）より発売いたします。

新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき、地域の優良な原材料である『佐渡産サクラマス』を使用し、生産者含めた地域の皆様を応援することを目的に、今回の取り組みが実現いたしました。佐渡の豊かな自然の中で育ち、適度な脂乗りと身が締まった『佐渡産サクラマス』を、新潟県産米を使用した酢飯に合わせ、少しずつ暖かくなる季節に美味しく召し上がって頂ける商品に仕上げました。

セブン-イレブンはこれからも、地域の食材を使用した商品を通じて、地域の活性化と、生産者含めた地域の皆様の応援を継続してまいります。

※一部店舗により取り扱いがない場合がございます

＜商品概要＞

ますの寿司（佐渡産サクラマス使用）



価 格：195円+税

発売日：3月16日（火）より

特 長：『佐渡産サクラマス』を前面に盛り付けた見た目にも鮮やかな商品です。

新潟県産米を使用した酢飯と合わせ、片手で手軽に食べていただける形状にしました。

＜佐渡産サクラマス＞

両津湾の養殖場で育てられ、春に水揚げされる鱈。潮流が早い環境で育てるため、適度な脂乗りと身が締まっているのが特長です。

以上