

～仕上げに薄削り節をたっぷり加える「追いかつお製法」を採用～ 2008年度セブン-イレブンおでんの取り組み 今年の『つゆ』はさらに香りが良くなりました！

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、2008年8月19日（火）より順次、おでんの「つゆ」や「基本具材」を中心に、今年度のおでんに切り替えます。

1979年の発売以来、セブン-イレブンのおでんは、素材のおいしさを味わうことのできるヘルシーメニューとして、多くのお客様にご支持いただいております。本格シーズンに向け、安全・安心で本格的な味わいのおでんを提案してまいります。

1. 『つゆ』への新たなこだわり

① 「追いかつお製法」による風味の向上

- ・厚削り節でかつおの風味と旨みを抽出し、仕上げに薄削り節をたっぷり加える「追いかつお製法」を採用することで、より香りの良い「つゆ」に仕上げました。

② 昆布の産地を限定し、旨みを向上

- ・産地をさらに限定した昆布を使用することで、より旨みがあり透明感のあるつゆに。

使用地区	昆布	特徴
全国 (関西・中国地区を除く)	利尻昆布	利尻昆布の中でも、旨み成分が高く、澄んだ美味しいだしが取れる産地の昆布に限定
関西・中国地区	真昆布	真昆布の中でも、肉厚で上品な甘味を持ち、最も美味しいとされている地域の昆布に限定

③ 全国を7ブロックに分け、地域の味を追求（昨年度：6ブロック）




- ・地域で親しまれているだし、調味料を使用。
- ・店舗に近いおでんつゆ工場で製造し、鮮度がよく、風味の良いつゆを使用。

2. 『具材』へのこだわり

セブンのおでん 天然だしの旨さとこだわりの素材 (<http://www.sej.co.jp/products/oden.html>)

① 地域によって異なる具材の一例

焼きちくわ（税込 110円）

商品	地区	特徴
	全国 (関西以西を除く)	・国産のすり身を使用した定番の「ぼたん焼き」タイプ
	関西	・地元で親しまれている鱧(はも)を加え、旨みを向上
	中国・九州	・西日本で定番の「野焼き」タイプ ・香ばしい焼き感と食べやすい切り込みが特徴

② 地区特性のある具材

商品名	地区	特徴
道産大豆の焼き豆腐	北海道	甘みが強い北海道産大豆「トヨマサリ」を使用
ちくわぶ	首都圏	味染みがよく、もちもちとした独特の食感
豚もつ串	東海	国産の豚もつを使用し、脂ののった柔らかいもつ
湯葉巻き	関西	滋賀県産大豆を使用し、一枚、一枚汲みあげた湯葉巻き（8月26日発売）
いわしの角天	九州	九州・中国で馴染みのあるいわしの天ぷら長崎産のいわしを使用（8月26日発売）

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。

③ 基本商品の一例

商品名	特徴
大根	・鮮度の良い国産大根を原料にしたおでん専用大根を使用 ・下茹でや隠し包丁といった下処理をすることで味染みのよい大根
白滝	・群馬県産こんにゃく粉を使用 ・3本の白滝を1本にまとめる特許製法により味染みのよい商品
たまご	・えさにこだわり、卵黄のしっとり感と卵白のやわらかさを兼ね備えた「こだわりたまご」を使用 ・かつおと昆布のだしで味付けをほろほろとした感のある商品
こんにゃく	・群馬県産こんにゃく粉を使用 ・かつおと昆布の風味よい味付きこんにゃく

④ 地域に合った薬味の拡大

定番の和からしに加え、今年はすべての地区で、地域の食べ方にあった薬味をご用意。地域に合ったおでんの食べ方を提案いたします。

薬味	地区
和からし	全国
味噌	北海道・東北・長野・新潟・北関東・首都圏・九州
八丁味噌	愛知
柚子こしょう	関西・中国・九州
しょうが醤油	兵庫

3. 『調理』へのこだわり

IH ヒーターを全店（約1万2千店）に導入（昨年同時期：約8千店導入）

- ・全店でおでん鍋を温めるヒーターを、IH型に変更いたします。従来に比べ、きめ細かい温度制御により、つゆの蒸発量が減少することで、具材をより良い状態で維持することができます。
- ・従来の電熱型のヒーターからIH型に変更することで、消費電力の削減、CO2の削減につながります。



以上