

おでんリニューアル第一弾

2016年度 セブン-イレブンの「おでん」 人気具材と「地域の味」を追求したつゆを見直し

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（代表取締役社長：古屋 一樹）は、8日9日（火）より、つゆと具材のおいしさをさらに追求した 2016 年度の「おでん」を、全国のセブン-イレブン（7月末現在：18,860 店）にて順次発売いたします。

2016 年度の「おでん」は、セブン-イレブンの「おでん」最大の特徴であるつゆを大幅に見直し、だしのうま味がより力強く感じられるつゆに仕上げました。最初の仕込みで使う「初回仕込み用つゆ」には具材の味を引き出す“昆布だし”を、仕込み後に追加で使用する「つぎだし専用つゆ」には“かつおだし等地区的だし”をそれぞれ強化しました。また、各地域のだし文化を踏襲した全国 8 種類のつゆもそれぞれ見直しを行い、より地域のお客様に馴染みある味を提供いたします。

「おでん」は 1979 年の発売以来、お客様よりご支持をいただき、セブン-イレブンを代表する商品のひとつとなりました。今後もさらなる品質の向上とおいしさの追求を行ってまいります。

【つゆ】地域の嗜好に合わせた 8 種類のつゆ

鯉・昆布からとった基本のだしに、各地域の特徴的なだしを加え、地域性に対応。

★今年、だし種類の追加、だしの強化を通じ、さらに地域の嗜好に合わせた味を追求。

特徴
一覧

関西・北陸：昆布・牛・鶏

牛・鶏の畜肉だしによる、うま味・甘味が強い味わい

北海道：煮干・宗田鯉節・鶏

遠赤外線焙焼した「ロースト煮干」を使用。鶏のうまみを増量し、うま味・甘味が強い味わい

中国：煮干し・牛・鶏

瀬戸内産「白口系煮干」を使用、牛・鶏の畜肉だしを加え甘味ある濃いめの味わい

東北・信越：焼干し

焼干しと昆布を合わせたうま味・甘味がある味わい

九州：あご・椎茸 鶏・牛

長崎産焼きあごと、九州産の干し椎茸を使用。畜肉だしと合わせ、うま味・甘味のある味わい

関東：宗田鯉節

昆布だしを昨年よりも増量し、具材の味が引き立つ味わい

東海：むろ節・宗田鯉節・牛

むろ節に合わせ宗田鯉節を使用。コクと甘味のある味わい

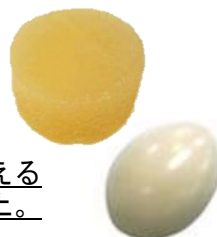
四国：煮干・鶏・牛

瀬戸内産「白口系煮干」と「うるめ煮干」の 2 種類の煮干を使用したうま味・甘味のある味わい

【具材】さらなるおいしさを追求した具材

「味しみ大根」75 円（税込 80 円）

★今年、栽培時期毎に栽培方法を工夫し、おでんに適した大根を栽培。製造工程においても下処理を見直し、大根本来のおいしさが味わえる仕立て。隠し包丁による味しみも向上。



「こだわりたまご」84 円（税込 90 円）

◆鶏の餌からこだわること、鮮やかな黄身と、卵本来のコクが味わえる人気の商品。
★今年、下味をつける工程を見直し、黄身部分の味しみが向上。