

食欲の秋に
ぴったり

今年は薬味の品揃えを拡大！

つゆ・具材の味や品質をさらに向上させたおでんを新発売

～“あなたの暮らしに近くて便利！”あつあつおでんをいつでも、どこでも～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（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、2010 年 8 月 10 日（火）より、具材やつゆの味・品質・風味を向上させたおでんを順次発売いたします。

現在、セブン-イレブンは、“近くて便利”の徹底をテーマにしております。おでんにおいても、ご家庭で作ると多くの時間と手間がかかるところを、いつでも、どこでも、身近なセブン-イレブンで手軽にご購入いただける商品としてご提供いたします。

記

【主な改善・変更点】

1. 具材の味・品質の向上…調理工程等の見直し
2. つゆの風味の向上…かつおだしと昆布だしの配合の見直し
3. 薬味の品揃えの拡大…計 5 種類の薬味を順次品揃え
4. アレルギー物質・栄養成分情報の提供…二次元バーコードにて簡単に確認可能
5. 分かりやすいカロリー表示…店頭 POP にて表示

1. 具材の味・品質の向上（セブン-イレブンこだわりの具材一例）

●調理工程等を見直し、さらに味・品質を向上させた具材

商品名・価格（税込）	原材料のこだわり
ふんわりお魚とうふ揚げ（魚河岸あげ） ￥80 約 113kcal 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 8 月 17 日（火）より発売 ・ 市場で人気の白身魚のすり身と豆腐で作った練り物を本年より発売 ・ なめらかでふわふわした食感が特長 <div style="position: absolute; right: 0; top: 50%; transform: translateY(-50%); border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; font-weight: bold;">新商品</div>
味しみ大根 ￥75 約 12kcal 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者や農薬の履歴等が分かるよう、すべて契約農家で生産している国産大根を使用 ・ 本来の調理工程を実現し、素材の持つおいしさを味わえる商品 ・ 大根は下茹でをし、アク抜きをした後に味付けを実施 ・ 十文字に隠し包丁を入れることで味しめと食べやすさが向上
こだわりのたまご ￥90 約 76kcal 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今年はたまごの茹で時間を短くする事で、白身のやわらかさを向上 ・ 独自の飼料を使用する事で品質を向上 <ol style="list-style-type: none"> ① 魚粉を配合し DHA を強化 ② バニラやオレガノ等の香草類を配合しおいしさを向上 ③ マリーゴールドを配合し、色鮮やかな黄身を実現

<p>白滝 ¥75 約 11kcal</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・今年はこちらにやく粉の配合を増やし、歯切れとなめらかさを向上 ・原料はすべて国産のこんにゃく粉を使用 ・3本の白滝を1本にまとめる独自の製法“スリット製法”を採用することで、つゆのからみと味しみが向上 ・真ん中のこんにゃくリングをはずすと、麺のようにツルツル食べられる商品規格
<p>かまくらはんぺん ¥105 約 41kcal</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・8月24日（火）より発売 ・気仙沼で水揚げされた2種類のサメを100%使用 ・石臼ですり身を練ることで、気泡が不均一になりとろけるようなふんわりとした食感に仕上げ
<p>がんも ¥110 約 104kcal</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・なめらかな豆腐の食感を残しながらも、おいしいおでんつゆをたっぷり含んだ味しみがんも ・糖質の高い大豆を厳選し、がんも専用豆腐を使用 ・人参やレンコン等の具材比率も向上 (関西地区は別規格)
<p>餅入り巾着（こがね餅） ¥120 約 113kcal</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ねばり、こし、風味のどれをとっても高品質な“こがね餅”を使用 ・こがね餅は昔ながらの杵つきで仕上げることでこのもち米の持つ特徴を最大限に引き出した商品 ・甘辛く味付けた鶏肉しいたけ煮とのバランスの取れた味付け

※栄養成分値は、標準的な製品仕様のものを、検査機関にて分析した数値に基づき算出しております。
商品個体差および店舗における調理条件により数値が異なることがありますので、目安としてお考え下さい。

2. つゆの風味の向上（セブン-イレブンこだわりのつゆ）

- かつおだしと昆布だしの配合を見直し、バランスが取れた煮込み感のあるつゆに仕上げ
- 今年は製法を見直し、店頭でかつおの風味がより感じられるつゆに仕上げ

◇かつおだし

- ・赤道付近で獲ったかつおを凍結せず、旨み成分が一番多くなる
漁獲後1～2日目からかつお節に加工
- ・国内のおでんつゆ工場では削りたての風味豊かなかつお節を使用

◇昆布だし

- ・風味豊かで香り高く、透明で澄んだだしが取れる「利尻昆布」と、上品な甘みがあり、旨みが出やすい「真昆布」のブレンドを使用
- ※北海道では利尻昆布のみ、関西では真昆布のみを使用

地区ごとの特徴

地区	地区性のあるだし
北海道	煮干
東北・信越	鯖・いわし煮干
関東	鶏
東海	ムロアジ・牛すじ
関西・岡山	牛すじ・鶏
中国・九州	鶏・牛すじ



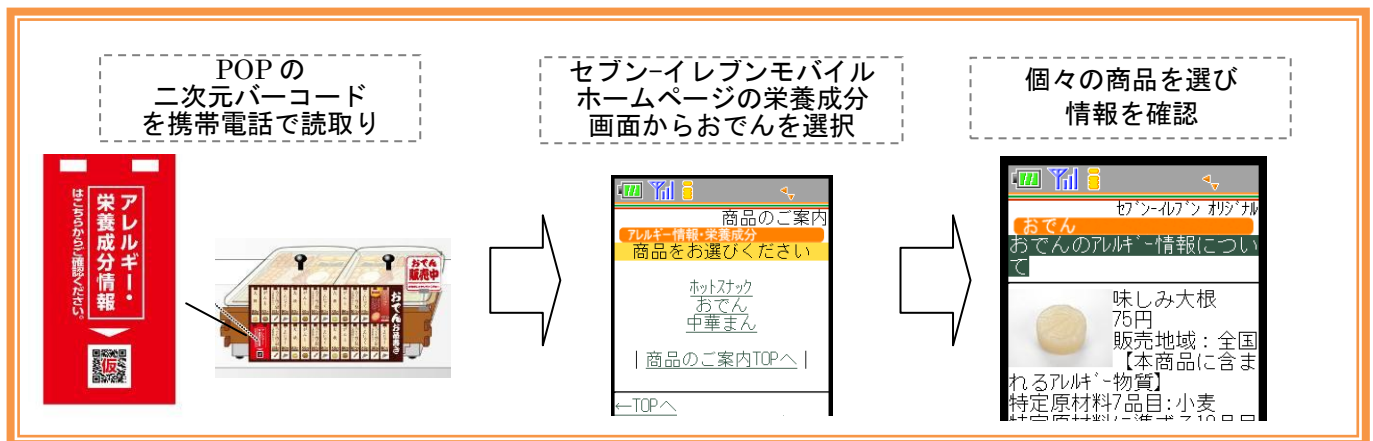
3. 薬味の品揃えの拡大

- 8月10日（火）より練りからしに加え、味噌、柚子こしょうを全国で品揃え

※静岡おでんで使用される「だし粉」や姫路おでんで使用される「しょうが醤油」も順次全国に拡大していきます。

4. アレルギー物質・栄養成分情報の提供

- お客様からお問い合わせの多い、アレルギー物質や栄養成分等の情報を店頭で簡単に確認出来る二次元バーコードを今年度から提供



確認の流れ（イメージ）

5. 分かりやすいカロリー表示

- 8月24日（火）より健康を意識する方にも分かりやすいよう、カロリーを店頭POPに表示



店頭 POP の一例（イメージ）

以上

セブンイレブンホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>