

2011 年 8 月 9 日

**あなたの暮らしに 近くて便利!**

～2011 年度の『おでん』～

原料高騰の中、全商品の価格を据え置き

**“つゆ”と“具材”の味と品質を向上!**

～ 節電傾向の中、手間ひまかかる『おでん』はセブン-イレブンで ～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：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、8 月 9 日（火）より、“つゆ”と“具材”の味と品質を向上させた『おでん』を、全国のセブン-イレブン約 13,407 店（7 月末現在）で発売してまいります。

このたび、全面リニューアルする 2011 年度の『おでん』は、地震の被災地における原材料メーカー様をはじめ、おでん関連の各メーカー様の多大なるご尽力、ご協力を賜り、発売させていただきます。

また、セブン-イレブンでは原材料が高騰する中、お客様に更に品質を高めた商品をお求めやすい価格でご提供するため、全商品の価格を据え置いて販売させていただきます。

記

東日本大震災（津波等）の影響を受けたにもかかわらず、各メーカー様にご協力いただき、セブン-イレブンこだわりの『おでん』を発売することが出来ました。

また、メーカー様からは「セブン-イレブンと取り組むことでいち早く復興することが出来た」と嬉しいお言葉もいただいております。

## ●一例) (株)高政様との取り組み

宮城県牡鹿郡女川町にある原材料メーカー様で、おでんの基本具材「焼ちくわ」の原材料「すけそう鱈の“生すり身”」をセブン-イレブン専用原料として供給

※創業 74 年の老舗。震災にもかかわらずいち早い再開で話題となった

震災、  
津波の影響!



女川港では「焼ちくわ」の原材料である  
すけそう鱈の水揚げが難しい状況に



◇漁港を変更し、被災しながらもセブン-イレブンこだわりのおでん具材「焼ちくわ」の原材料である「すけそう鱈の“生すり身”」を供給するために、原材料の確保、工場の復旧を優先的に取り組んでいただきました。

### 「焼ちくわ（105 円）」

#### ・ 原材料へのこだわり!

凍結せずにすり身にした「すけそう鱈」を使用

（すけそう鱈禁漁時期 7、8 月は冷凍すり身使用）

➢ 鮮度の良い魚を使用することで、旨みの凝縮された、しなやかな食感の焼ちくわに

#### ・ 製法へのこだわり!

昔ながらの石臼製法を採用

➢ 味しみが良く、しなやかな食感に



焼ちくわ（税込 105 円）  
全国で発売  
（中国・九州地区除く）

# 2011 年度セブン-イレブン『おでん』のこだわり

## ■ “つゆ” へのこだわり

《かつお節の鰹に徹底的にこだわり、おでんに最適なだしを抽出！》

### ・ 漁獲へのこだわり！

#### 初の取り組み！一本釣りの鰹を使用

➢ 旨味成分であるイノシン酸量が豊富で、  
脂肪分が少ないため

透き通った旨み成分の多いつゆに

### ・ 製法へのこだわり！

#### 初の取り組み！手火山式（てびやましき）焙乾

➢ 乾燥効率に優れ、鮮度保持が可能  
一般的な焙乾方法の焼津式より  
手間がかかるため大量生産できないが、  
旨みを多く含むかつお節に仕上がるため  
今年初採用



## ■ 基本商品へのこだわり



《セブン-イレブン専用の厳選した原材料のみを使用し、

それぞれの素材に合った下ごしらえをほどこし各店へお届け》

### ・ 下ごしらえ だしへのこだわり！

#### 初の取り組み！全商品下ごしらえに未凍結かつお節でとっただしを使用

➢ 風味・旨みの向上

	「商品名」(税込価格)	商品特長
人気 第1位	「大根」(75 円) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 十文字に隠し包丁を入れることで味の染込みと食べやすさを向上</li> <li>・ 下茹でし、アク抜きをした後に味付け</li> <li>・ 黒みりんと玉ねぎ焼酎を使用することで旨みと煮込み感、味の染込みを向上</li> </ul>
人気 第2位	「たまご」(90 円) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 今年初：味付けに未凍結かつお節を使用し、旨みとかつお風味豊かな味しみに改善</li> <li>・ 鶏の飼料にバニラ、ハーブ類をプラスした卵黄とコクと甘みのあるたまごを使用</li> </ul>
人気 第3位	「白滝」(75 円) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 今年初：未凍結かつお節を使用し、旨味とかつお風味豊かな味しみに改善</li> <li>・ 味しみが良いよう3本スリット製法を活用 ※3本の白滝を1本にまとめることで、つゆが絡みやすくまた、歯切れが良くつるつとした食感に</li> <li>・ 厳選された国産こんにゃく粉を使用</li> </ul>

以上