

長野県・信州のりんごでつくる秋の一品

『信州飯綱町産ブラムリーのアップルパイ』を期間限定発売

～長野県・山梨県のセブン-イレブンで 10 月 27 日（火）から順次発売～



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、長野県の地域素材を活かした地域限定商品として、『信州飯綱町産ブラムリーのアップルパイ』を、長野県および山梨県内のセブン-イレブン^(※)にて 10 月 27 日（火）より順次発売いたします。

本商品は、信州飯綱町産のブラムリー（りんご）を使用したアップルフィリングを、サクッとしたパイ生地で包んだ、外出先でも手軽に楽しめる菓子パンです。生地層の広がりや口どけの良さを追求し、パイらしい軽やかな食感と風味の向上を図りました。お出かけ時の即食シーンにもおすすめの、信州の実りを感じる味わいを、ぜひお近くのセブン-イレブンでお楽しみ下さい。

※ 長野県内全 452 店舗 山梨県内全 209 店舗 合計 661 店舗 2026 年 9 月末時点

※ 山梨県内の店舗では、11 月 3 日（火）より発売開始予定です。

セブン-イレブンの「地産地消」の取り組み

セブン-イレブンでは、各地域の特色ある食文化に光を当て、地元の食材を積極的に活用することで、生産者様の支援と地域経済への貢献を図る「地産地消」に取り組んでいます。各県の優良な原材料を使用することで、多くのお客様に地域の食の魅力をお伝えし、地域全体の活性化を図ることを目指しています。

また、長野県産りんごのおいしさを継続してお届けするため、12 月以降も長野県産の別品種のりんごを使用した商品を、順次発売していく予定です。

ブルムリーとは

ブルムリーは、イギリス原産の「料理用りんご（クッキングアップル）」として親しまれている品種で、生食用りんごとは異なり、しっかりとした酸味を活かして“加熱しておいしくなる”のが特長です。長野県では 1990 年代から地域活性化（町おこし）の取り組みの一環として栽培が進められてきた経緯があり、県内産地の取り組みとともに“料理に使うりんご”として認知が広がっています。



■ 信州飯綱町産ブルムリーのアップルパイ

価格：278 円（税込 300.24 円）

発売日：10 月 27 日（火）～順次

販売エリア：長野県・山梨県

※山梨県内では 11 月 3 日（火）～順次発売（予定）

特長：強い酸味が特長の「ブルムリー」と相性の良いカスタードクリームを合わせた、甘みと酸味のバランスが良く、食べ進みの良い仕立て。パイ生地はバター風味香るサクッとした食感が特長です。

※信州飯綱町産の PR キャラクターである「みつどん」のワンポイントシールを添付しております。



担当者コメント

今回の商品は、長野県産の素材の魅力を身近なセブン-イレブンで楽しみたいという想いから開発しました。信州飯綱町産ブルムリーならではの酸味を活かし、アップルパイとしてのおいしさを引き立てる味わいに仕立てています。地元の生産者様とともに地域素材を活用することで、長野県の食の魅力をより多くのお客様にお届けし、地域の活性化にもつなげていきたいと考えています。ぜひ、季節の味わいをお出かけ時のおやつや日常のひとときにお楽しみください。

※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。