

老舗旅館『加賀屋』監修商品3品を発売

10月18日(火)より北陸3県のセブン-イレブンにて

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、石川県の老舗旅館『加賀屋』監修のおにぎり・お惣菜等合計3品を、富山県・石川県・福井県のセブン-イレブン342店(2022年9月末現在)にて10月18日(火)より発売いたします。

『加賀屋』の宇小総料理長に監修いただき、和食としての美味しさや、地域ならではの味わいを感じていただける商品に仕上げました。また、お惣菜には能登地域で収穫されたかぼちゃを使用し、地産地消の取り組みも進めております。

セブン-イレブンは今後も、地域との連携を深めながら、近くで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ない場合がございます



『加賀屋』は、石川県七尾市の和倉温泉にある老舗旅館です。今回発売する商品には、宇小総料理長監修の「白だし」もしくは「いしるだし」を使用しています。「いしる」は能登の伝統的な発酵調味料でもあり、地域にぬくもりのある味わいが特長です。



<商品概要>

『いしるだしで炊いた いか飯おむすび』

価格: 145円(税込156.60円)

特長: 御飯を炊く際にいしるだしといかの煮汁と一緒に入れることで、いかの旨味を感じられるおむすび。もち米も加えることでもちもちした食感を味わえます。



『蟹と海老入りつみれのいしる鍋』

価格: 590円(税込637.20円)

特長: 海老と蟹を使った紅白のつみれは、卵白やとろろを加えることで、ふんわりとした食感が楽しめます。白菜や大根等の野菜と、いしるだしのスープを合わせました。



『能登かぼちゃのそぼろあんかけ』

価格: 290円(税込313.20円)

特長: 能登地域で収穫された甘みのあるかぼちゃに、白だしといしるだしで仕上げたそぼろあんを合わせました。おにぎり等と合わせて食べていただけるちょうど良い量のお惣菜です。

※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