

**「適塩をテーマにしたオリジナル商品」5 品を
9 月 22 日（火）より東北 6 県で順次発売**



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、東北地区における健康的な食生活や減塩への関心の高まりを受け、減塩を意識しながらも“おいしさ”を両立したオリジナル商品 5 品を、東北 6 県のセブン-イレブン計 1,496 店舗（2026 年 8 月末時点）にて、9 月 22 日（火）より発売いたします。

セブン-イレブンでは、これまでも食塩を抑えつつ旨味を感じられる商品の開発に継続して取り組んできました。「東北限定 仙台辛味噌ラーメン」（東北 6 県のセブン-イレブンにて販売中）をはじめ、本年 5 月には「おだして食べる冷製ベジパスタ」などを展開してきました。

今回の取り組みでは、減塩の観点から前回に続き「醤油」に着目しました。食品メーカー様の独自技術により、食塩を抑えながらも旨味をしっかりと引き出した醤油を使用することで、満足感のある味わいを目指しています。

あわせて、糀の発酵の力による豊かな旨味と甘味を活用した「糀しょうゆ」や「糀甘酒」、さらに「花椒」などのスパイスも取り入れることで、香りやコクの広がりを加え、減塩でも物足りなさを感じにくい味わいに仕上げています。

本取り組みでは、お弁当、汁物、漬物など計 5 商品を適塩商品として販売いたします。

セブン-イレブンは今後も単に減塩を目指すのではなく、適切な食塩使用量を考える“適塩”の考え方を大切にしながら、おいしく無理なく続けられる商品提案を通じて、健康寿命の延伸など、地域の社会的課題の解決に取り組んでまいります。

商品概要

発売日 : 2026 年 9 月 22 日 (火) ~順次

販売エリア : 東北 6 県 (青森県・岩手県・秋田県・宮城県・山形県・福島県)



■ 炭火焼鳥とふわとろ卵の親子丼 (岩手県菜彩鶏肉使用)

価格 : 540 円 (税込 583.20 円)

特長 : 食塩相当量を 2.4g に抑えながらも、おいしく召し上がっていただける親子丼です。

岩手県の銘柄鶏“菜彩鶏”を炭火焼でジューシーに焼き上げ、ふわとろの卵と一緒に楽しめる一品です。



■ 彩り野菜と海鮮の中華丼

価格 : 550 円 (税込 594 円)

特長 : 食塩相当量を 2.9g に抑えながらも、おいしく召し上がっていただける中華丼です。

野菜と海鮮がたっぷり入っているほか、餡は低温発酵の醤油に変更することで食塩相当量を減らしつつ、鶏ガラスープと黒酢の量を見直すことで芳醇な風味とコクをより感じていただけます。



■ 糀の甘み広がる豚汁 青森県産地養豚使用

価格 : 358 円 (税込 386.64 円)

特長 : 食塩相当量を 1.9g に抑えながらも、おいしく召し上がっていただける豚汁です。

会津産の味噌を 2 種類使用し、糀甘酒を加えることで甘さとコクを感じていただけます。さらに、具材に使用する青森県産地養豚の油で野菜を炒めることで肉の旨味と香りが広がり、食塩相当量を抑えながらも満足感のある味わいです。



■ 1/2 日分の野菜が摂れる 辛味噌スープ

価格 : 328 円 (税込 354.24 円)

特長 : 食塩相当量を 2.5g に抑えながらも、おいしく召し上がっていただける辛味噌スープです。

鉄鍋で高温・短時間炒めることで引き出した香ばしい野菜炒めがたっぷり入っており、さらに糀しょうゆを使用することで食塩相当量を抑えながらも甘さとコクのある辛味噌スープです。



■ だし仕立てのあっさり浅漬け白菜

価格：198 円（税込 213.84 円）

特長：食塩相当量を 1.1g に抑えながらも、おいしく召し上がっていただける白菜の漬物です。

使用する食塩相当量を減らし、時間をかけてじっくりと白菜の水分を抜き、さらに鰹などの出汁を加えた漬け込み液を使用することでさっぱりと野菜感覚で食べられる商品です。

※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。