

マルハとの  
共同開発商品

2007年8月20日

-缶詰の概念を変える『新製法缶詰』-

## 7&i オリジナル「鯖味噌煮」新発売!

~8/27(月)より、全国のセブン-イレブン店舗で発売~

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、東京地区で先行販売している缶詰「7&i マルハ鯖味噌煮」を、2007年8月27日(月)より全国のセブン-イレブン 11,769 店舗(7月末現在)で販売いたします。

今回の商品は、マルハ株式会社との共同開発により、①缶詰の殺菌方法 ②中骨を除去する加工方法 ③缶詰の形状、の3点を変更いたしました。その結果、熱を過度にかけない新しい製法が可能になり、調理したての“鯖の味噌煮”の味を再現いたしました。また、鯖は脂がのったノルウェー産を使用し、ごはんのおかずやお酒のおつまみにぴったりな商品となっております。

### 【新しい製法とは…】

#### ① 缶詰の殺菌方法の変更

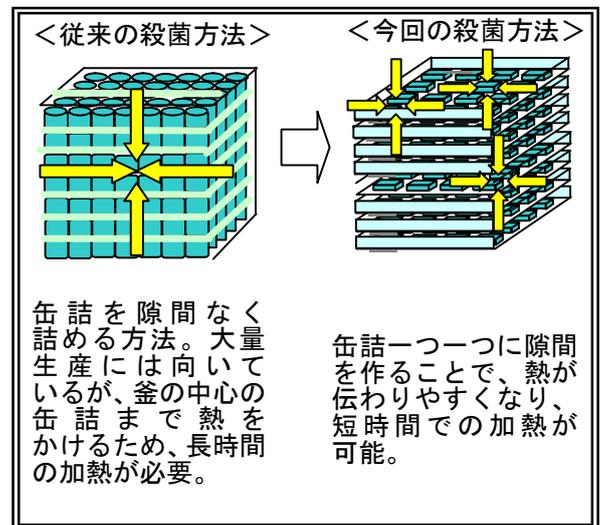
従来の殺菌方法は缶詰を釜の中に隙間なく詰めて加熱していました。そのため、釜の中心部の缶詰に熱が伝わるまでに時間がかかっていました。今回は、釜の中にトレーを置き、缶詰一つ一つに隙間を作り、加熱することで、熱が伝わりやすくなり、加熱時間が従来に比べて3分の1に短縮することができました。(右図参照)

#### ② 加工方法の変更

従来は、中骨を残したまま鯖をぶつ切り状に加工していたため、骨までの加熱が必要になり、時間を要していました。今回は、加工方法を3枚おろしに変更するとともに、事前に中骨を除去することにより、過度の加熱が不要になりました。

#### ③ 缶詰の形状の変更

従来の円柱状のスチール製の缶を、アルミ製の薄型の缶に変更することで、短時間での加熱が可能になりました。



#### <なぜ加熱時間を短くするのか>

長時間の加熱を行うと、魚の繊維が崩れ、味が劣化してしまうため。短時間の加熱を可能にすることで、調理したての味わいを再現!



### 7&i マルハ鯖味噌煮 275円(税込)

- 原料・容器・製法の工夫による、『新製法缶詰』の鯖味噌煮
- 調理したて“鯖の味噌煮”の味わいを再現
- ノルウェー産の脂がのった鯖を使用
- ごはんのおかずやおつまみにぴったりの商品