

『長野県 150 周年記念フェア』開催 味噌や糀・長野県の伝統野菜等を使用した 21 品を発売 ～長野県内のセブン-イレブンにて 8 月 4 日(火)より順次発売～

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：阿久津 知洋）は、長野県 150 周年を記念し、長野県内の企業・団体と連携した「長野県 150 周年記念フェア」を開催します。本フェアでは、長野県のセブン-イレブン 450 店舗（※2026 年 6 月末時点）にて、味噌や糀などの発酵素材、長野県の伝統野菜等を使用した商品を順次発売します。第一弾として 8 月 4 日（火）より、“発酵の日（8 月 5 日）”に合わせ、地元企業の発酵食品を生かした商品を順次発売します。第二弾として 8 月 11 日（火）より、長野県 150 周年記念日（8 月 21 日）に向けて、長野県の伝統野菜・伝統メニューをテーマにした商品を順次発売します。

これまで地域原料を活用した商品づくりを進め、一般社団法人発酵バレーNAGANOをはじめ県内の企業の皆さまと連携を深めてまいりました。今回、パッケージデザインおよび一部商品開発において岡学園トータルデザインアカデミーの学生のアイデアを採用し、産官学連携による持続可能な地域経済への貢献と、地域に根差した店舗運営の推進につなげることを、本企画の背景・趣旨としています。長野県 150 周年を機に、多くの関係者の皆さまと連携し、地域のお客様に喜んでいただける商品開発を進めることで、産官学連携による一体感のある取り組みを通じて、長野県の魅力発信と地域理解の深化を目指してまいります。



■長野県150周年について

明治9(1876)年8月21日、筑摩県と長野県が合併し現在の長野県が誕生し、令和8(2026)年に150周年を迎えます。この記念すべき節目をみんなで祝うとともに、県民一人ひとりが、150周年の歴史の中で築かれてきた価値や魅力を再発見し、一体感を持って共に長野県の未来を思い描き、新しい行動を起こす機会とするため、各種事業を展開していきます。

長野県URLリンク：<https://150th.pref.nagano.lg.jp/>



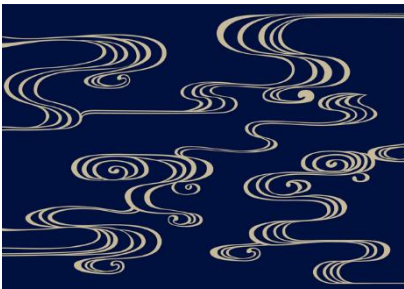
本フェアに関連する商品には下記の

長野県 PR キャラクター「アルクマ」のロゴシールを添付いたします。

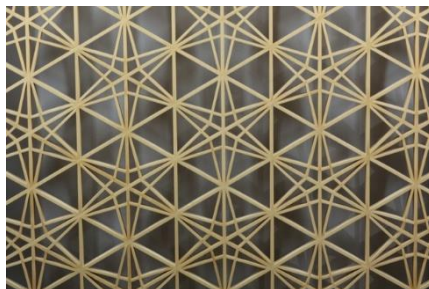
■ パッケージデザインについて

長野県150周年記念商品のパッケージデザインおよび一部商品開発にあたり、県内の学校法人「岡学園トータルデザインアカデミー」と連携しました。セブン-イレブンと岡学園が地域課題をテーマに出張授業等を実施し、学びを通じてアイデアを形にする産官学連携の取り組みとして進めています。

デザイン検討は、記念商品の共通世界観を表現する「150周年および発酵を表現したパッケージデザイン」と、信州の郷土料理である「おやき」の専用デザインの2種類で実施。学生による複数チームの提案・プレゼンを経て、記念商品のコンセプトを「伝統で支える地域と身体」とし、長野の発酵文化や長野県150周年の節目を感じられるデザインを採用しました。また、共通モチーフとして、伝統や時代の流れを表す「流水文」や、長野県の県花「りんどう」にちなむ吉祥組子を取り入れ、統一感のある仕立てとしています。



※「流水文」のデザインイメージ



※「吉祥組子」のデザインイメージ

■ ぼたんこしょうを使った商品について

ぼたんこしょう保存会との連携を2013年から開始し、以降毎年、ぼたんこしょうを活用した商品を発売してきました。取り組みのきっかけは、セブン-イレブン加盟店オーナー様からのご紹介であり、信州の伝統野菜を守り後世につなげていきたいという想いに賛同したものです。これまでに、おにぎりの「ぼたんこしょう味噌」をはじめ、惣菜では「やたら」「鉄火茄子」など、地域に伝わるメニューを商品化、2023年からは中野立志館高校と共同で伝統を守る取り組みを開始、圃場でのぼたんこしょう生育作業の手伝いなどを行いながらぼたんこしょうの認知向上につなげています。

<第一弾商品ラインアップ>



野沢菜くるみ味噌おむすび

価格：168 円（税込 181.44 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：長野県に馴染み深い野沢菜、味噌、くるみを使用し、長野県産食材の魅力を伝えるコンセプト。麴の割合が高く甘みのある味噌と、熟成されたコクのある味噌の 2 種類の味噌を使用することで、高い風味を引き立たせる仕立てにしています。



わさび味噌おむすび

価格：158 円（税込 170.64 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： 味噌炒めと本わさびを混合した爽やかな辛味を感じられるおにぎり。地元のメーカーである合資会社山万加島屋商店の木桶味噌に、大雪溪酒造株式会社の酒粕を練りこんだ風味豊かな味噌炒めに仕立てています。



冷製仕立ての具だくさん TOFU & 糀 MISO

価格：328 円（税込 354.24 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： 具材感たっぷりで、暑い時期でもさっぱりと食べられる冷たい食べるスープです。見た目から涼やかさが伝わるようにトマト、きゅうり、白髪葱、オクラを使用し、季節感を感じられる仕立て。3種のだしに、6 割麹味噌、糀甘酒、ねりごまを合わせうま味とコクを感じられる和風スープです。



冷し信州味噌つけめん

価格：550 円（税込 594 円）

発売日：8 月 5 日(水)～順次

販売エリア：長野県・山梨県

特長： 麺は信州産の小麦粉を 2 種類配合し、もちっとした中にも弾力のある食感に仕上げ。つけ汁は信州味噌をベースに、胡麻、りんごなどで甘さとコクをつけ、麺に絡む仕立てです。



アトリエ・ド・フロマージュ監修クワトロ・チーズエクレア

価格：398 円（税込 429.84 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： パティシエから頂いたセブン-イレブン専用レシピを基に開発した商品。4 種類のチーズを贅沢に使用したチーズを楽しめるエクレアです。クリームにはマスカルポーネチーズとクリームチーズを使用し、チーズの程よい酸味とコクを感じられる優しい味わいのホイップに仕上げています。



米糴ミルクドーナツ

価格：128 円（税込 138.24 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： 生地に米糴ミルクを配合することで、しっとりした食感を感じられ、フライ後にも米糴ミルクを付けることで、より風味を感じる仕立てです。



米糀ツィストドーナツきなこ

価格：128 円（税込 138.24 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：生地に米糀粉末を入れる事で、ふんわりした口当たりと歯切れのよい食感に仕立て。きなこをまぶすことで、食べ進みの良いツィストドーナツとなっています。



米糀ミルクホイップドーナツ

価格：138 円（税込 149.04 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：ホイップクリームに米糀ミルクを配合することで、自然な甘さのホイップに仕立てています。夏でも食べやすいクリームとドーナツの食感をお楽しみください。



みみまでやわらかミニブレッド 2 枚入

価格：148 円（税込 159.84 円）

発売日：8 月 4 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：大雪溪の酒粕を生地に練りこみ、焼き上げたミニ食パン。

みみまでやわらかい食感で、そのままでも、トーストしてもおいしく召し上がっていただけます。

<第二弾商品ラインアップ>



だし飯おむすびぼたんこしょう

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：8 月 18 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： だしで炊いた旨みを楽しめるおむすびにぼたんこしょうの爽やかな辛味がクセになる味わいです。



ぼたんこしょうとベーコンの旨辛和風パスタ

価格：530 円（税込 572.40 円）

発売日：8 月 18 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： ベーコン、きのこ、ぼたんこしょうと多種の具材を使用した食べ応えある旨みと辛味が楽しめる美味しさです。



冷たいまま食べる鶏つくねぼたんこしょうまみれ

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：8 月 18 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長： つくねの中にもぼたんこしょうを加え、上からも盛り付けることで存分にぼたんこしょうを楽しめる商品です。



ぼたんこしょう入りピリ辛タレの炭火焼豚丼

価格：670 円（税込 723.60 円）

発売日：8 月 25 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：ジューシーな豚肉を炭火で香ばしく焼き上げた丼、
ぼたんこしょうの辛みが食欲をそそる一品です。



鶏と貝だしの冷製塩中華そば

価格：550 円（税込 594 円）

発売日：8 月 18 日(火)～順次

販売エリア：長野県・山梨県

特長：はまぐり、ほたて、あさりの 3 種類の貝だしと鶏ガラのコクと旨味の
あるスープを塩麴で漬け込んだしっとりとした食感の蒸し鶏と味わう
冷製仕立ての塩中華そばです。



もっちりおやき 野沢菜

価格：228 円（税込 246.24 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：油炒めした野沢菜に未凍結かつおのだしの旨みを効かせ、炒
め煮にする事で食感と風味の良いおやきに仕上げました。



もっちりおやき なす

価格：228 円（税込 246.24 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：ゴロっとしたなすに、香りのよい木桶味噌とコクのある赤味噌を合わせ、未凍結かつおのだしを加えて風味良く仕上げました。



もっちりおやき つぶあん

価格：198 円（税込 213.84 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：北海道十勝産の小豆を使用し、甘さ控えめに仕上げる事で、小豆の風味がしっかりと感じられるおやきに仕上げました。



野沢菜のおやき

価格：300 円（税込 324 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：野沢菜を味噌ベースの調味料で油炒めし、唐辛子で少し辛みを付け、食べ進む味わいに仕上げました。



きんぴらごぼうのおやき

価格：300 円（税込 324 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：ささがきごぼうのきんぴらの食感が楽しめる甘辛い味付けで食べ進みの良い味わいに仕上げました。



切干大根のおやき

価格：300 円（税込 324 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：昆布とかつおの一番だしを使用し、しっかり旨みを感じられる味わいに仕上げました。



あんこのおやき

価格：300 円（税込 324 円）

発売日：8 月 11 日(火)～順次

販売エリア：長野県

特長：北海道十勝産の粒あんをぎっしり詰め込み、甘さ控えめに仕上げる事で、小豆の風味を生かした味わいに仕上げました。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗、エリアによって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。