



セブン・イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 6 月 10 日

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

全国を 11 エリア^(※1)に分け、そこでしか味わえない商品を発売！

【新潟北陸限定】「新潟北陸うまいもの大集合」を 6 月 17 日（火）から開催！

自然と伝統を表現した 7 商品を新発売！

～全国を 11 エリア^(※1)に分け、ご当地食材&馴染みの

ある地域メニューを各地区で発売する「地域フェア」を全エリアで同時開催～



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、6 月 17 日（火）から 30 日（月）までの 14 日間、全国を 11 エリア^(※1)に分け、ご当地食材&馴染みのある地域メニューを各地区で発売する「地域フェア」を全エリアで同時開催します。テーマは「日本の食・地域の食大集合」、日本の食文化を広く紹介し、全国各地の地域振興に貢献します。

「新潟北陸うまいもの大集合」では、新潟県・福井県の梅を使用したおにぎり「一膳御飯おむすび おかめし（藤五郎梅入り／福井梅入り）」や、甘く濃厚な能登かぼちゃのクリームを味わえる菓子パン「能登かぼちゃ使用 クリーム&ホイップのちぎりパン」、石川県を代表する老舗旅館「加賀屋」のこだわりが詰まった「加賀屋総料理長監修ほうじ茶どら焼 加賀棒ほうじ茶使用」など、肥沃な土地と伝統を有する新潟・北陸ならではの 7 品をご用意しました。

※1 北海道、東北、新潟北陸、関東、長野県、山梨県、東海（静岡県除く）、静岡県、関西、中国四国、九州、沖縄県

サイト URL：<https://www.sej.co.jp/products/umi2506/nghr>



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

「地産地消」から「地産多消」への挑戦

全国 11 エリアの地域フェアを一斉開催する取り組みは 2024 年 10 月からスタート。
当社の目指す姿「明日の笑顔を共に創る」を実現するために掲げた 4 つのビジョン、
「健康」「地域」「環境」「人財」のうち、特に「地域と共に生きる社会を実現する」の実践です。
商品は、ご当地食材&馴染みのある地域メニューを使い、協力工場で製造。各エリアでそれぞれ
6～10 の地域限定商品を取り揃えます。都道府県別ではなく、11 エリアにしているのが特長。
「地産地消」だけでなく、近隣でも消費される「地産多消」に向けたチャレンジです。多くの皆さま
に各地域の文化や食の魅力をお届けします。

豊饒な大地が育んだ素材のおいしさを届ける「新潟北陸うまいもの大集合」

今回のフェアでは、新潟・北陸エリアの豊かな大地が育む素材本来のおいしさを活かしたメニュー
を取り揃えました。

おにぎりの具には、果肉が厚く酸味が特長の地域の梅を使用。また「能登かぼちゃ使用クリーム&
ホイップのちぎりパン」は、色鮮やかなパン生地と、能登かぼちゃ特有の甘みを再現しており、見て
よし、食べてよしの菓子パンとなっています。

さらに、旅行新聞新社主催の「プロが選ぶ日本のホテル・旅館 100 選」で 36 年連続総合 1 位の記録
を持ち、“一生に一度は泊りたい宿”として知られる石川県の有名旅館「加賀屋」の総料理長による
監修のもと、こだわりを詰め込んだ和スイーツ「加賀屋総料理長監修ほうじ茶どら焼き
加賀棒ほうじ茶使用」もご用意。自然と伝統が息づくエリアならではの厳選素材を使用した美味を、
この機会にぜひご堪能ください。

商品ラインアップ



■「一膳御飯おむすびおかめし（藤五郎梅入り）」

価格：198 円（税込 213.84 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：新潟県

新潟県産の藤五郎梅を包み込むおにぎり。梅の酸味と鰹節の旨みが、ふっくらとしたご飯のおいしさを引き立てます。



■「一膳御飯おむすびおかめし（福井梅入り）」

価格：198 円（税込 213.84 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：富山県、石川県、福井県

福井県産の福井梅を包み込むおにぎり。梅の酸味と鰹節の旨みが、ふっくらとしたご飯のおいしさを引き立てます。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE



■「越後みそ仕立ての冷し味噌ラーメン 辛みそ入」

価格：560 円（税込 604.80 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：新潟県、富山県、石川県、福井県

新潟のご当地みそ「越後みそ」の風味豊かな冷やし味噌ラーメン。辛味噌がアクセントとなったコクのある冷製味噌スープがつるつとした麺と絡み合う、暑い季節に箸が進む一杯です。



■「梅え 胡瓜と大根（福井梅使用）」

価格：238 円（税込 257.04 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：新潟県、富山県、石川県、福井県



福井県産の福井梅を使用した野菜の浅漬け。

胡瓜と大根をシャキシャキと噛み締めるほどに感じる爽やかな風味は、食欲をそそる梅の酸味と相性抜群です。



■「おろしぼん酢で食べる 鶏の塩麴焼き」

価格：328 円（税込 354.24 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：新潟県、富山県、石川県、福井県



新潟県の酒蔵「八海山」の塩麴で漬け込んだ柔らかい鶏肉を香ばしく焼き上げました。

大根おろしとぼん酢でさっぱりといただく、素材本来の旨みを活かした一品です。



■「能登かぼちゃ使用 クリーム&ホイップのちぎりパン」

価格：178 円（税込 192.24 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：新潟県、富山県、石川県、福井県

石川県能登半島産の能登かぼちゃをクリームに使用したちぎりパン。能登かぼちゃの甘みがクリームから感じられ、ホイップクリームとともに食べ進みの良い菓子パンです。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE



■「加賀屋総料理長監修ほうじ茶どら焼 加賀棒ほうじ茶使用」

価格：240 円（税込 259.20 円）

発売日：6 月 17 日（火）～

販売エリア：新潟県、富山県、石川県、福井県

石川県を代表する老舗旅館「加賀屋」の総料理長が監修したどら焼き。加賀棒ほうじ茶を生地とクリームに使用し、加賀棒ほうじ茶の風味をしっかりと感じられる上品などら焼きです。

担当者コメント

今回のフェアでは、新潟・北陸地方の豊かな自然が育んだおいしい食材を使用したメニューをご用意しました。おにぎりには、地元で採れた酸味豊かな梅を使用し、パンには能登かぼちゃの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さらに、石川県の名旅館「加賀屋」の料理長が監修した特製ほうじ茶どら焼きもご用意しております。「加賀屋」は、一度は訪れたい宿として多くの方に愛されてきた有名な旅館です。

この機会に、自然豊かな地域のおいしい商品をぜひお試しください。

※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。

※予定数が終了又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。

※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。