

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2021年11月4日

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」と呼ばれる独特的な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的な栽培方法。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