



News Release

株式会社セコマ

2024年6月12日

セイコーマートで初めて稚内特産品「宗谷の塩」を使用したアイス^(※) 「Secoma 塩レモンシャーベットバー」を発売します！

セイコーマートは、2024年6月15日（土）より、「Secoma 塩レモンシャーベットバー」を発売します。

本商品には、日本最北端 宗谷海峡の海水を使用した稚内特産品「宗谷の塩」を使用。レモンの爽やかさを引き立ててくれます。

株式会社セコマは、2023年7月25日北海道稚内市と「まちづくり連携に関する協定」を締結しました。この度の商品発売は本協定に基づく取り組みでもあります。今後もセコマグループの機能を生かし、地域の良質な原材料を活用させていただき商品づくりに取り組んでまいります。

※ アイス・かき氷類を指します。他の Secoma オリジナルブランド商品は含みません。

◆商品情報◆



※写真はイメージです。

- 商品名：Secoma 塩レモンシャーベットバー
- 価格：北海道 本体価格 100 円（8%税込 108 円）
茨城県・埼玉県 本体価格 120 円（8%税込 129.60 円）
- 発売日：2024年6月15日（土）
- 販売店舗：セイコーマート店舗（北海道・茨城県・埼玉県）
ハセガワストア・タイエー・ハマナスクラブ
- 商品特徴：レモンの爽やかさとほのかな塩の味が夏にぴったりのイメージです。日本最北端 宗谷海峡の海水を使用した稚内特産品「宗谷の塩」を使用しておりレモンの爽やかさを引き立ててくれます。宗谷の塩にはにがりが含まれているため味に深みが増します。

◆宗谷の塩について◆

宗谷の塩は稚内の貴重な特産品です。この度、セコマの商品化に関するご提案に快く賛同頂き、原材料を供給して頂きました。

■ 名称：宗谷の塩

特徴：日本最北端、宗谷海峡の海水を使用。常に清澄な海水をくみ上げて製造しており、瞬時に蒸発させる製法によりまろやかなうまみのある塩となります。

■ 製造：田上食品工業株式会社（北海道稚内市宝来5丁目4番5号）

■ 事業内容：宗谷の塩・そばろ各種・魚骨粉末・熊笹茶・昆布茶の製造・販売

◆この商品を店舗に届けるまで、以下のセコマグループ企業が携わっています◆

社名	事業概要	所在地	役割
(株)ダイマル乳品	アイスの製造 及び搾汁	苫前郡羽幌町北 3 条 3 丁目 3	アイスの製造、原料調達など
(株)セイコーフレッシュフーズ	三温度帯のフルライン物流	札幌市白石区流通センター7丁目 9 番 35 号 流通センター第 1 ビル	商品を全道各地の物流網を生かして配送しています。

この件に関するお問い合わせは下記までお願い致します

【報道関係の方】 株式会社セコマ 渉外部 Tel 011-511-0182 (受付時間9:00~17:00 ※土日祝除く)

【お客様】 セイコーマート お客様相談室 Tel 0120-89-8551 (受付時間 月~土9:00~17:00)

セイコーマート店舗数・・・北海道 1,092 店、茨城県 88 店、埼玉県 9 店 (2024 年 5 月末時点)

株式会社セコマ 〒064-8620 札幌市中央区南 9 条西 5 丁目パーク 9・5 ビル www.secoma.co.jp