



## 信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」を使った新商品がセブンイレブンから発売されました

信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」を生産する「斑尾ぼたんこしょう保存会(中野市)」のぼたんこしょうを使用した新商品が「セブンイレブン」から、今年も発売になりました。今年4つの新商品が県内のセブンイレブンに並びます。

### 1 新商品

- ① 手巻おにぎり ぼたんこしょうちりめん味噌  
ちりめん、ぼたんこしょうに、熟成して旨味のある味噌を合わせ、辛味と旨味が絶妙なバランスのおにぎり。
- ② だし飯おむすび ぼたんこしょう  
2種類の鰹節を使用し、旨みたっぷりの出汁で炊き上げたご飯に、ぼたんこしょうを混ぜ込んだ、素材のおいしさを味わえるおにぎり。
- ③ ぼたんこしょうとベーコンの旨辛和風パスタ  
ぼたんこしょう、ベーコン、しめじなどたっぷりの具材を、にんにくや出汁醤油で味付けした、ほど良い辛味と旨味のある和風パスタ。
- ④ ぼたんこしょうがじわっ 旨辛和風スープ  
ぼたんこしょう、白菜、人参等の野菜と春雨を使用した、消化に良い具材を、昆布とかつおの出汁で食べる、辛味で食欲をそそる和風スープ。

2 販売エリア：長野県、山梨県

3 販売期間：2022年8月30日(火)以降順次発売中

### ぼたんこしょう

中野市豊田地区で栽培されている「信州の伝統野菜」のひとつ。見た目が牡丹の花のように見えることから「ぼたんこしょう」と呼ばれるようになったと言われています。果肉が厚く、辛みの中に甘みがあるのが特徴です。



### 信州版「新たな日常のすゝめ」



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

北信地域振興局 北信農業農村支援センター  
(所長) 松木 賢司 (担当) 飯塚 万結香  
電話 0269-23-0222 (直通)  
FAX 0269-26-0074  
E-mail hokushin-aec@pref.nagano.lg.jp