

循環型農業を推進する「セブンファーム」から新たなドレッシング 『セブンファーム 黒酢たまねぎドレッシング』

6月21日（月）より、全国のイトヨーカドーで発売

株式会社イトヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、循環型農業を推進する「セブンファーム」でとれた原料を使用した『セブンファーム 黒酢たまねぎドレッシング』を6月21日（月）より全国のイトヨーカドー125店で発売いたします。

「セブンファーム」では、店舗から出される販売期限切れの食品などを堆肥ヘリサイクルし、その堆肥を使用して作物を栽培する“環境循環型農業”を実践しています。本品は、プロ野球の読売巨人軍などで活躍された河野博文氏がリサイクル堆肥を使用して生産に携わった「げんちゃん玉ねぎ」を使用しています。肉厚で水分が豊富な品種のため、シャキシャキとした食感や、生でも食べられるほどの甘さが特長のたまねぎを使ってドレッシングを作りました。

イトヨーカドーは今後も、“食”を通じて豊かで持続可能な社会の実現を推進してまいります。

<セブンファームとは>

食品リサイクルと農業振興の双方の実現を目指し、生産者様とともに“環境循環型農業”を行う農業生産法人として、2008年に「セブンファーム富里」を設立。

現在、全国13カ所に農場を設置し、持続可能な未来のために取り組んでいます。

■拠点数 : 13カ所

（北海道、新潟、新潟市、茨城、群馬、深谷、富里、銚子、東京、湘南、三浦、東海、有機）

■総栽培面積：280ヘクタール

■生産者様 : 180名

（セブンファームホームページ URL <https://look.itoyokado.co.jp/sevenfarm/index.html>）



<商品概要>



『セブンファーム 黒酢たまねぎドレッシング』

- 価格：498円（税込 537円）
- 販売店舗：全国のイトーヨーカドー125店
- 特長：
 - ・フードロス削減の取り組みとして環境循環型の商品を開発。
 - ・通常では農場から出荷できない規格外品を原料の一部として使用したドレッシング。
（原料のたまねぎはすべてセブンファーム群馬農場で収穫）

～環境循環とは～

- ・店舗でのロスを農場の肥料として再利用し、その肥料で栽培した野菜を店頭で販売。
- ・農場でのロスを加工食品として有効活用し、店頭で販売。



<ご参考> 「セブンファームドレッシングシリーズ」

イトーヨーカドーの夏ギフトでご注文受付中！
にんじんドレッシングとだいこんドレッシングのセット

『セゾンファクトリーセブンファームセット』

価格：3,000円（税込 3,240円）

全国のイトーヨーカドーで販売中！

『セブンファーム にんじんドレッシング』

価格：398円（税込 429円）



※画像はイメージです

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表示しております。

以上