

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

## 「伊勢志摩産あおさのり」を使用した新商品 おにぎりや冷たいラーメン等 3 品を発売

～東海 3 県のセブン-イレブンで 7 月 21 日（木）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、「伊勢志摩産あおさのり」を使用した新商品 3 品を、東海 3 県のセブン-イレブン 1,438 店（2022 年 6 月末現在）にて 7 月 21 日（木）より順次発売いたします※。

セブン-イレブンでは、全国各地の優良な食材を使用した商品開発に積極的に取り組み、地産地消を推進しています。今回、国内生産量 1 位を誇り、三重ブランドにも認定されている三重県産の「青さのり」の中でも、特に漁場の栄養価が高いことで知られる伊勢湾で収穫された「伊勢志摩産あおさのり」を使用し、香りや風味の良さ等の特長を活かした商品を開発しました。

セブン-イレブンは、今後も地域の優良な食材を使用した地産地消商品の販売を通じて、地域の活性化と生産者を含む地域の皆様に貢献してまいります。

※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>



商品名：『新潟県産コシヒカリおむすび  
あおさと帆立の佃煮』

価 格：150 円（税込 162 円）

発売日：7 月 21 日（木）東海 3 県

特 長：・あおさと大きめにカットした帆立を  
佃煮にして中具に使用したおにぎりです。  
・地域で好まれる甘濃いかえしとたまり  
醤油、むろ節等の出汁で味付けしました。

商品名：『伊勢志摩産あおさの麦とろ丼』

価 格：430 円（税込 464.40 円）

発売日：7 月 21 日（木）三重県

7 月 26 日（火）愛知県、岐阜県

特 長：・出汁で味付けたとろろに、「煎りあおさ」  
を合わせた、風味の良いとろろ丼です。  
・とろろには 2 種類の山芋を使用し、ねばり  
がありご飯によく絡むのが特長です。



商品名：『伊勢志摩産あおさ使用  
冷し塩ラーメン』

価 格：460 円（税込 496.80 円）

発売日：7 月 21 日（木）三重県

7 月 26 日（火）愛知県、岐阜県

特 長：・風味の良い伊勢志摩産あおさを使用した  
冷たい塩ラーメンです。  
・「煎ったあおさ」と「出汁で煮たあおさ」の  
2 種類を盛り付け、あおさの風味、香りを  
感じられる商品です。



【「三重ブランド」とは】豊かな自然や伝統など、三重の地域特性をいかした生産品・加工品の中から、全国的な知名度を有し、特に優れていると認められる県産品と生産者をセットでブランド認定するものです。

※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。

以上