

2007 年 8 月 13 日

保存料・合成着色料不使用

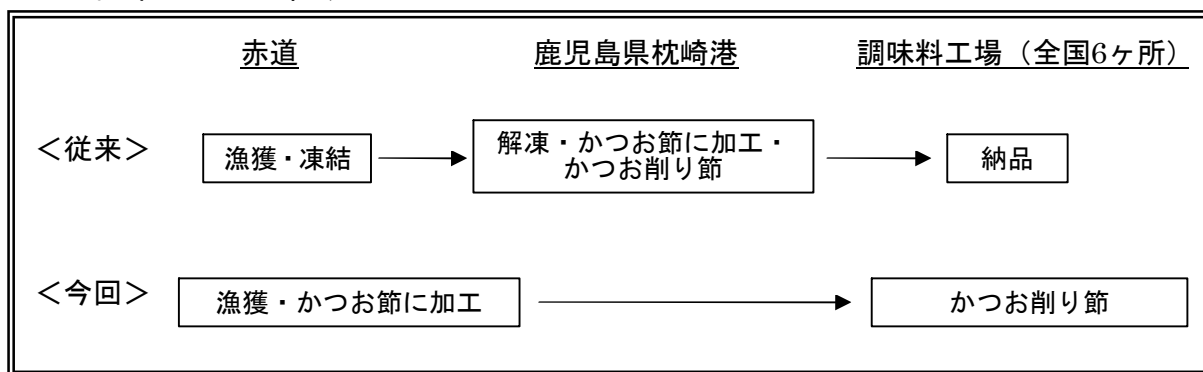
～2007 年度セブン-イレブンおでんの取組～
さらに美味しくなった『セブンのおでん』！
—今年は『つゆ』にさらにこだわりました！—

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO> 山口 俊郎）は、2007 年 8 月 14 日（火）より、おでんの『つゆ』や『基本具材』を中心に、順次秋・冬用への切り替えを行います。『つゆ』・『具材』・『調理法』それぞれにこだわったセブン-イレブンオリジナルのおでんを販売してまいります。

1979 年に発売して以来、多くのお客様にご支持をいただき、今や『セブンのおでん』として定番メニューにまでなりました。本格シーズンを前に今年もさらに美味しさを追求し、安全・安心第一で本格的な味わいのおでんを提案してまいります。

◆ つゆへのこだわり

➤ かつお節へのこだわり

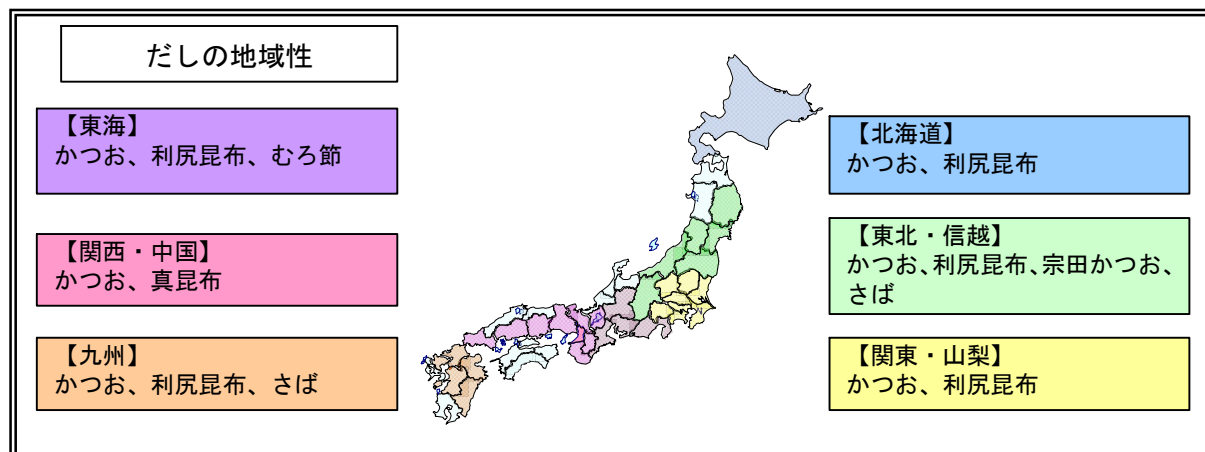


- 従来は、赤道付近で獲れた“かつお”を、現地で凍結し、1～3 ヶ月かけて鹿児島県枕崎港に水揚げし、解凍して“かつお節”に加工していました。
- 今回の変更点は獲れた“かつお”を現地で冷凍せずにすぐに“かつお節”に加工しています。
- これは、かつおの旨み成分が漁獲後約1～2日経った頃にピークを迎えるためです。今回はその旨みのピークを逃さずに“かつお節”に加工します。
- さらに、全国6ヶ所のセブン-イレブン独自の調味料工場、その場で削った、削りたての“かつお節”を使っています。
- これにより、削りたての風味豊かなだしを作ることができるようになりました。

➤ 地域の嗜好にあわせたブレンド

だしの地域性にあわせ、全国を6地域に分けて、その地域にあるセブン-イレブン独自の調味料工場で、こだわりの“かつお”と昆布のだしを基本ベースに、下の図のように地域に親しまれているだしを使用しています。

また醤油についても、地域の味付けに合わせた薄口と濃口のおでん専用のブレンド醤油を使用しています。



◆ 主な基本具材の特徴(一例)

商品名	価格(税込)	特徴	カロリー
大根	73 円	- 隠し包丁や下茹でなどによる味染みの良さが特徴のおでん具材。 - 今年は大根が本来持つ、甘みや旨みを引き出した、こだわりの一品。	14kcal
たまご	84 円	- 餌や飼育環境からこだわった、「こだわりたまご」を使用したやわらかたまご。 - しっとりとした黄身とだしの旨みの入った白身が特徴。 (8/21 発売予定)	83kcal
白滝	73 円	3本の白滝を1本にまとめた、独自のスリット製法による味染みの良い白滝。 - 麺のようになめらかな食感とのとど越しの良さを実現。	6kcal
こんにゃく	73 円	- 弾力と、歯ごたえがさらに向上。 - 今年調理する際、かつおだしだけでなく、昆布の旨みを加えることで、より味わいのあるこんにゃくに仕上げ。	6kcal
がんも	105 円	- 大豆の風味をいかした、豆腐のなめらかな食感と、レンコンなどの野菜の食感のアクセントが特徴。 - おいしいこだわりのつゆをたっぷり含んだジューシーながんも。 (8/21 発売予定)	97kcal
ごぼう巻	84 円	- 厳選ごぼうを、旨みたっぷりで食感の良いすり身で巻き上げ。 - すり身は石臼で挽くことで、やわらかい食感を実現。	57kcal

◆ 地区限定の具材(一例)

➤ 各地域に馴染みのある具材を地域限定にて発売いたします。

商品名	価格	地区	特長
ささたけのこ	147 円	北海道	- 北海道では基本の歯ごたえのある食感が特徴のささたけのこ。 - 油揚げとかんぴょうでひとつひとつを丁寧に手巻きで仕上げ。
山形名物 玉こんにゃく	105 円	東北	弾力のある食感が特徴の玉こんにゃく。
ちくわぶ	84 円	関東	- もっちりとした食感とあじわいが特徴のちくわぶ。 - おでんのつゆと一体感のある味付け。
豚もつ串	84 円	東海	醤油ベースの下味で、旨みもたっぷり含んだ人気の串物メニュー。
湯葉巻き	105 円	関西	- 一枚一枚汲み上げた大豆の旨みの残った湯葉を巻上げ。 - つゆをたっぷり含んだやわらかな食感が特徴。(8/28 発売予定)
絹ごし厚揚げ	73 円	中国	絹ごし豆腐を使用することで、なめらかな豆腐の食感が味わえる商品。
豚なんこつ	157 円	九州	- 九州の煮物には欠かせないメニューをおでんにアレンジ。 - コリコリした軟骨とバラ肉の旨みのバランスが最高。

今後も地域の嗜好に合わせた商品を順次発売してまいります。

➤ また具材だけでなく、おでんに添える薬味も、地域性に合わせたものをご用意しています。
(例：姫路⇒しょうが醤油、北海道⇒北海道産“赤味噌”と“しろ味噌”の合わせ味噌、愛知⇒豆味噌を使用した甘味の強い味噌 等)

◆ 販促物

メニューボードに価格以外にも、カロリー表記をすることで、カロリーを気にされるお客様にもお買い求め安くしております。また、人気の「おでんくん」のキャラクターを使うことで、おでんに対してお客様に、より親しみをもっていただくようにしてまいります。
(メニューボードの一例)



◆ IH 型ヒーターの導入 (IH…Induction Heater : 電磁誘導加熱器)

おでん鍋を温めるヒーターを従来の電熱型から、IH 型に変更いたします。
従来に比べて、きめ細かい温度制御により、つゆの蒸発量が低減することで、具材をより良い状態で維持させることが可能になりました。

※ 現在セブン-イレブン約 8,000 店舗で導入。残りの約 4,000 店舗においても順次導入してまいります。



◆ 調理へのこだわり

① 8 時間を目安につゆを入れ替える

お客様につゆを提供するため、随時つゆのつぎたしも行っておりますが、1 日 3 回は鍋を洗浄し、新しいスープに作り替えを行います。

② 温度管理の徹底

販売時の温度は常に規定の温度で管理しています。そのため、いつでも美味しい状態のおでんを提供することができます。

③ おでん下処理の徹底

素材に応じた下処理を徹底することにより、さらに美味しさがアップ。

油抜きをする種 ⇒ がんも・厚揚げ・餅入り巾着・つくね 等

水洗いをする種 ⇒ こんにゃく 等

調味液を捨てるもの ⇒ たまご・大根・白滝・昆布巻 等

そのまま鍋にいれるもの⇒ つみれ・ちくわ・はんぺん・さつま揚げ・ウインナー巻 等

④ バランスのとれた品揃え

具材をバランスよく品揃えすることで、鍋全体の味を最高に美味しいものにします。

つゆに旨みに出す種⇒ ちくわ・つみれ・さつま揚げ・つくね 等

つゆの旨みを吸う種⇒ 大根・たまご・がんも・こんにゃく・餅入り巾着 等



以上