



おでんシーズン
いよいよ到来！

全国6地区の地域の味に合わせたこだわりの“つゆ”と“具材” ～セブン-イレブンから地域馴染みのご当地おでんをご提供～

8月下旬になり、気温の低下と共に「おでん」の恋しい季節になりました。セブン-イレブンでは8月9日に発表しました通り、「つゆ」と「具材」の味と品質を向上した2011年度の「おでん」を販売しております。今回は地区毎の「つゆ」「具材」についてご紹介いたします。

「つゆ」は、かつお節本来の旨味・風味を引き出した「鰹だし」に、全国6地区（北海道、東北・信越、関東、東海、関西・北陸、中国・九州）の嗜好傾向にあわせ、それぞれの地域に最適な「つゆ」を開発・使用しました。

また、「つゆ」の向上にあわせ「つゆ」のみならず、具材も地域毎に嗜好が異なるため、全国6地区で提供している地域性の高い具材を中心に、原料や製法にさらにこだわり、食感や旨味を向上させました。

地区で異なる「つゆ」や「具材」を提供する取り組みは、1997年から実施し、毎年改良を加え、ご好評をいただいております。

■ “つゆ”について

- 旨味成分であるイノシン酸量が豊富で、脂肪分の少ない一本釣りの鰹を採用
- 手間のかかる手火山式（てびやましき）焙乾で製造したかつお節を使用
- こだわりの未凍結鰹のかつお節から、鰹の旨味と風味豊かなだしを抽出
〈さらに地区の嗜好にあわせて特徴的なだしを加えた“つゆ”にアレンジ〉

北海道	東北・信越	東海	関西・北陸	中国・九州
煮干 宗田かつお節	煮干 さば節	むろ節 牛すじ	牛すじ	鶏 牛すじ

■ 基本具材について（価格は税込）

＜全国共通＞

- ・味しみ大根（75円）
- ・こだわりたまご（90円）
- ・白滝（75円）
- ・こんにゃく（75円）
- ・がんも（110円）
- ・ウィンナー巻（105円）
- ・餅入り巾着（120円）
- ・炭火焼つくね串（105円）
- ・ジューシーあらびきソーセージ（120円）
- ・ロールキャベツ（120円）

＜北海道＞

地ぶき（95円）
ささたけ（150円）等

＜東北・信越＞

玉こんにゃく（105円）等

＜関東＞

味しみちくわぶ（90円）等

＜東海＞

牛すじ串（105円）等

＜関西・北陸＞

はも天（105円）等

＜中国・九州＞

豚なんこつ（160円）
まる天（95円）等



地ぶき



ささたけ



玉こんにゃく



まる天

■ 薬味について

- ・練りからし、味噌、柚子こしょう、しょうが醤油（兵庫県姫路市限定）をご用意しております。
以上