



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2022 年 11 月 8 日

## サステナブルな「アラスカシーフード」を 100%使用 『手巻おにぎり 炭火焼熟成紅しゃけ』 『手巻おにぎり 熟成旨味仕立て辛子明太子』発売 全国のセブン-イレブン店舗にて 11 月 8 日（火）より発売

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、セブン-イレブンの手巻おにぎりの具材である「紅しゃけ」と「辛子明太子」の原材料に、環境に配慮した漁業により漁獲される「アラスカシーフード」のみを使用し、全国のセブン-イレブン 21,342 店（2022 年 10 月末現在）にて、11 月 8 日（火）より発売しました。

「アラスカシーフード」は、“生態系に悪影響を与えないこと”“乱獲しないこと”をルールとした持続可能な漁業により漁獲されているアラスカの天然の水産物です。セブン-イレブンでは以前より、手巻おにぎりの具材である「紅しゃけ」と「辛子明太子」の原材料の一部に「アラスカシーフード」を使用してまいりましたが、環境に配慮した持続可能な食材の調達を進める取り組みを更に推進するため、同原材料のみの使用に変更しました。

セブン-イレブンは今後も、お客様に安全・安心・便利で環境にも配慮した商品を提供するために、持続可能性が担保された食品原材料の利用を増やしてまいります。

※一部店舗により取り扱いの無い場合があります  
※エリアにより規格が異なる場合があります

### <商品概要>



商品名：『手巻おにぎり  
炭火焼熟成紅しゃけ』

価 格：165 円（税込 178.20 円）

特 長：

- ・手作業で丁寧に振り塩し、二晩熟成することで旨みが向上した紅しゃけを、粗ほぐしにして具材にしました。
- ・炭火で焼き上げた香ばしい香りが特長です。

商品名：『手巻おにぎり  
熟成旨味仕立て辛子明太子』

価 格：165 円（税込 178.20 円）

特 長：

- ・2 種類の唐辛子で風味を向上し、焼あごだしを使用することで、旨みのある辛子明太子に仕上げ具材にしました。
- ・7 日間熟成させることで、旨みと食感を引き出しています。



GREEN  
CHALLENGE  
2050 私たちの挑戦で、  
未来を変えよう。

セブン & アイグループでは、グループの環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」で掲げる 4 つのテーマの 1 つに「持続可能な調達」を設定しています。オリジナル商品（セブンプレミアムを含む）で使用する食品原材料は、2030 年までに 50%、2050 年までに 100%、持続可能性が担保された材料を使用することを目指しています。

※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、本体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