

**“おうち”で、あったかおでん！**

2020 年 8 月 25 日

**今年は“レジカウンター横”に加え“惣菜売場”にも登場！**  
**2020 年度セブン-イレブンの『おでん』**  
全国のセブン-イレブンで 8 月 25 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、惣菜売場にて販売するカップスープ形態の新しいおでん『味しみおでん』を、全国のセブン-イレブン 20,935 店舗（2020 年 7 月末現在）※1 にて、8 月 25 日（火）より順次発売いたします。

本年度の『おでん』は、レジカウンター横でこれまでも人気を博し販売してきた商品に加え、「在宅」や「おうちごはん」といった新たな需要に合わせ、冷蔵で保存し電子レンジで温めることで、より手軽に楽しめるカップタイプの商品をラインアップしました。本商品は、レジカウンター横で販売しているおでんと同様に、こだわりのつゆ・具材を使用しています。

また、カウンターで展開する『おでん』についてもリニューアルし、9 月 8 日（火）より順次発売いたします。つゆには新たな原材料を使用し※2、更に進化させました。具材は“味しみ”にこだわり、サイズにもこだわりました。さらに、衛生面にも配慮し、売場にはアクリルカバーを設置※3いたします。

セブン-イレブンの『おでん』は、1977 年より発売開始し、お客様にご愛顧いただいていた商品です。今後も、お客様に選ばれる『おでん』を追求し続けてまいります。

※1 一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

※2 沖縄県は除きます。

※3 9 月上旬より店舗に順次導入いたします。店舗により設置されない場合がございます。

**<商品概要>****カップスープタイプで新登場！****『味しみおでん』**

◆価 格： 298 円＋税

◆発売日： 8 月 25 日（火）より順次発売

◆特 長：

- ・ カウンターで販売しているおでんと同様にこだわりのつゆ・具材を使用。しっかりと煮込むことで、味が染みたおでん。
- ・ 店内の惣菜売場（冷蔵ケース）で販売し、容器のまま温めるタイプの商品。
- ・ 具材は人気の 5 種（大根・たまご・白滝・ちくわ・厚揚げ）を食べやすいサイズで盛り合わせ。

**▼商品イメージ****▲包材イメージ**

## 2020 年度 レジカウンター横『おでん』3つのポイント

- ◇ 美味しさの追求～つゆのこだわり～
- ◇ 食べやすさのご提案
- ◇ 衛生面の取組み

### ◇ 美味しさの追求～つゆのこだわり～

新

基本のだしに「真鯛のあらスープ」を新たに使用し、魚の旨味がより向上しました。※沖縄県は除きます

新

つゆはたまねぎ・キャベツに人参を新たに加え、野菜の甘みを強化しました。  
※沖縄県は昨年に引き続き、たまねぎ・キャベツを使用したつゆとなります

注目

未凍結のかつおを使用し旨味を引き出しました。 ※沖縄県は除きます

注目

地域の嗜好に合わせた全国 9 種類のつゆを使用しています。

### ◇ 食べやすさのご提案

市場での具材のサイズを参考に一部商品のサイズを見直すことで、食べやすく、多くの種類を楽しみやすいおでんに変更※いたします。

9 月より順次変更：こんにゃく・ちくわ・厚揚げ・ちくわぶ・がんも

ソーセージ・さつま揚げ・はんぺん・つくね・ロールキャベツ

※サイズ変更の時期や大きさは具材によって異なります

※具材の品揃えは地区により異なります

### ◇ 新たにアクリルカバーを設置

9 月上旬より順次、おでん鍋の前面にアクリルカバーを設置することで、購入する際のお客様の不安を取り除き、より安心してご購入いただけるよう考慮しました。

※店舗のカウンターレイアウトにより、

大きさは異なります

※店舗により設置されない場合がございます。

アクリルカバーのイメージ▶



＜本年度のおでん鍋イメージ＞



＜代表的な商品例＞

## 『大根』

◆価 格： 88 円＋税

◆特 長：

- ・ 季節に合わせ、おでんに適した品種を指定した専用の大根を使用。
- ・ 調味液には、従来のかつお節・昆布の旨味に加え、新たに白身魚の旨味を追加しました。

※調味液…具材の味しみ等を向上させるための保存液



## 『たまご』

◆価 格： 88 円＋税

◆特 長：

- ・ 専用の鶏舎で獲れた、コクのある黄身が特長の玉子を使用。
- ・ 製法にこだわり、たまごへのダメージを減らすことで、柔らかい食感を楽しめます。



## 『ちくわ』

◆価 格： 88 円＋税

◆特 長：

- ・ 原材料には食感の良いタラの比率を上げ、更なる旨味の向上を実現。
- ・ 伝統的な石臼製法で製造し、遠赤外線ですじくりと焼き上げました。

※一部エリアにより規格が異なります。



## 『白滝』

◆価 格： 88 円＋税

◆特 長：

- ・ こんにゃく粉に昆布粉末を練り込む事で風味よく仕上げました。
- ・ 調味液に配合されている真昆布の比率を上げることで、より味しみ感を感じるように改善しました。

※一部エリアでは名称が異なります。



以上