

## 【秋田県限定】地元で愛される味を商品化！ 「ごま鮭おむすび ぼだっこ使用」「味噌あんかけちゃんぽん」

～1月22日（木）より秋田県内のセブン-イレブンで発売～



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、秋田県の郷土の味を楽しめる新商品を、1月22日（木）より、県内のセブン-イレブン 123 店舗※限定で発売します。

秋田の方言で塩辛い紅鮭を指す「ぼだっこ」を使用した「ごま鮭おむすび ぼだっこ使用」と、秋田市内の中華料理店等で長年親しまれてきた、味噌のあんかけが特長のラーメンを「味噌あんかけちゃんぽん」として商品化。

秋田県では辛口の紅鮭が好まれており、「ごま鮭おむすび ぼだっこ使用」では、通常の塩鮭の2倍以上の塩分濃度がある秋田の郷土食「ぼだっこ」を中具に使用することで、地元ならではの味わいを楽しめます。また、冬の厳しい寒さをしのぐため最後まで熱々で食べられるあんかけちゃんぽんが定着したと言われており、体を温めるメニューとして地元の方に親しまれています。今回発売する「味噌あんかけちゃんぽん」は鶏ガラと豚ガラをベースに、野菜と海鮮の旨味を合わせた濃厚スープに味噌を加え、あんでとじた一品です。

※2025年12月末現在

## 秋田県民に愛されるメニュー

### ■ごま鮭おむすび ばだっこ使用



価格：165円（税込 178.20円）

発売日：1月 22日（木）

販売エリア：秋田県

中具に秋田の郷土食「ばだっこ」を使用。だし飯には、鮭の旨味が詰まった部位からとっただしを合わせました。

### ■味噌あんかけちゃんぽん



価格：598円（税込 645.84円）

発売日：1月 22日（木）

販売エリア：秋田県

秋田市のご当地グルメと言われている味噌あんかけちゃんぽん。鶏ガラと豚ガラに海老やいかなどの海鮮の旨味を合わせ、3種類の味噌を使用してコクのあるスープに仕上げています。

## **担当者コメント**

秋田県の皆さんに、また、旅行等で秋田県を訪れる方にも地元ならではの味わいやメニューを手軽に楽しんでいただきたいという想いで開発しました。「ぼだっこ」のしっかりとした塩味と、だしの味わいが絶妙に合うおむすび、そして寒い季節にぴったりな味噌あんかけちゃんぽん。どちらも地域の食文化を大切にしながら、セブン-イレブンならではの工夫を加えています。ぜひご賞味ください。

※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。