

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～ 『すや亀』の味噌を使用したおにぎりを発売

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、長野県の善光寺門前にある『すや亀』（長野県長野市）の味噌を使用したおにぎりを、長野県のセブン-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。

『すや亀』は善光寺の門前にある味噌の老舗で、大豆や米等の原材料から仕込みまでにこだわり、その中でも代表商品の『善光寺門前みそ こがね』は香りと旨味のある味わいが特長です。2022 年は七年に一度の「善光寺前立本尊御開帳」が行われており、地域からも愛される『善光寺門前みそ こがね』を使用したおにぎりをセブン-イレブンにて発売し、一緒に地域を盛り上げてまいります。

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>



『おかず味噌おむすび 善光寺門前みそ使用』

価 格：110 円（税込 118.80 円）

発 売 日：4 月 26 日（火）

発売地域：長野県

特 長：

『善光寺門前みそ こがね』に、酒やみりん、三温糖をねり込み、味噌の旨味や風味を感じられる「おかず味噌」を、おにぎりの具材にしました。甘めの味付けにすることで、ご飯ともよく合う味わいです。



『すや亀』とは

明治 35 年に創業した、長野県の善光寺門前に本店をおく味噌屋さんです。国産の大豆等の原材料を使用し、昔ながらの製法でじっくり時間をかけて仕込んだ味噌を製造。地域にもなじみのある味わいが特長です。

※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