



株式会社

セブン-イレブン・ジャパン

2025 年 11 月 20 日

セブン-イレブンの地産地消の取り組みが 『FOOD SHIFT セレクション 2025 優秀賞』を受賞

～北海道函館市「真昆布」を使用した麺類、新潟県「かぐら南蛮」を使用したおにぎりの 2 品～

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：阿久津 知洋）は、農林水産省が推進するニッポンフードシフト表彰事業『FOOD SHIFT セレクション（※）』において、北海道函館市「真昆布」を使用した麺類と、新潟県の伝統野菜「かぐら南蛮」を使用したおにぎりの 2 品が優秀賞を受賞しました。

セブン-イレブンは、地域ならではの原材料を使用したオリジナルフレッシュフードを開発・販売するなど、地産地消の取り組みを積極的に推進しております。近年では、温暖化などの環境変化や生産者様の減少などの様々な要因により農林水産物の収穫が減少するという課題もある中、セブン-イレブンでは積極的にそういった農林水産物を使用することで地域の生産者様を応援し、地域の食文化の振興に努めております。

今回受賞した商品のひとつは、北海道函館市で獲れた真昆布を使用した『冷たい函館塩ラーメン(函館真昆布使用)』です。北海道産昆布の収穫量減少に伴い、昆布の生息地を再生する取り組みである「海とこんぶの森プロジェクト」を応援する商品であり、収穫した昆布を商品を通じて消費者にお届けする役割を、セブン-イレブンが担っています。豊かな水産資源を次世代へとつなぐ取り組みが評価され、今回の受賞に至りました。また、もうひとつの受賞商品である新潟県の伝統野菜「かぐら南蛮」を使用した『かぐら南蛮味噌おにぎり』は、生産者様の高齢化および担い手の減少といった産地の課題解決に向け継続的な取り組みを行っている事や、同原材料の生産拡大に向け、地域の小学生と連携し様々な商品を開発する事で食文化の理解促進を行った点が評価されました。セブン-イレブンは今後も、持続可能な社会の実現に向けて、地産地消の取り組みを推進してまいります。

※FOOD SHIFT セレクション

農林水産省が推進する『ニッポンフードシフト』の一環として、改正食料・農業・農村基本法の理念のうち、地産地消または国産農林水産物の消費拡大・みどりの食料システム戦略の推進・家庭備蓄の市場拡大・インバウンド消費拡大という 4 つの視点のいずれかに則した優良な産品を全国から選定・発信する制度です。

URL: [FOOD SHIFT セレクション](#) | [食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT](#)

◆受賞商品

①『冷たい函館塩ラーメン(函館真昆布使用)』

売価：560 円（税込 604.80 円）

販売エリア：北海道



②『かぐら南蛮味噌おにぎり』

売価：148 円（税込 159.84 円）

販売エリア：新潟県



※現在は販売を終了しております

以上