

2009年8月13日



こだわり続けて 30 年を迎えました

## 2009 年度 セブン-イレブンおでんの取組み

～今年もスッキリとした「つゆ」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〉井阪 隆一）は、2009年8月17日（月）より、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を行います。

1979年におでんを取扱い始めてから今年で30年を迎えます。常においしさを追求し続けてきたセブン-イレブンのおでんは、素材の味をそのまま味わえるヘルシーな商品として幅広いお客様より支持をいただいております。

シーズン本番を前に、今年も本格的な味わいのおでんを提案してまいります。

記

### 1. 「つゆ」へのこだわり

#### ① 昆布の増量等

それぞれの地域の味に合わせて昆布を増量することにより、昆布の香る、やさしい味のつゆを実現。また、昨年は利尻昆布を使用しましたが、今年は「真昆布」を加えることにより、さらにうま味の出るつゆに仕上げました。（関西・中国地区を除く）

種類	特徴
利尻昆布	甘みもあり、真昆布に比べて塩味があり、香りの高い透明で澄んだ「だし」がとれる。
真昆布	肉厚で上品な甘みがあり、利尻昆布に比べてうま味が出やすい。

#### ② 地区ごとの特徴

地区	基本だし	地区性のあるだし
北海道	かつお・利尻昆布・ <b>真昆布</b>	煮干
東北・新潟・長野	かつお・利尻昆布・ <b>真昆布</b>	宗田かつお・鯖
関東・山梨	かつお・利尻昆布・ <b>真昆布</b>	牛
東海	かつお・利尻昆布・ <b>真昆布</b>	牛すじ・ムロアジ
京都・滋賀・兵庫・北陸	かつお・ <b>利尻昆布</b> ・真昆布	—
大阪・岡山・広島・島根	かつお・ <b>利尻昆布</b> ・真昆布	牛すじ・鶏
山口・九州	かつお・利尻昆布・ <b>真昆布</b>	牛すじ・鶏

今年のだしは、新たに「**真昆布**」を加えました！

※地区特性上、関西・中国地区では「**利尻昆布**」を加えております。

## 2. 具材へのこだわり

### ① 基本商品の一例 (\* 価格は税込)

今年は基本商品の味・品質をさらに向上させました。

商品名/価格	特徴
味しみ大根 75 円	・全国の契約農家等で育てられた、おでん専用大根を使用 ・隠し包丁を 1 本から 2 本へ変更することにより、味しみを一層アップ
こだわりたまご 90 円	・鶏の餌にこだわり、色鮮やかで栄養たっぷりのセブン-イレブン専用たまご
焼ちくわ 110 円	・国産のすり身に加え、さらに味と食感の向上のために高級原料の「ぐち」を増量(中国以西は別規格)
白滝 75 円	・国産のこんにゃく粉を使用 ・3 本の白滝を 1 本に纏める製法により、つゆとの絡みが良い商品

### ② 新規商品の一例

商品名	価格	地区	特徴
牛すじ串 	105 円	中国・九州を除く 全国	今まで 5 ピース中 1 ピースのみだった赤身肉を、売価を変えず、5 ピース全てを赤味肉付きすじ肉に変更。 (10 月より発売)
ジャンボさつま揚げ 	100 円	北海道～ 関西	国産のすり身を使用し、石臼製法によりしなやかな食感の商品。 売価は据え置きのまま、重量を約 20g 増量。

## 3. 透明ふたの導入

衛生管理の意識の高まりに対応し、9月より順次「透明ふた」を導入いたします。

(10月末までに全店に導入予定)

### 透明ふた導入によるメリット



(※イメージ図)

- より一層の衛生面での強化に繋がる
- 商品が見えることによる販売促進効果
- 電気料金と CO2 の削減効果

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>