

規格外野菜の有効活用と地産地消の取り組み  
**「富山県産小松菜と紅鮭の麦飯おむすび」を発売**  
～富山県・石川県・福井県内のセブン-イレブンで6月2日（火）より順次発売～



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、地産地消の取り組みとして、富山県産小松菜を使用した「富山県産小松菜と紅鮭の麦飯おむすび」を、富山県・石川県・福井県のセブン-イレブン約 340 店舗（2026年5月末時点）にて、6月2日（火）より順次発売します。

土づくりにこだわり温度・湿度を調整して育てた苦味の少ない富山県産小松菜のシャキシャキ食感に、紅鮭の旨味を合わせ、さらに麦飯を配合することで“ぷちぷち”とした食感と健康感のある食べ応えを実現しました。

## 地産地消・フードロス削減の取り組みの一環

J A全農とやまでは、フードロス削減や生産者の収益向上に向けた取り組みを進めています。当社も、フードロス削減および生産者が抱える課題の解決につながる取り組みの一環として、J A全農とやまと連携を進めてまいりました。春以降は気温の影響で小松菜の成長が早まり、大きくなりすぎたことで規格外となり、やむを得ず処分されてしまうことが生産現場の課題となっていました。本商品では、富山県産「小松菜」の規格外品を一部活用することで、地産地消の推進とフードロス削減に貢献できる商品として開発を進めました。

## 商品概要

### ■ 富山県産小松菜と紅鮭の麦飯おむすび



価格：148 円（税込 159.84 円）

発売日：6 月 2 日（火）～

販売エリア：富山県、石川県、福井県

特長：苦みが少なく葉の厚みが特長の富山県産小松菜を使用。  
小松菜を白だし等で炒め煮にし、紅鮭フレークと一緒に混ぜ込んだ  
彩りの良い仕立て。

※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。