

**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**

宮城県を代表する伝統野菜の地産地消を推進 「仙台曲がりねぎ」を使ったオリジナル商品 3 品を発売

～東北 6 県のセブン-イレブンで 11 月 9 日（火）より順次発売～

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、宮城県の伝統野菜「仙台曲がりねぎ」を使用した商品 3 品を、東北 6 県のセブン-イレブン約 1,400 店（2021 年 10 月末現在）にて 11 月 9 日（火）より順次発売いたします。

「仙台曲がりねぎ」は、「やとい」と呼ばれる独特の栽培方法により甘みを引き出した長ねぎで、宮城県を代表する伝統野菜として親しまれています。今回、宮城県が県の旬の食の多彩さと質の高さを発信する「食材王国みやぎ」と、仙台市が地元産農産物の魅力を発信する「とれたて仙台」等による地産地消推進に向けた取り組みに賛同し、地域の優良な食材を更に多くの方々に楽しんでいただくため、ねぎの風味や食感を楽しめるオリジナル商品 3 品を発売いたします。

商品の販売を通じて、地域や生産者の皆様を応援すると共に、「仙台曲がりねぎ」の更なるブランド価値向上に貢献してまいります。

※一部エリア、店舗により取り扱いのない場合があります。

◇「やとい」とは

明治時代から継承される独特な栽培方法。一度ねぎを抜き取り、手作業で傾斜（ストレス）をつけ寝かせて植えなおすことで、甘みが増した長ねぎになります。

<商品概要>



商 品 名：『山形県産つや姫おむすび
曲がりねぎ味噌』

価 格：115 円（税込 124.2 円）

発 売 日：11 月 9 日（火）

販売エリア：東北 6 県（福島県を除く）

特 長：

- ・みじん切りにして炒め、味噌と合わせたねぎ味噌と、焼いて輪切りにしたねぎを中具にした、ねぎの風味と食感を楽しめるおにぎりです。

商 品 名：『炭火焼鳥 鶏もも&仙台曲がりねぎ』

価 格：300 円（税込 324 円）

発 売 日：11 月 9 日（火）※福島県は 11 月 10 日（水）

販売エリア：東北 6 県

特 長：

- ・大きめにカットし香ばしく焼き上げた仙台曲がりねぎと、炭火で焼いた鶏もも肉を盛り合わせました。
- ・味わいのアクセントとして柚子胡椒を別添。





商 品 名 : 『ねぎ鍋 仙台曲がりねぎ使用』

価 格 : 500 円 (税込 540 円)

発 売 日 : 11 月 9 日 (火) ※福島県は 11 月 10 日 (水)

販売エリア : 東北 6 県

特 長 :

- ・千切りにしたねぎをたっぷりと盛り付けたねぎ鍋です。
- ・仙台曲がりねぎの特長であるシャキシャキした食感と、豆腐、豚肉を、だしのきいたスープとともに楽しめるおひとり様用の鍋です。

※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。

<ご参考>

宮城県「食材王国みやぎ」 <https://foodkingdom.pref.miyagi.jp/>

仙台市「とれたて仙台」 <https://toretate-sendai.com/>

以上