

2019年度 セブン-イレブンの『おでん』 「野菜だし」と「あごだし」で更に進化したつゆ！ ～全国のセブン-イレブンで8月6日（火）より順次発売～

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：永松 文彦）は、つゆの味わいと具材への味しみを更に追求した2019年度の『おでん』を、全国のセブン - イレブンにて8月6日（火）より順次発売いたします。（国内店舗数 2019年7月末現在：21,005店）

本年度の『おでん』は、昨年より取り入れた「野菜だし」の素材を一部変更するとともに、新たに初めてベースのだしに「あごだし」を加えることで、味の基本となる鰹節や昆布のだし本来の美味しさを引き立てながら、上品な甘みとコク深くすっきりとした後味のつゆを実現しました。更に、本年は沖縄県を加えた全国9つのエリアにおいて、地域特性を加えたつゆに仕上げました。

また具材は、具材それぞれの特性により合った製法に工夫することで、味しみを向上させ、こだわりのつゆと相性のよい味わいになりました。

発売以来、多くのお客様にご支持をいただいているセブン - イレブンの『おでん』は、今後も更なる美味しさの向上と質の追求を行ってまいります。

※一部取扱いのない店舗がございます。

<2019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：①昨年から取り入れた「野菜だし」の素材を、「人参・玉ねぎ」から「キャベツ・玉ねぎ」に変更
⇒キャベツそのものの甘さが加わり、つゆ全体の味わいをよりまろやかに

②全国の基本のだしに「あごだし」を追加
⇒旨みがありながらすっきりとした味わいに

★だしの特長：・こだわりの「未凍結かつお」を手火山製法で鰹節に仕上げ、抽出する直前に削ることで、より風味の高いだしを実現（※沖縄を除く）
・昆布はすっきりとした旨みをじっくりと抽出

<ご参考①：全国9種類のつゆについて>

鰹・昆布・野菜・あご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

The map of Japan is divided into 9 numbered regions corresponding to the different types of tsuyu:

- ① 北海道 : 宗田鰹節・昆布・鶏 (Sōtanjiru)
- ② 東北・信越 : いわし焼干し・木タテ (Iwashi yakinori)
- ③ 首都圏 : 真昆布・利尻昆布 (Shin-kombu / Rishiri-kombu)
- ④ 東海 : むろ節・宗田鰹節・牛 (Murojiru / Sōtanjiru)
- ⑤ 関西・北陸 : 真昆布・牛・鶏 (Shin-kombu / Gyu / Toro)
- ⑥ 中国 : 煮干し・鶏・牛 (Yakikatsu)
- ⑦ 四国 : 煮干し・うるめ煮干し (Yakikatsu / Uromame yakinori)
- ⑧ 沖縄 : 鰹節・豚 (Tachinori / Pork)
- ⑨ 九州 : あご・椎茸・鶏・牛 (Ago / Shimeji / Toro / Gyu)

A red speech bubble points to region ⑨ with the text "新登場！" (New arrival!).

⑨ 沖縄 : 鰹節・豚
削りたての枕崎産の荒節から抽出した風味豊かなだしに、豚のうま味を加えた、沖縄ならではのしっかりとした濃い目の味付け。

新登場！

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。

<2019年度おでんの商品一例>

『味しみ大根』

価 格:80円
(税込 86円)



- ・大根は、つゆの原料と同じ調味料を使用し煮込むことで、つゆとの相性が良い仕立て。
- ・味付けには、あごだしを加えた昆布だしを使用し、よりだしの風味と旨みのある味わい。

『つゆだく味しみ白滝』

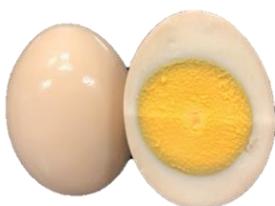
価 格:80円
(税込 86円)



- ・こんにゃく粉と真昆布の粉末の使用量を増量することで、つるりとした食感と白滝そのものの美味しさを楽しめる仕立て。
- ・従来同様「スリット製法」を採用し、味しみとつゆの絡みを向上。

『こだわりたまご』

価 格:80円
(税込 86円)



- ・ゆで卵を煮込むつゆに本枯節だしを使用することで、旨みを向上。
- ・白身部分がより柔らかい食感になるよう調味液を工夫。

『こだわり焼ちくわ』

価 格:100円
(税込 108円)



- ・原材料にグチという魚を使用し、ぷりっとした食感に仕上げ。
- ・アマダイの落とし身を加えることで、更に旨みを向上。
- ・昨年よりも細長い形状に変更し、より食べやすい仕立て。

※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

※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