

**“圧倒的な美味しさ”のために
素材と製法にこだわりました**

2013年8月22日

セブン-イレブン おでんの“つゆ”と“具材” ～ 全国7地区の地域の味に合わせたご当地おでんをご提供 ～

セブン-イレブンでは“つゆ”と“具材”の味と品質を向上した2013年度の「おでん」を全国で発売しております。

今年のセブン-イレブンのおでん“つゆ”は、鮮度の良いかつおを昔ながらの手火山式焙乾と焚納屋式焙乾で仕上げた従来のかつお荒節に、新たに濃厚なだしが取れる宗田かつお節をバランスよくブレンドすることで、コクと旨味を最大限に引き出しました。

この基本の“つゆ”をベースに、全国7地区（北海道、東北・信越、関東、東海、関西・北陸、中国・四国、九州）の嗜好傾向にあわせ、各地域に最適な“つゆ”を開発しました。

また、具材も地域毎に嗜好が異なるため、全国7地区で提供している地域性の高い具材も、原料や製法にさらにこだわり、食感や旨味を向上させました。

セブン-イレブンでは、2002年から各地区で異なる“つゆ”を提供する取り組みを開始し、毎年改良を加え、ご好評をいただいております。

■ “つゆ”について

➢ 鮮度の良いかつお（未凍結かつお）を昔ながらの手火山式焙乾、焚納屋式焙乾でかつお節に仕上げ、“つゆ”の旨みを向上

※手火山式（てびやましき）焙乾⇒乾燥効率に優れ、鮮度保持が可能
一般的な焙乾方式の焼津式より手間がかかるため大量生産できないが、旨みを多く含むかつお節に仕上がります

※焚納屋式（たきなやしき）焙乾⇒火床から煙の自然対流によってじっくり乾燥させる製法で、香りのよいかつお節に仕上がります

➢ 昆布（「利尻昆布」「真昆布」）の産地にまでこだわり、“つゆ”の旨みを追求（地区の特性にあわせ北海道は「利尻昆布」関西は「真昆布」のみを使用）

〈さらに地区の嗜好にあわせて特徴的なだしを加えた“つゆ”にアレンジ〉

関東	北海道	東北・信越	東海	関西・北陸	中国・四国 (新エリア)	九州
基本つゆ	煮干	煮干	むろ節	昆布	煮干	あご

■ 具材について （価格は税込）

〈全国共通〉※9アイテム

- ・ しみ大根（75円） ・ こだわりたまご（90円） ・ 白滝（75円）
- ・ ウィンナー巻（105円） ・ 餅入り巾着（こがね餅）（120円）
- ・ ジューシーあらびきソーセージ（105円） ・ ロールキャベツ（120円） ・ 牛すじ串（105円）
- ・ つぶ串（190円）

〈北海道〉

地ぶき（95円）
白こんにゃく（75円）等

〈東北・信越〉

玉こんにゃく（105円）

〈関東〉

もっちりちくわぶ（90円）
かまくらはんぺん（85円）

〈関西・北陸〉

国産大豆ひろうす（110円）
ごぼう天（100円）等

〈中国・四国〉

国産大豆厚揚げ（95円）等

〈九州〉

豚なんこつ（160円）
まる天（95円）等

■新商品について



【チーズ入りハンバーグ】 95 円

- ※9 月下旬より順次全国で新発売
- ・幅広い世代に人気の「チーズ入りハンバーグ」が、おでんに新登場します。
- ・鶏肉を一切使用せず、食感、旨味を引き出す牛・豚原料を使用しています。
- ・モッツアレラ、ゴーダ、チェダーの 3 種のナチュラルチーズを混ぜた「おでん専用チーズ」が中に入っています。おでんつゆとの相性が抜群です。
- ・ひと手間かけて鉄板で焼き上げた、おいしいハンバーグです。

■既存商品について

～圧倒的美味しさを追求、原材料や製法を見直して品質を一層向上～



【味しみ大根】 75 円

- ・契約農家と肥料開発から取組み、おでんに適した糖分が高く、瑞々しい大根を使用しています。
- ・大根のおいしさを引き出す下茹でや、味しみを良くする隠し包丁等、製法にこだわっています。
- ・今年はさらに、季節や産地により違いのある大根の本来の味を年間を通じて均一化する為、夏と冬で味付けを変えています。



【こだわりたまご】 90 円

- ・えさにこだわり、見た目が色鮮やかで、なめらかな黄身の食感に仕上げました。
- ・下味にたまり醤油を増量し、煮込み感を向上しています。
- ・今年はたまごの下味に三温糖と宗田かつお節を加え、濃くと深みのある味わいに仕上げています。



【焼ちくわ】 105 円（一部地区除く）

- ・日本で唯一、スケソウダラの生すり身を使用した食感の良いちくわです。
※7月、8月は禁漁のため、冷凍すり身を使用
- ・今年はさらに味を追求し、高級原料のグチとアブラツノザメを加えました。
- ・伝統的製法の石臼を使用することにより、適度に空気を抱いたしなやかな食感に仕上げています。



【絹ごし厚揚げ】 95 円（一部地区除く）

- ・国産大豆、沖縄産にがりを使用しています。
- ・今年は、豆腐作りの際に浄水器を通した水を使用し、豆腐本来の旨味をさらに引き出しています。

以上