

2022 年 4 月 22 日

～長野県のセブン-イレブンにて 4 月 26 日（火）より～ 『八幡屋礒五郎』の七味を使用した商品を発売

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、日本三大七味のひとつである『八幡屋礒五郎』（長野県長野市）の七味を使用したおにぎりとお弁当を、長野県内のセブン-イレブン 461 店舗※（2022 年 3 月末現在）にて 4 月 26 日（火）より発売いたします。

『八幡屋礒五郎』は、江戸時代から続く七味唐辛子の老舗です。それぞれの特長に合わせて焙煎することで風味よく仕上がった七味唐辛子を、今回のおにぎり・お弁当にも使用いたしました。セブン-イレブンのデイリー工場における製造工程も工夫し、七味唐辛子の風味を最大限活かせるような商品に仕上げました。

セブン-イレブンは今後も、地域との連携を深めながら、近くて便利なお店作りを目指してまいります。

※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます

<商品概要>

『ビーフ&バターチキンのあいかけカレー』



価 格：498 円（税込 537.84 円）

発 売 日：4 月 26 日（火）

発売地域：長野県

特 長：

牛肉の旨味に赤ワインを合わせた濃厚な味わいのビーフカレーと、バターの甘みをしっかりと感じられるチキンカレーを一度に楽しめる商品。ビーフカレー、チキンカレーの両方に、『八幡屋礒五郎』の「七味ガラム・マサラ」を使用し、スパイシーな辛さと風味が感じられます。

『手巻おにぎり ピリ辛七味』



価 格：125 円（税込 135 円）

発 売 日：4 月 26 日（火）

発売地域：長野県

特 長：

ご飯に天つゆ、天かす、『八幡屋礒五郎』の「七味唐辛子」を和えることで、旨味の中にもピリッとした七味唐辛子を感じることができるおにぎり。甘辛いまぜご飯と七味唐辛子の辛さが絶妙に合わさり、あと引く味わいです。

※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税 8%で表示しております。

※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