

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

2022年7月21日

「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を応援してまいります。

*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：・あおさのり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