

【東海3県限定】学生が考えたレシピがセブン-イレブンの商品に！
愛知県産の大葉を使ったおむすびなど、全7品を6月9日（火）より発売
～愛知県主催「いいともあいち地産地消レシピコンテスト」に協賛、特別賞を新設しました～



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、愛知県が主催する「いいともあいち地産地消レシピコンテスト」に協賛、学生を対象とした「セブン-イレブン特別賞」を新設し、「おにぎりレシピ」を募集しました。このたび、同賞を受賞した名古屋学芸大学管理栄養学部の学生2名が考案した「鶏天大葉おむすび」をベースに、セブン-イレブンがメーカー様とともに商品として開発いたしました。本受賞作を含む愛知県産大葉を使用した計7品（おむすび、麺類、お惣菜など）を、6月9日（火）[※]より愛知県・岐阜県・三重県のセブン-イレブン店舗にて順次発売いたします。

※「愛知県産大葉使用 冷し梅おろしうどん」は発売中

「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。

初夏のジメジメした暑さを吹き飛ばす、大葉のみずみずしくさっぱりとした味わい！

今回、セブン-イレブン特別賞を受賞したレシピをベースに開発したおむすびを中心に、愛知県産および「とよかわ大葉」をふんだんに使った大葉関連商品をラインアップ。大葉ならではのさわやかな香りや風味を存分にお楽しみください。

商品ラインアップ° (全 7 商品)



■ごま油香る とり天大葉おむすび

価格：180 円（税込 194.40 円）

発売日：6 月 9 日（火）～順次

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

「セブン-イレブン特別賞」を受賞した大学生が考案したレシピをベースに商品化しました。見た目にインパクトのある丸ごと 1 枚の大葉を乗せ、ご飯にも大葉を混ぜ込み、中具の「奥三河どり」を使用した鶏天との相性抜群。



■おおきなおむすび 大葉菜飯

価格：198 円（税込 213.84 円）

発売日：6 月 9 日（火）～順次

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

愛知県産大葉を使用したおむすび。

大葉をふんだんに使うことでさっぱりした味わいです。



■新潟県産コシヒカリおむすび しらす大葉たらこ

価格：248 円（税込 267.84 円）

発売日：6 月 9 日（火）～順次

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

お米、中具の具材にこだわったおむすび。

中具には愛知県産大葉など 3 種類使用し具材の相性抜群です。



■愛知県産大葉使用 冷し梅おろしうどん

価格：500 円（税込 540 円）

発売中

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

具材に愛知県産大葉を使用した冷しうどんです。大根おろしと 2 種類の梅を使用したさっぱり味に仕上げました。



■冷製パスタ 大根おろしとしらすの青じそポン酢

価格：460 円（税込 496.80 円）

発売日：6 月 9 日（火）～順次

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

たっぷりの大根おろしと揚げたしらすの食感が特長です。
青じそポン酢味のドレッシングには愛知県産の大葉を使用しています。



■大葉を味わうねばねばサラダ とよかわ大葉使用

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：6 月 9 日（火）～順次

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

気温が上がる時期にすると食べられる、ねばねば具材に愛知県豊川市産の大葉をかけ、大葉のさわやかな香り・風味を楽しめるサラダです。



■大葉を味わうしそ海老水餃子 とよかわ大葉使用

価格：278 円（税込 300.24 円）

発売日：6 月 9 日（火）～順次

販売エリア：岐阜県、愛知県、三重県

愛知県豊川市産の大葉を中具・たれ・トッピングに使用し、海老水餃子を大葉の香りと風味でさっぱりと食べられるお惣菜です。

「いいともあいち地産地消レシピコンテスト」概要

愛知県が「いいともあいち運動」の一環として、地産地消の取り組みを進めるため 2025 年秋に開催した料理コンテスト。一般向けの「いいともあいち賞」と、学生を対象とした「セブン-イレブン特別賞」の 2 部門で募集が行われました。

テーマ：愛知県農林水産物を使用した「あいちの地産地消レシピ」

応募期間：2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）

対象：愛知県在住、愛知県へ通勤・通学している方

※「セブン-イレブン特別賞」の部門は高校生・専門学生・短期大学生・大学生を対象

セブン-イレブン特別賞 協賛の背景

愛知県で進めている、「いいともあいち運動」に賛同し、愛知県産食材の魅力をより多くのお客様に身近に感じていただきたいという思いから、本レシピコンテストに協賛いたしました。本コンテストは、学生ならではの発想を地域食材と掛け合わせることで、新たな価値創出につながる良い機会となっています。

このたび、名古屋学芸大学管理栄養学部の学生が柔軟な発想で考案した「鶏天大葉おむすび」が特別賞を受賞しました。考案したレシピをベースにセブン-イレブンと共同開発し、愛知県、地元大学、セブン-イレブンの3者が連携した産学連携のプロジェクトとして、地元ブランド食材の魅力を発信に資する取り組みとなりました。

担当者コメント

今回、ご応募いただいたたくさんのレシピの中から名古屋学芸大学管理栄養学部の学生が考案した「鶏天大葉おむすび」の完成度が素晴らしく、特別賞受賞となりました。そして、地域の皆様へ笑顔とおいしさを届けるべく愛知県と地元学生、セブン-イレブンが手を取り合って、共同開発・商品化へと至りました。

ひとくち頬張った瞬間に、ごま油の香ばしい風味とジューシーなとり天、そして大葉のさわやかな香りが口いっぱいに広がり、「おいしくて疲れが吹き飛ぶ」と体験していただけたら嬉しいです。

※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。