

平成17年 3月 4日

—風味豊かな鰹節から旨みを引き出した“こだわりの一番だし”を使用—

家庭の手作りの味わいを追求した オリジナルカップみそ汁 『あったか仕立て』発売開始

—徹底したマーケティングにより、原材料を厳選、製造方法を変更—

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（以下セブン-イレブン、東京都千代田区、代表取締役社長兼ＣＯＯ：山口俊郎）は、今までの商品を一から見直した新しいセブン-イレブン・オリジナルカップみそ汁『あったか仕立て』を3月9日（水）より関東エリア約4,800店にて発売を開始し、4月上旬までに順次販売エリアを全国に拡大してまいります。

セブン-イレブンでは、日本の食文化の代表であり、どの家庭の食卓にも並んでいるみそ汁に着目し、現在発売している「カップみそ汁」以上にさらに手作り感、自然な味わいを追求したオリジナルカップみそ汁の商品開発を約1年前より進めてまいりました。

開発を進めるにあたって、まず徹底したマーケティング調査を重ね、その結果お客様が本当においしいと感じる「だしにこだわった“ほっと”一息つけるお母さんの味」を目標として決めました。この目標の味を再現するためには、だしの味・風味が最も重要であると考え、今まで以上に原材料を厳選し、かつ製造方法を変更し、オリジナルみそ汁『あったか仕立て』の完成に至りました。

『あったか仕立て』の“こだわりのだし”は、従来の「カップみそ汁」で使用していた濃縮エキスなどを、風味豊かな鰹節から丁寧に旨み成分を抽出した“一番だし”に変更し、みそ汁本来の自然な味わいを実現しております。また、各々の具材に合わせて最も適しているだしを組み合わせることで、旨みを十分に引き出しております。例えば「長ねぎ汁」であれば、長ねぎに非常によく合う鰹節と昆布のだしを合わせております。

原料においては、「しじみ汁」では、味・風味のよい青森県産のしじみを使用することにこだわり、また調理方法においても、「豚汁」では家庭料理と同じ調理工程を

再現し、肉と野菜を丁寧に炒めることによって素材の旨みを高めております。

この『あったか仕立て』の開発は、セブン-イレブンと加工食品メーカー3社（永谷園、ハナマルキ、宮坂醸造）を中心に行っております。さらに、だしメーカーや味噌メーカーなどの専門メーカー数社も開発に参加することで、各メーカーそれぞれの得意分野（だしメーカーはだし、味噌メーカーは味噌など）を活かし、素材から製造工程まで踏み込んだ商品開発ができる体制にしております。

また、セブン-イレブンの「ざる蕎麦のつゆ」や「おでんのスープ」などを製造している調味料工場（マルトモ、和弘食品など）のインフラを活用することで、“こだわり”のだしや調味味噌の製造を可能にしております。

《『あったか仕立て』 4つのこだわり》

- ① **味にこだわる**・・・アイテム毎にお客様がおいしいと感じる味を再現
 - ◇ 具材（アイテム）に合わせて最も適している厳選されただし、味噌を使用。
 - ◇ あさり汁では、ぷりぷりした食感の大粒あさを8粒使用。
 - ◇ なめこ汁では、豆腐＋三つ葉＋なめこと具材たっぷり。
 - ◇ しじみ汁では、生鮮でも価値が高い青森県産のしじみを使用。
- ② **だしにこだわる**・・・調味料工場の設備を活用
 - ◇ “そばつゆ” “おでん汁”などを製造している調味料工場では調味味噌を製造。“一番だし”を合わせてみそ汁本来の自然な味わいにしています。
 - ◇ “一番だし”とは、風味豊かな鰹節などから本物の旨み成分だけで作る最高のだしです。
- ③ **容器にこだわる**・・・みそ汁を飲むシーンに合わせて2種類の容器にしました
 - 1 家庭に持ち帰る具たくさんお椀型（あさり汁、なめこ汁）
だしと味噌の香りがふわっと立ち昇ります。家庭での食事に最適。
 - 2 飲む場所を問わない片手で持てるカップ型（豚汁、長ねぎ、しじみ）
置く場所をとらず片手で持てる。車や野外、オフィスでの食事に最適。
 - ・見えにくかった湯量線（カップ内側のお湯を注ぐ目安の線）に色をつけて見やすくしています。
- ④ **品揃えにこだわる**・・・具材、価格、容量を含め、バランスよく品揃え
 - 1 『あったか仕立て あさり（お椀）』 売価198円 メーカー：ハナマルキ
 - ・ 食べて満足する大粒あさをたっぷり8粒使用。
 - ・ かつおの一番だし、あさりの旨み、味噌のコクがバランスよく風味高い。
 - 2 『あったか仕立て なめこ（お椀）』 売価185円 メーカー：ハナマルキ
 - ・ なめこによく合う三つ葉、豆腐を加え、具たくさんに仕上げています。
 - ・ 家庭のみそ汁と同じお椀型。ふわっと立ち昇る香りを楽しめます。

- 3 『あったか仕立て 豚汁（カップ）』 売価 160円 メーカー：永谷園
- ・コクのある味噌に野菜の煮汁を加え、しっかりした旨味たっぷりの味わい。
 - ・7種の具材（豚肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、ごぼう、こんにゃく）を丁寧に炒めて素材の旨みをアップ。
- 4 『あったか仕立て 長ねぎ（カップ）』 売価 140円 メーカー：永谷園
- ・風味と甘みが強く、食感の良い長ねぎを使用。
 - ・長ねぎとの組み合わせが多い豆腐と油揚げを具材に使用。
- 5 『あったか仕立て しじみ（カップ）』 売価 155円 メーカー：宮坂醸造
- ・生鮮市場でも価値が高い青森県産しじみを使用しました。
 - ・片手で持つことができ、手軽に飲めるカップ型。

《あったか仕立て 写真》



【発売予定】

3月9日より『あさり』『なめこ』『豚汁』『長ねぎ』の4アイテムを関東エリアにて発売開始。3月16日以降、他のエリアに拡大し4月6日に全国拡大終了予定。※『しじみ』は3月23日より順次発売の予定。

以上