



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 6 月 24 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

【北海道限定】辛みと濃厚な味わいが癖になる！
カップデリシリーズから
北海道産山わさびが香る大人のおつまみポテトサラダを
7 月 3 日（木）より販売開始



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、2025 年 7 月 3 日（木）より、北海道内のセブン - イレブン店舗にてカップデリシリーズから「おつまみポテトサラダ 山わさびマヨネーズ入り」を発売いたします。

じゃがいもの風味を感じられるシンプルなポテトサラダに、山わさびマヨネーズとソフトサラミを盛り付けました。山わさびは寒冷な北海道での栽培に適した、本わさびとは異なる強い辛みが特長のわさびです。北海道ではご飯のお供や調味料、薬味として馴染みのある山わさびを、マヨネーズと和えた「山わさびマヨネーズ」が、ポテトサラダとソフトサラミの全体の味を調えます。

商品概要



■「おつまみポテトサラダ 山わさびマヨネーズ入り」

価格：238 円（税込 257.04 円）

発売日：7 月 3 日（木）

販売エリア：北海道内のセブン - イレブン

特長：じゃがいもの風味を感じられるシンプルなポテトサラダの上に山わさびマヨネーズとソフトサラミを盛り付けました。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

山わさびの特長

～北海道では、「わさび」といえば「山わさび」といわれるほどおなじみです～



「山わさび」とは、別名「西洋わさび」「わさび大根」といわれるヨーロッパ原産の野菜です。「山わさび」は、「山」の字がつくとおり、水ではなく畑で栽培されます。ヨーロッパでは、「ホースディッシュ」や「レフォール」と呼ばれていて、すりおろしてローストビーフの薬味としても使われています。

北海道は、冬に水温が下がるため「本わさび」の栽培には不向きと云われていますが、それに対し「山わさび」は北海道の気候に適し、寒さに強く生命力も旺盛のため、畑に植えれば手間をかけずとも成長し、国産「山わさび」の生産量は北海道が全国1位となっております。

北海道産「山わさび」は、厳しい寒さに耐えながら育つことで独特の風味があり、より辛味が強く持続するのが特長です。

現在販売中の山わさびを使用した商品の紹介



■「こだわりおむすび 山わさびたらこ」

価格：158 円（税込 170.64 円）

販売エリア：北海道内のセブン - イレブン

特長：ご飯と相性の良い北海道産のたらこ山わさびを包んだ、爽やかな辛みと風味を感じられるおむすびです。

※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。