

平成17年8月29日

2005年度 セブン-イレブンのおでんの取り組みについて

1979年に初めておでんを扱い始めてから26年。カロリーが低く、素材の味をそのまま味わえるおでんは、冬のヘルシーメニューとしても女性にも人気があり、今や秋・冬の商品の代表格と言われるまでになりました。秋の販売のピークに向けて、8月中旬から、秋・冬用おでんに切り替え、さらなる品質改良に取り組んだスープ・具材を販売します。

◆スープのこだわり

テーマ：「ダシの追求」～ 味と香りの向上

日本料理のダシの取り方を忠実に再現することで旨味調味料を天然調味料に変え、スープのダシの味わいと香りの強化を行いました。

- 【かつおダシ】 ★ 従来の厚削り節のダシに薄削り(花かつお)のダシを加える追ガツオ製法を行いました。
- 【昆布ダシ】 ★ 利尻昆布を水に一昼夜つけてダシをとる水出し抽出製法を取り入れました。
- 「醤油」 ★ 醤油を見直す事で長時間の煮込み強い、透明感があり色の変化の少ないつゆ(色が濃くなり難い)に変更しています。

厚削り節と花かつお



昆布の水出し



☆地域の嗜好性に合わせてダシをブレンド〔調味料PC(プロセスセンター)を活用〕

- ・北海道:かつお節+いわし節+あごダシ+昆布ダシ
- ・東北・信越:かつお節+あごダシ+昆布ダシ
- ・関東、中京、関西、中国:かつお節+あごダシ+昆布ダシ
- ・九州:かつお節+昆布ダシ+鶏がら

◆代表的な具材のこだわり

味わい大根 73円

日本料理のおいしい煮物を製造する製法を取り入れました。

- ◎ **下茹でを行なう**ことで、大根の余分なアクを取り、箸通りの良い食感を具現化し、**隠し包丁を入れる**ことで味染みを向上させながら大根本来の味を引き立てました。
- ◎ 原料は国産の鮮度管理された大根を使用。

味わい玉子 84円

多くのおでんファンが求める、卵黄・卵白とも食感が柔かい、しっとり感のあるおでん玉子を実現しました。

- ◎ 原料卵については、従来の「こだわりたまご」の飼料に**ハーブを加える**ことにより、茹でてでも黄身が色鮮やかで、しっとりとした玉子に変更しました。
- ◎ 製造における**加熱工程を見直し**、卵白の食感の柔かい玉子にすることができました。

◆その他の人気の具材

商品名	価格	特長
かまくら はんぺん	105円	はんぺんの本来の原料である鯪肉の旨みをたっぷり引き出すよう、原料・製法にこだわりました。鯪肉を石臼で挽き不均一な気泡を入れることで、ふわっとした食感を実現しました。
柔らか厚揚げ	73円	甘みのある大豆と沖縄海水にかりを使用した大豆の味がする厚揚げ。丁寧な工程で仕上げ、柔らかな生地に仕上げました。
餅入り巾着 (こがねもち)	120円	ブランド餅になりつつあるこがね餅を使い、煮込んでもコシが強く、よく伸び、やわらかな歯ごたえに。スープをよく含む揚げが中の具の旨みを引き立てます。
白滝	73円	つるっとした食感と味染み感を追求した商品。オリジナルのスリット製法と、生芋を加えた粉の配合で、より味染みアップ。
滑らかながんも	105円	豆腐生地 of 冷却工程の見直しにより、生地が滑らかで豆腐の味があり、存在感のある野菜の具入りがんも。

◆旬の素材・原材料を使用した具材の展開

素材・原材料の品質が一番良くなる旬の時期に合わせて新しい具材の発売を計画しています。

商品名	価格	発売日	特長
さんまつみれ	105円	9月13日	9月は根室、10月は釧路、11月は八戸と、さんまの南下に合わせて漁場を変え、常に鮮度の良い原料で発売します。
焼きちくわ	105円	9月20日	9月1日より漁が解禁になる助惣鱈をチルドのまま加工して作る鮮度にこだわったちくわです。
ごぼう巻	105円	10月4日	9月末の一番糖度が高くなる時期に収穫した北海道産のごぼうを使ったごぼう巻きです。
じゃがいも	105円	10月4日	煮崩れしにくい「さやか」を9月末の収穫時期に合わせて発売します。
生芋こんにゃく	105円	11月15日	群馬県産のこんにゃく芋を使用。こんにゃくの独特の風味にこだわり、芋の収穫時期に合わせて発売します。

◆地域特性のある具材

地域ごとになじみのある具材を、エリアを限定して発売します。

商品名	価格	エリア	特長
ささたけのこ	147円	北海道	柔らかな食感の良ささたけのこを3本かんぴょうで巻きました。
地ぶき	94円	北海道	道東で収穫された地ぶきを使用。道内ではおでん・煮物の定番商品です。
のし鳥の 白焼き	73円	北海道	鶏肉を板状にして白焼きにした、北海道おでんのオリジナル商品です。
山形 玉こんにゃく	105円	山形	山形の参道の茶店で食べられている商品をモチーフに製造。醤油味の串蒟蒻です。
豚もつ串	84円	静岡 ・愛知	東海地区でおでん種として人気の高い国産ぶたのもつを串に刺し醤油味で仕上げた商品。
はも天	84円	関西	高級魚としてなじみのあるはもを使用した上品な味わいです。
まる天	84円	九州	九州のさつま揚げの代表である「丸天」。今年は表面に凹凸をつけ、手作り感を演出しました。
豚なんこつ	157円	宮崎 (九州)	国産の豚なんこつを醤油・味噌ベースのタレでしっかり煮込み骨まで柔らかくした商品です。

◆お店での仕込みのこだわり

① 1日3回は必ずスープを入れ替える

お客様にスープも提供する為、随時スープのつぎたしも行っておりますが、1日3回は、鍋を洗浄し、新しいスープに作り替えを行います。

② 温度管理の徹底

いつでも美味しい状態で提供するため、販売時の温度を常に規定の温度で管理しています。

③ 徹底した商品管理

おでんを最良の状態でお客様に提供するために、煮込みすぎた商品は販売しません。また、おでん種が乾いてしまわないように鍋のスープの量にも常に気を配っています。

④ バランスのとれた品揃え

種には、例えばちくわやさつま揚げのようにスープに旨みを出すものと、大根や厚揚げのように逆に旨みを吸うものとがあります。これらの商品をバランス良く品揃えすることで、鍋全体の味を最高に美味しいものへ作り上げていきます。

⑤ 販売の工夫

お客様が鍋の中を覗き込みやすいように、売筋の商品は手前に配置するようにしています。また、おいしいスープもたっぷり提供しています。



以上