

【東北 5 県限定】セブン-イレブンで「宮城・山形 食の魅力発見！フェア」開催

宮城・山形を味わう贅沢な 8 品が新登場！

宮城が誇る食材「せり」や山形の「舟形マッシュルーム」を使用した商品を発売

～11 月 18 日（火）から東北 5 県限定で順次発売～



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、宮城県と山形県の代表的な食材を使用した「宮城・山形 食の魅力発見！フェア」を、11 月 18 日（火）より、東北 5 県（宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県）のセブン-イレブン計 1,029 店（2025 年 10 月末時点）および宮城県・山形県内のヨークベニマル 85 店にて開催いたします。

本フェアは、地域に根差した取り組みとして、地元食材の魅力を再発見し、宮城県・山形県のおいしさを広く発信することを目指しています。また、宮城県においては、「株式会社ヨークベニマル」との共同企画で、今年で 2 年目を迎える人気企画です。

フェアでは、宮城県が生産量日本一を誇る「せり」や、山形県産の「舟形マッシュルーム」などを使用した商品を多数展開。セブン-イレブンならではの商品開発力と、食の恵みあふれる宮城・山形両県の個性豊かで魅力的なラインアップをお届けします。

さらに、売上の一部を宮城県・山形県に寄贈し、地域の課題解決に資する取り組みに役立てていただきます。お客様の商品購入が、そのまま地域を支える「おいしいエール」となります。地元愛にあふれた「宮城・山形 食の魅力発見！フェア」をぜひお楽しみください。

「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。

昨年宮城県で実施した「食材王国みやぎ応援フェア」では株式会社ヨークベニマルとの連携により、東北エリアのセブン-イレブン店舗やヨークベニマル各店で地元食材のお惣菜やスイーツを販売、地域の生産者支援と地産地消の促進に貢献しました。

商品紹介



■ご愛顧 東北限定 三陸産わかめのおむすび

価格：128 円（税込 138.24 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

三陸産「生冷わかめ」を使用。収穫後、すぐに急速冷凍し、新鮮な風味の良いわかめ。肉厚で弾力のある食感と鮮やかな色目が特長。かつお、昆布、しいたけの出汁を組み合わせる旨味が広がる商品です。



■だし醤油で食べる せりと蒸し鶏

価格：358 円（税込 386.64 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

秋から冬の期間に宮城県でよく食べられている「せり」を使用したサラダ。柔らかく仕立てた蒸し鶏とせりを混ぜ合わせ、だしの風味が感じられるだし醤油であえました。



■東北限定 せり汁

価格：418 円（税込 451.44 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

火を入れないフレッシュな状態のせりを最後にトッピングすることで、香りを楽しむことが出来る一品。

すっきりとしながらも風味の強い、上品な味わい。



■ずんだ&ホイップのダブルシュー 宮城県産枝豆と酪王牛乳使用

価格：250 円（税込 270 円）

発売日：11 月 15 日（土）～順次

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

宮城県産茶豆を細かく粉砕し粒感も楽しめる「ずんだ」クリームと、ホイップには福島県の酪王牛乳を使用。ずんだクリームは少し塩気を出すことで味にメリハリをつけ、「ずんだ」をしっかり感じられる贅沢なシュークリーム。



■バターピラフおむすび 舟形マッシュルーム使用

価格：158 円（税込 170.64 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

山形・舟形町産のマッシュルームを贅沢に使用。芳醇な香りと旨味が特長のマッシュルーム。ピラフにもマッシュルームの煮汁を加えることで食べ進みの良い仕立て。



■ 龍上海本店監修 山形赤湯からみそラーメン

価格：648 円（税込 699.84 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

多加水でもしっかりコシのある、もちもち食感の麺。

龍上海の店舗と同様の味噌を使用したスープは、鶏の旨味と煮干しの風味が際立ち、にんにくの香りが効いた辛味噌で、最後までクセになる味わいに。



■ だだちゃ豆のしんじょと仙台麴の煮物

価格：328 円（税込 354.24 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

山形県鶴岡市産の、甘みと香りの強さが特長的な「だだちゃ豆」をすり潰し、白身魚のすり身に練りこみ、蒸し焼きにしたしんじょと出汁がしみてふんわりとした食感の油麴を合わせた一品。



■ スクエアサンド ラ・フランスジャムホイップ

山形県産ラ・フランスのジャム使用

価格：170 円（税込 183.60 円）

発売日：11 月 18 日（火）～

販売エリア：宮城県・山形県・青森県・岩手県・秋田県

山形はラ・フランスの生産量全国一。芳醇な香りと濃厚な甘みが特長のラ・フランスジャムとホイップを混ぜ合わせることで少し酸味感のあるラ・フランスホイップに仕上げました。

担当者コメント

宮城県の冬を代表する味覚といえば「せり」。その香りとシャキシャキとした食感を最大限に引き出すため、だしの風味や素材の組み合わせにこだわりました。さらに、これから旬を迎える「わかめ」を使用したおにぎりは、わかめの量を増やし、より磯の香り豊かな味わいに仕上げています。また、山形県舟形町産の「マッシュルーム」を贅沢に使い、ピラフにもマッシュルームの煮汁を使用したおにぎりなど限定商品を 8 品ご用意しました。本フェアを通じて、宮城県・山形県の豊かな食文化をより身近に感じていただき、両県の食の魅力を再発見していただければ幸いです。お客様とともに、地元を応援する温かなつながりを育んでまいります。

※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/>

※情報は現時点のものです。最新の情報は HP をご確認ください。