

2006年8月21日

“おでん”といえばセブン-イレブン！！ 2006年度セブン-イレブンおでんの取り組み

セブン-イレブンでは2006年8月中旬より順次“つゆ”や“基本具材”を秋・冬用に切り替えを行い、それぞれの素材やつゆ・調理法にまで徹底的にこだわったセブン-イレブンオリジナルおでんを発売してまいります。

1975年から発売し、美味しさを追求しつづけているセブン-イレブンのおでんは、カロリーが低く、素材の味をそのまま味わえる冬のヘルシーメニューとしても女性にも非常に人気があり、今や秋・冬の商品の代表格と言われるまでになりました。秋の販売ピークに向けて、安全・安心で本格的な味わいのおでんを提案してまいります。

こだわりその1 “つゆ”へのこだわり

各地区の「ダシ」の地域性に合わせて“つゆ”を4地区から6地区へ細分化。
そのエリアにあるセブン-イレブン独自の調味料工場で、その地域でなじみのある「ダシ」を使用し、地域の味に即した、鮮度が良い美味しいつゆに仕上げました。

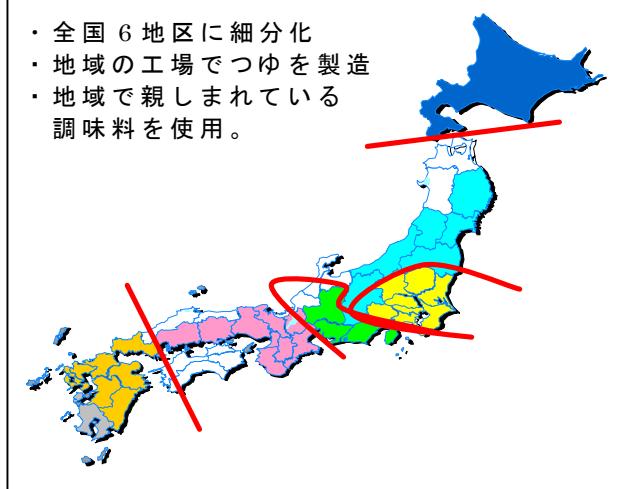
«“つゆ”的特徴»

- ①野菜と魚のアラをじっくりと炊き出したブイヨンを加えることにより、仕込み当初から
具材の旨みが出ている煮込んだおでんつゆを再現
- ②薄口と濃口の醤油をブレンドし、醤油の香り、旨み、コクを強化
- ③花削りの追い鰹ダシや利尻昆布の水出し抽出のダシで、ダシの豊かな風味を実現
- ④味付けを天然由来のものに変更し、砂糖や調味料の使用量を減らして自然な甘さや味わい実現

«だしの地域性»

北海道	:かつお節+利尻昆布+いわし節
東北・信越	:かつお節+利尻昆布+煮干+宗田鰹節
関東	:かつお節+利尻昆布
東海	:かつお節+利尻昆布+むろ節
関西・中国	:かつお節+真昆布+牛肉だし
九州	:かつお節+利尻昆布+鶏肉だし

- ・全国6地区に細分化
- ・地域の工場でつゆを製造
- ・地域で親しまれている
調味料を使用。



こだわりその2 “食材”へのこだわり

“食材”へのこだわりとして、それぞれ旬の素材を、魚であれば漁の解禁に、野菜であれば収穫時期に合わせておでん種に取り入れてまいります。

◆全国共通のおでん種（一例）

商品名	価格	特長	カロリー
大根	73円	○鮮度の良い国産の瑞々しい大根を使用。 ○隠し包丁、下茹でといった下処理を行い炊き上げ。	14cal
玉子	84円	○親子二代に渡って餌や環境を管理している鶏卵を使用。 ○産み落とされた瞬間からチルド管理をしている新鮮な玉子を使用。色鮮やか。 ○しっとりとした卵黄が最大の特徴で、ビタミンEやDHAが豊富な美味しい玉子を使用。	83cal
かまくら はんぺん	105円	○はんぺんの本来の原料である鮫肉の旨みをたっぷり使用。 ○石臼挽きで不均一な気泡が入ることにより、ふわっとした食感ととろけるような口どけが特徴。	32cal
白滝	73円	○スリット製法（3本の白滝を1本にまとめた製法）により、味染みがよく、ツルツルとしたのど越しが特徴。 ○通常の白滝とは違った弾力の食感。	6cal
黒はんぺん	84円	○静岡の地域食材を本年度は全国に拡大。 ○新鮮ないわしを使用した風味豊かな黒はんぺん。 ○本場静岡の半月型にて提供。	38cal

◆地区特性のあるおでん種（一例）

商品名	価格	エリア	特長
ほたて串	190円	北海道	今春、噴火湾で漁獲されたほたてを使用。大粒のほたてを3粒を串刺しにし、食べ応えのある北海道ならではのおでん種。
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。
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豚のもつを串に刺し醤油味で仕上げた商品。
ひら天	100円	関西	はものすり身を中心に仕上げた関西風の天ぷら。70gのビッグサイズ。
絹ごし厚揚	73円	広島・岡山	セブン-イレブン専用大豆で作った絹ごし豆腐で作った厚揚。なめらかな食感で口当たりのよい商品。中国地区売筋商品。
丸天	94円	九州・山口	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。石臼で丹念に白身を練り上げたものを使用。弾力があり食感食感が良いのが特徴。

こだわりその3 “調理”へのこだわり

①8時間を目安につゆを入れ替える。(1日3回)

お客様にスープも提供する為、隨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

販売時の温度は常に規定の温度帯で管理しています。
その為、いつでも美味しい状態のおでんを提供できます。



メニューボードの一例

③おでん種の下処理の徹底

素材に応じた下処理を徹底することにより、さらに美味しさがアップ。

油抜きをする種 → がんも・厚揚げ・餅入り巾着・つくね 等

水洗いする種 → こんにゃく 等

調味液を捨てるもの → 玉子・大根・白滝・昆布巻 等

そのまま鍋に入れるもの → つみれ・ちくわ・はんぺん・さつま揚げ・ウインナー巻

④徹底した商品管理

最良の状態でお客様に提供する為に、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。

⑤バランスのとれた品揃え

具材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。

つゆに旨みを出す種 → ちくわ・つみれ・さつま揚げ・つくね 等

つゆの旨みを吸う種 → 大根・たまご・がんも・こんにゃく・餅入り巾着 等

⑥販売の工夫

お客様が鍋の中を覗き込みやすいように、
壳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