

“秋を感じる”具材のおいしい組み合わせ！

「道産秋鮭ときのこのパスタ（バター醤油味）」10月15日（水）より発売

～北海道産秋鮭を焼き、バター風味に味付け&きのこはしめじ・舞茸・エリンギの3種類～



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、“秋を感じる”具材である北海道産の秋鮭と、しめじ・舞茸・エリンギの3種のきのこを組み合わせた「**道産秋鮭ときのこのパスタ（バター醤油味）**」を10月15日（水）より、北海道のセブン-イレブンにて発売いたします。

今回発売する「**道産秋鮭ときのこのパスタ（バター醤油味）**」は、北海道ならではの旬の食材を使った**地域限定商品**です。素材の品質と美味しさに徹底的にこだわって開発した本商品は、特に、北海道産秋鮭のふっくらとした食感が特長。また、“秋を感じる”食材であるしめじ・舞茸・エリンギの3種のきのこを組み合わせ、めんつゆベースのソースとバターで仕上げた、コクと風味豊かな一品です。

食欲の秋にぴったりな、北海道の「旬」の食材を使用した季節限定パスタ



■ 道産秋鮭ときのこのパスタ（バター醤油味）

価格：550 円（税込 594 円）

発売日：10 月 15 日（水）～

販売エリア：北海道

季節感のある具材の組み合わせ



北海道産秋鮭を焼き、バター風味に味付け。きのこはしめじ・舞茸・エリンギの3種類を使用。

焼き加減にこだわった秋鮭



北海道産秋鮭は焼き加減にこだわり、切り身の大きさに合わせてオーブンで焼く時間や温度を調整。ふっくらとした食感に焼き上げています。

めんつゆ×バター



パスタソースはめんつゆをベースに、鮭の旨味とバターのコクと風味を楽しめる味わいにしました。

他にももちもちとした食感に仕上げた“生パスタ”や定番のミートソースパスタも品揃え

■ 生パスタ ポロネーゼ

価格：598 円（税込 645.84 円）

発売日：10 月 7 日（火）～順次

販売エリア：北海道

もちもちとした食感に仕上げた「生パスタ」です。挽肉をオーブンで焼いてからソースに加え、肉の香ばしさや旨味が詰まったコクのあるソースにしました。

■ 肉の旨味とデミのコク ミートソース

価格：460 円（税込 496.80 円）

発売日：10 月 7 日（火）～順次

販売エリア：北海道

肉の旨味とデミグラスのコクが溶け込んだミートソースのパスタです。

担当者コメント

今回、「ランチタイムにちょっとした“ごちそう感”を味わえる商品を作りたい」という想いから、専門店の様な味わいを追求したパスタを開発しました。食欲の秋にぴったりな、北海道の「旬」の食材を使用したパスタです。脂がのった道産秋鮭をふっくらと焼き上げ、バター醤油ソースと絡めることで、秋の訪れを感じられるような味わいに仕上げました。一口食べた瞬間に、秋ならではの美味しさが感じられる商品です。

※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。