

平成16年9月

2004年度 おでんの取組みのご案内

こだわり続けて25年。今年もセブン-イレブンのおでんがさらにおいしくなりました！味の決め手は「つゆ」。具材の味を引き立てるとともに、スープとしてもおいしいつゆに仕上げました。また、おでんは地域によって味も具材も違います。

◆つゆの特長

- ① 厳選されたかつお節と昆布をたっぷり使用し自然な味わいを引き出したつゆ。
- ② 地域の嗜好に合わせただしをブレンド
 - 北海道:かつお節+いわし節
 - 東北・関東:かつお節
 - 関西・中国:かつお節+昆布
 - 九州:かつお節+鶏がら

◆主な具材のこだわり

商品名	価格	特長
大根	73円	しっかり中まで染み込ませたかつおベースのだしの風味が、瑞々しい大根の持つ素朴な味わいを引き立てる
味わい玉子	84円	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
はんぺん	105円	はんぺんの本来の原料である鯧肉の旨みをたっぷり引き出すよう、製法にこだわった
白滝	73円	白滝の表面にかすかな切り込みを入れることで、中までしっかり味を染み込ませた(特許取得済み)
ウインナー巻	105円	ポークを100%使用し、しっかり熟成をさせることで、旨みを最大限に引き出した。パキッとした歯ざわりは、練り物との相性も良い
厚揚げ	105円	当社の冷奴セットで使われている原料と同じ甘みとコクが強い大豆から作った
さんまつみれ	105円	旬の素材であるさんまを丁寧に挽き、ふっくらとした食感に仕上げた

◆地域限定の具材

商品名	価格	エリア	特長
丸ごとホタテ揚げ(予定)	190円	北海道	北海道近海で獲れたホタテを丸ごとすり身で包みこんだ
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ふたのもつを串に刺し醤油味で仕上げた商品。
ロールキャベツ(予定)	180円	長野 ・山梨	長野で採れた新鮮なキャベツを使用。肉と筍が入り、食感も良い。
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
ごぼう巻	90円	九州	すり身はスケソウダラのみを使用 ごぼうは九州産のごぼうを使用

◆調理のこだわり

- ① 8時間に1回は必ずつゆを入れ替える。
お客様につゆも提供する為、随時つゆのつぎたしも行っておりますが、1日3回は、鍋を洗浄し、新しいつゆ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。
- ③ 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つゆ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つゆ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、おいしいつゆもたっぷり提供しています。