

## 「減塩」をテーマにしたオリジナル商品「おだしで食べる冷製ベジパスタ」を 5月13日（水）より東北6県で発売



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、「減塩」をテーマにしたオリジナル商品「おだしで食べる冷製ベジパスタ」を、東北6県のセブン-イレブン計1,470店舗（2026年4月末時点）にて、5月13日（水）より発売いたします。

近年、「塩分の過剰摂取」が健康課題の1つとして取り上げられる中、東北は「塩分の摂取量」が特に多いエリアと言われています。セブン-イレブンでは、この健康課題の改善に取り組むべく、食塩相当量を抑えつつおいしさを感じられる商品（適塩<sup>※1</sup>）を継続して開発してまいります。今回、5月17日の「世界高血圧デー」を前に、「塩分の摂取量」を見直すきっかけになる商品を目指して本商品を発売することとなりました。

今回の取り組みでは、減塩の観点から醤油に着目し、食品メーカー様の独自技術によって開発された塩分を抑えながら旨味のあるだし醤油ソースを使用しています。従来のパスタ商品<sup>（※2）</sup>の食塩相当量（平均）4.3gに対し、今回発売する商品では2.5gまで抑えることができました。減塩とおいしさの両立を目指した商品となっております。

セブン-イレブンはこれまで、食塩相当量を抑えた「東北限定 仙台辛味噌ラーメン」（東北6県のセブン-イレブンにて販売中）などを展開してまいりました。今後も、食材のおいしさを引き出す調味や塩分の特性を活かした料理法を工夫し、「おいしく、健康的なオリジナル商品」を積極的に展開し、地域の皆さまの健康を応援してまいります。

※1 セブン-イレブンにて塩分の特性を理解し、おいしさを活かしつつ減塩につなげる商品開発

※2 2025年度の当社東北6県展開のパスタ商品が対象



### ■おだして食べる冷製ベジパスタ

価格：530 円（税込 572.40 円）

発売日：5 月 13 日（水）～順次

販売エリア：東北 6 県（青森県・岩手県・秋田県・宮城県・山形県・福島県）

食塩相当量を 2.5g に抑えながらも、おいしく召し上がっていただける冷製パスタです。サニーレタス、リーフレタス、トマト、ブロッコリーをパスタの上に盛り付け、さっぱりとした、だし醤油ソースでお召し上がりいただけます。

だし醤油ソースには、食品メーカー様と取り組み、塩分を抑えながら旨味を感じやすい醤油を使用しています。さらに、「メーカー様でとっただし（鰹・宗田・昆布）」などを加えることで、うま味を引き出し適塩を実現しています。

※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/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。