

## 2018年度 セブン-イレブンの「おでん」 今年は“野菜の旨み”でコクと甘みがアップ！ ～8月9日（木）より、全国のセブン-イレブンで順次発売～

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：古屋一樹）は、8月9日（木）より、おでんのつゆに“野菜の旨みを”追加して、お鍋の味全体に一層コクと甘みが増した2018年度の「おでん」を、全国のセブン・イレブン 20,437店（2018年7月末現在）にて順次発売いたします。

本年度の「おでん」は、こだわりのかつおだしと昆布だしのブレンドつゆに、にんじん・玉ねぎを炊きだして抽出した“野菜の旨み”を加え、一層コクと甘みが増した、まろやかな味わいとなっております。1977年から販売を始め、約40年の歴史の中で、“野菜の旨み”をつゆに加えることは初めてとなっております。

また、具材については、1品1品のおいしさを追求するために、具材の製法にもひと手間をかけ、具材への「味しみ」をさらに向上させました。

「おでん」は、お客様より多くのご支持をいただき、セブン・イレブンを代表する商品となりました。今後もさらなる品質の向上とおいしさの追求をしてまいります。

※一部店舗では、取扱いのない場合もございます。

### <2018年度おでん鍋のイメージ>



※画像はイメージです

## <本年のつゆについて>

★本年の変更点：にんじん・玉ねぎを炊きだして抽出した“野菜の旨み”を追加

⇒コクと甘みが増し、よりまろやかな味わいに



専用スープ工場にて、95°Cで30分炊きだして“旨み”を抽出  
“旨み”をベースである、かつおだしと昆布だしにブレンド

★だしの特長：昆布だしはすっきりとした旨みを低温で抽出  
かつお節は厚削りかつおを長時間かけて抽出し香り豊かに

## <ご参考①：全国8種類のつゆについて>

—昆布・鰹からとった基本のだしに、各地域の特徴的なだしを加え、地域性に対応—

⑤ 関西・北陸：昆布・牛・鶏  
牛・鶏の畜肉だしによる、  
うま味・甘味が強い味わい。

⑥ 中国：煮干し・牛・鶏  
瀬戸内産「白口系煮干し」を使用し、牛・鶏の畜肉だしを加え、甘味ある濃いめの味わい。

① 北海道：煮干し・宗田鰹節・鶏  
遠赤外線で焙焼した「ロースト煮干し」を使用。鶏のうまみを増量し、うま味・甘味が強い味わい。

② 東北・信越：焼干し  
焼干しと昆布を合わせたうま味、甘味がある味わい。

③ 関東：宗田鰹節  
宗田鰹節と昆布だしのブレンドにより、具材の味が引き立つ味わい。

④ 東海：むろ節・宗田鰹節・牛  
むろ節に合わせ宗田鰹節を使用。コクと甘味のある味わい。

⑧ 九州：あご・椎茸・鶏・牛  
長崎産焼きあごと、九州産の干し椎茸を使用。畜肉だしと合わせ、うま味・甘味のある味わい。

⑦ 四国：煮干し・鶏・牛  
瀬戸内産「白口系煮干し」と「うるめ煮干し」の2種の煮干しを使用したうま味・甘味のある味わい。



## <2018年度おでんの商品一例>



<昨年取り組み>



⇒断面が見えるようにカット  
★味しみがアップ！

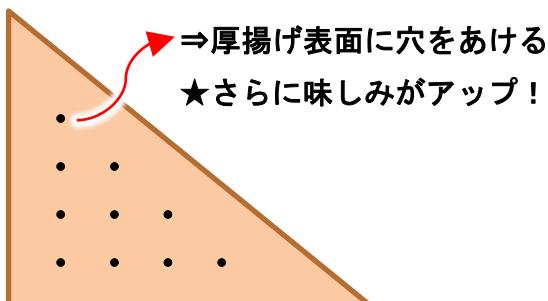
### 『濃厚絹厚揚げ』

価 格:84円（税込 90円）

販売エリア:全国(北海道、関西以西は別規格)

- ・昨年より、断面が見えるようにカットすることで味しみを追求しております。柔らかい絹豆腐を綺麗にカットするために、サンドイッチでも活用している超音波カッターを使用しています。
- ・本年は表面に複数の穴をあけることで、さらに味しみを向上させました。

<本年イメージ>



### 『味しみ大根』

価 格:79円

(税込 85円)

販売エリア:全国



- ・時間をかけて味を染み込ませることで、柔らかく、箸通りの良い大根に仕上げました。
- ・「隠し包丁」は昨年までと同様に踏襲し、さらに時間をかけて味付けをしています。

### 『こだわりたまご』

価 格:84円

(税込 90円)

販売エリア:全国



- ・本年は、茹でる工程からパッケージングまで、温度を一定に保つことで、さらにたまごの柔らかさを追求しました。

### 『つゆだく白滝』

価 格:70円

(税込 75円)

販売エリア:全国(関西は別規格)



- ・粘りの強い昆布粉を使用することで、昆布だしの旨みを感じただけるよう仕上げ。
- ・昨年まで同様、「スリット製法」により“つゆ絡み”にこだわっています。

### 『なんこつ入り鶏つくね串』

価 格:121円

(税込 130円)

販売エリア:全国



- ・ふっくらとした食感と肉粒感のある食べ応えのあるつくねに見直し、なんこつ等を配合することでコリコリとした食感が楽しめます。

※規格、形状、商品名は地区により異なります。

## ＜ご参考②：地域の薬味について＞

薬味	エリア
からし	全国
ゆずこしょう	全国
赤味噌たれ	全国（北海道、愛知県除く）
みそだれ (田楽味噌風)	北海道
生姜味噌	東北
味噌たれ	愛知県
からしみそ	四国
香るおろし生姜 &本醸造醤油	関西（一部地域除く）

※薬味はおでんをお買い上げいただいたお客様へのサービスとなります。

※店舗により取り扱いのない場合がございます。

以上