

“ひと手間かけた” こだわりの味

2013年8月1日

2013年度 セブン-イレブンの『おでん』 荒節に宗田かつお節をバランスよく配合し “つゆ”のコクと旨味がさらに増しました！

～ 素材と製法にこだわり、さらに美味しさが進化しました！～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：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、“つゆ”の美味しさをさらに追求した『おでん』を、全国のセブン-イレブン 15,579店（7月末現在）において、順次発売いたします。

このたび発売する 2013年度の『おでん』は、セブン-イレブンの『おでん』の美味しさを支える“つゆ”がさらに進化しました。かつお節の旨みを追求した従来のかつお荒節に加え、今年新たに濃厚なだしが取れる宗田かつお節をバランスよくブレンドし使用することで、コクと旨味を最大限に引き出した、こだわりのつゆに仕上げました。

人気具材においては、全ての基本具材の原材料や製法を見直し、品質をより一層向上しております。



■セブン-イレブン 2013年度『おでん』のこだわり■

① “つゆ”へのこだわり

こだわり製法のかつお荒節に宗田かつお節をバランスよくブレンドし、コクのあるこだわりの“つゆ”を開発

➢かつお荒節は原料・製法にこだわり、漁獲したかつおを凍結しないまま、漁場近くの工場で昔ながらのこだわり製法である「手火山式」焙乾により加工。旨味を最大限に引き出しています。

※一般的な作り方：冷凍かつおを、日本で解凍しかつお節に加工

※手火山式（てびやましき）焙乾：乾燥効率に優れ、鮮度保持が可能

一般的な焙乾方法より手間がかかるが旨みを多く含むかつお節に仕上がる

➤ 2013年度は、濃厚なだしが取れる宗田かつお節を新たに使用し、コクのあるこだわりの“つゆ”に仕上げました。

※北海道地区では2012年度から宗田かつお節を使用しています。

②具材へのこだわり（価格：税込）

圧倒的美味しさを追求、原材料や製法を見直して品質を一層向上



【味しみ大根】75円

- ・契約農家と肥料開発から取組み、おでんに適した糖分が高く、瑞々しい大根を使用しています。
- ・大根のおいしさを引き出す下茹でや、味しみを良くする隠し包丁等、製法にこだわっています。
- ・今年はさらに、季節や産地により違いのある大根の味覚を年間を通じて均一化する為、夏と冬で味付けを変えています。



【こだわりたまご】90円

- ・えさにこだわり、見た目が色鮮やかで、なめらかな黄身の食感に仕上げました。
- ・下味にたまり醤油を増量し、煮込み感を向上しています。
- ・今年はたまごの下味に三温糖と宗田かつお節を加え、濃くと深みのある味わいに仕上げています。



【焼ちくわ】105円（一部地区除く）

- ・日本で唯一、スケソウダラの生すり身を使用した食感の良いちくわです。
- ※7月、8月は禁猟のため冷凍すり身を使用
- ・今年はさらに味を追求し、高級原料のグチとアブラツノザメを加えました。
 - ・伝統的製法の石臼を使用することにより、適度に空気を抱いたしなやかな食感に仕上げています。
 - ・遠赤外線でじっくり焼き上げました。



【絹ごし厚揚げ】95円（一部地区除く）

- ・国産大豆、沖縄産にがりを使用しています。
- ・今年は、豆腐作りの際に浄水器を通した水を使用し、豆腐本来の旨味をさらに引き出しています。

以上

セブン-イレブンホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>