

## **三陸常磐の海の幸を使用したオリジナル商品 8 品を展開 ごひいき! 三陸常磐キャンペーン「三陸常磐食べようフェア」 ～東北 6 県と茨城県のセブン-イレブンにて 3 月 12 日 (水) よりスタート**

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、経済産業省などが推進する、三陸常磐エリアの豊潤な海の幸を多くの方に知っていただき、味わっていただく、ごひいき! 三陸常磐キャンペーン「三陸常磐食べようフェア」に参加し、三陸常磐の水産物を使用した商品 8 品を、東北 6 県と茨城県のセブン-イレブン 2,125 店舗（2025 年 1 月末時点）にて 3 月 12 日（水）より発売いたします。

セブン-イレブンでは、全国各地において、地域の原材料を活用し、地産地消を推進する取り組みを継続的に行っております。三陸常磐エリアにおいても、従来より、わかめやめかぶをはじめとする優良な水産物をオリジナル商品に活用し、展開しております。昨年には、ごひいき! 三陸常磐キャンペーンの主旨に賛同し、三陸常磐エリアの水産物の魅力を活かしたオリジナル商品をフェアとして積極的に展開することで、さらなる認知向上に取り組んでまいりました。本年においても、これまで活用を進めてきたわかめやめかぶをはじめ、石巻漁港水揚げの「金華さば」、常磐沖水揚げのしらす、宮城県の養殖銀鮭「銀王」などを使用した、三陸常磐の水産物の味わいを楽しんでいただける商品をラインアップし、フェアを開催いたします。

セブン-イレブンは今後も、地域の優良な食材を使用した商品の販売を通じて、地域や生産者の皆様に応援してまいります。

※一部店舗では取り扱いのない場合がございます

### <商品概要>

発売日：3月12日（火）

販売エリア：東北 6 県と茨城県（一部、全国販売）

### 『三陸産わかめのおむすび』



価格：120 円（税込 129.60 円）

特長：肉厚で歯ごたえある食感、磯の香りを楽しめる三陸産のわかめを使用したおむすびです。

だし飯と組み合わせ、風味豊かに仕上げました。

※三陸産わかめを使用したおむすびは、全国でも販売しております。

東北 6 県と茨城県の商品は、全国販売の商品と規格は異なります。

### 『直巻おむすびさばマヨネーズ 金華さば使用』



価格：178 円（税込 192.24 円）

特長：宮城県石巻漁港で水揚げされた「金華さば」を中具に使用しました。

旨味の強い金華さばを香ばしく焼き上げ、醤油をきかせたマヨネーズと組合せました。

### 『こだわりおむすび 炙り焼き銀鮭』



価格：215 円（税込 232.20 円）

特長：宮城県産の養殖銀鮭である「銀王」を中具に使用しました。あっさりとした脂身で甘みがある鮭を、醤油麹で漬け込み、工場で直火で香ばしく焼き上げることで、銀王本来の旨みを味わえるおむすびに仕上げました。



### 『五目あんかけ炒飯』

価格：598 円（税込 645.84 円）

特長：宮城県気仙沼産のふかひれ、野菜やイカを使用した中華餡と、相性の良い玉子炒飯を組み合わせたあんかけ炒飯です。



### 『三陸産わかめとめかぶの磯ラーメン』

価格：460 円（税込 496.80 円）

特長：三陸地域のご当地ラーメンである磯ラーメンを商品化しました。スープは、昆布だしに帆立の旨味を加え、トッピングに三陸産わかめとめかぶ、カニカマを盛り付けることで、磯の香りを楽しめるラーメンに仕上げました。



### 『常磐沖水揚げしらすとたまごのペペロンチーノ』

価格：550 円（税込 594 円）

特長：常磐沖で水揚げされたしらすと、たまごを使ったペペロンチーノです。たまごを崩しながら食べていただくことで、味わいの変化を楽しんで頂ける商品です。



### 『三陸産わかめとめかぶの春雨サラダ』

価格：278 円（税込 300.24 円）

特長：三陸産のわかめ、めかぶの歯ごたえと風味を楽しめる春雨サラダです。  
宮城県女川町で加工された良質なカニカマをトッピングしました。



### 『セブンプレミアム 三陸産茎わかめ』

価格：178 円（税込 192.24 円）

特長：三陸産わかめの元茎部分を使用した、コリコリした食感と風味が楽しめる商品です。

葉や茎部分はわかめおむすびに使用、余ってしまう元茎部分を無駄なく使用しています。

※本商品は、順次全国でも販売いたします

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しております

※お会計の際、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

※画像はイメージです