

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