

素材と製法にこだわったおでん

2014年8月11日

2014年度 セブン-イレブンの『おでん』 追い鰹で使用する薄削り節と昆布だしを増量 “つゆ”と“具材”にこだわりました！ ～ 煮込んで美味しい野菜メニューが続々登場～

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 16,764 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 2014 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。かつお節は、未凍結かつお節を使用し、うま味をひきだす厚削りと、風味をひきだす薄削りにこだわり、専用工場で抽出。今年は薄削り（追い鰹）をアップすることでさらにうま味と風味にこだわったつゆに仕上げました。今年も全国を 7 つの地域に分けて、各地域のお客様の嗜好に合わせた 7 種類のつゆと具材を用意しています。

人気の定番具材においては、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させ価格を据え置いてご提供してまいります。



■セブン-イレブン 2014 年度『おでん』のこだわり■

①「だしのうま味・風味を感じる“つゆ”へ」

かつお荒節に薄削り節を加え追い鰹量を 2 倍に、昆布だしも増量

昆布のうま味が増し、具材との一体感のある“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、漁場近くの工場での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。

最後は「焚納屋（たきなや）式」焙乾でじっくりと仕上げています。

※手火山式（てびやましき）焙乾：乾燥効率に優れ、鮮度保持が可能な手間のかかる製法。

かつおの甘い香りを含んだかつお節に仕上がります。

※焚納屋式（たきなやしき）焙乾：自然対流によってじっくり乾燥させる方法でかつお節に燻製の香りを付与します。2 種類の焙乾を用い、丁寧にいぶすことでかつお節本来の香りとうま味をさらに引き出します。

＞2014 年度は、濃厚なだしが取れる追い鰹で使う薄削り節の量を 2 倍にし、

昆布だしも増量することで、うま味を引き出しています。

＞2014 年度も全国を 7 つの地域に分け各地区のお客様の嗜好に合わせた味付けを実施しています。

〈地区の嗜好にあわせて特徴的なだしを加えた“つゆ”にアレンジ〉

関東	北海道	東北・信越	東海	関西・北陸	中国・四国	九州
基本つゆ	煮干	煮干	むろ節	昆布 鶏・牛	煮干 鶏・牛	あご 鶏・牛

②定番具材へのこだわり

原材料や製法を見直し、味・品質を一層向上



【味しみ大根】70円（税込75円）

- ・契約農家と肥料の設計から取組み、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。
- ・今年にはさらに、下味付けに追い鰹を行い、だしの風味を向上させています。



【味付けたまご】84円（税込90円）

- ・たまご本来の味を大切にし、だしの効いた味付けにしています。
- ・今年にはさらに、鶏の餌にもこだわり動物性飼料を配合したデリシャス卵から植物性飼料を主に配合したスイート卵へ鶏卵を変更しました。
コクとうま味があり、後味はすっきりとしたたまごを使用しています。



【焼ちくわ】98円（税込105円）

- ・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。
- ・遠赤外線ですっきり焼き上げました。
- ・今年にはさらに、スケソウダラにアブラツノザメ、グチの配合量を増量し、風味と食感を向上させています。
※九州、中国地方一部エリアは、別規格商品となります。



セブン-イレブンホームページはこちら

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

以上