

持続可能な水産資源を使用したサステナブルなおにぎり 「小松菜と鮭」を宮城県・山形県の一部店舗で発売！

～海面温度上昇に対応した銀鮭を使用 9 月 29 日（火）より発売～



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、持続可能な調達の取り組みの一環としてリージョナルフィッシュ株式会社※（本社：京都府京都市、代表取締役社長：梅川 忠典、以下「リージョナルフィッシュ」）の原料を使用したサステナブルなおにぎり「小松菜と鮭 宮城県産銀鮭使用」を宮城県・山形県の一部セブン-イレブン店舗（約 340 店舗）にて 9 月 29 日（火）より数量限定で順次発売いたします。

日本近海では、海面水温が世界平均を上回る速さで上昇しており、魚の生態系や養殖業にも影響が及び始めています。セブン-イレブンはこうした海洋環境の変化を見据え、原料の安定調達に向けて取り組んでまいります。今回使用するリージョナルフィッシュの養殖銀鮭は、程よい脂のりと旨味、柔らかな身質が特長です。今後も、お客様に安全・安心・便利で環境にも配慮した商品を提供するために、持続可能性が担保された食品原材料の利用を増やしてまいります。

※ リージョナルフィッシュ株式会社について：



「いま地球に、いま人類に、必要な魚を。」を掲げ、魚の品種改良によって水産物を持続的に、安定して届けることを目指す京都大学発のスタートアップ企業です。2019 年の設立以来、京都大学発の品種改良技術を基盤に、魚種や目的に応じて複数の手法を使い分け、従来よりはるかに短い期間で品種改良を進めてきました。

本商品に使用しているのは、魚が本来持つ環境適応能力に着目し、高水温でも 生育できる個体を選抜することによってつくった銀鮭。地球温暖化による海水温の上昇が進んでも育てられる品種です。

URL：<https://regional.fish/>

■小松菜と鮭 宮城県産銀鮭使用



価格：198 円（税込 213.84 円）

発売日：2026 年 9 月 29 日（火）～順次

販売エリア：宮城県・山形県の一部（約 340 店舗）

宮城の海から、未来につなぐ。持続可能な水産資源を使用

水産資源を取り巻く環境が変化中、昨今の海面温度上昇に対応した品種として宮城県内で養殖されたリージョナルフィッシュの銀鮭を使用しています。程よい脂のりと、旨み、柔らかな身質が特長の銀鮭を、身近なおにぎりとしてお届けいたします。

＜養殖の様子＞



しっとり香ばしく焼き上げた銀鮭と、彩りの良い小松菜

銀鮭を塩麴で漬け込むことで旨味を引き出し、しっとり柔らかな食感に仕上げています。ご飯には小松菜と胡麻を混ぜ込み、彩りと食感を加えました。

担当者コメント

原材料調達を巡り、気候変動、限りある資源の枯渇や生物多様性の喪失など、様々な環境変化がある中、私たちはその課題に真摯に向き合っています。魚のおいしさを手軽に楽しんできながら、持続可能な水産資源について考えるきっかけとしていただきたいとの思いで開発をしました。鮭の旨みと小松菜の風味を生かしたおにぎりを、ぜひ日常の食事や軽食としてお楽しみください。

※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。

以上