

**おでんの季節到来！セブン-イレブン「おでん全品 10%引き」セールを
10月16日（金）から20日（火）の期間限定で開催！**

～香り高いつゆとこだわりの具材を味わう、セブン-イレブンのおでん～



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：阿久津 知洋）は、「**おでん全品 10%引き**」セールを、全国のセブン-イレブン店舗にて **10月16日（金）から10月20日（火）までの5日間、開催**いたします。

今回のセールは、気温が下がり肌寒くなる季節に合わせて、温かいおでんをおトクにお楽しみいただきたいという想いから企画いたしました。地域ごとに異なるこだわりのつゆと、中まで味がしっかりと染み込んだ具材の旨味を、ぜひこの機会にお試しください。

「おでん全品 10%引きセール」概要

セブン-イレブンのレジカウンターのおでん全品が 10%引きになるセールを実施いたします。

実施期間：2026 年 10 月 16 日（金）～10 月 20 日（火）※5 日間

※セブンプレミアムおでん（カップ）も 10%セールの対象です。

※セブンプレミアムおでん、セブンプレミアムおでん大盛りは対象外です。

※セブン-イレブン標準価格（税抜）からの値引きとなります。

※販売中の新商品は発売日からセール前日までのセブン-イレブンでの販売価格（税抜）からの値引きとなります。

※セール中に発売する新商品は、セール終了後販売予定価格（税抜）からの値引きとなります。

※「エコだ値」値引きの対象商品は、「エコだ値」値引き後の価格（税抜）からの値引きとなります。

※他の値引きキャンペーンとの併用はできません。ただし、クーポンでの値引きは併用できます。

※キャンペーン内容は変更になる場合がございます。

※在庫切れ、取り扱いのない場合はご容赦ください。

※地域により、商品・商品規格・商品名・価格・商品パッケージが異なる場合がございます。

※商品名・価格・商品パッケージは変更になる場合がございます。

※価格に＊マークが付いているものは軽減税率対象商品です。

※店舗で実施しているセール、キャンペーンは 7NOW アプリ／WEB サイトでは一部対象外となります。詳細は 7NOW アプリ／WEB サイトにてご確認ください。

※7NOW アプリ／WEB サイトで実施しているセール、キャンペーンは店頭では一部対象外となります。

※写真はイメージです。



人気・定番具材（一例）



■ 味しみ大根

標準価格：121 円（税込 130.68 円）

販売エリア：全国

季節に合わせ、おでんに適した品種を指定した国産大根を使用。十字に隠し包丁をいれ、中心に細い穴を開けることで、しっかりと味が染みた“しみしみ”の大根に仕上がっています。



■ 味しみたまご

標準価格：139 円（税込 150.12 円）

販売エリア：全国

※地域により、規格が異なる場合がございます

鶏のえさからこだわった「セブン-イレブン専用のたまご」を使用し、茹で加減を調整して「ぷりとした白身」に仕上がっています。すっきりとした後味が特長で、おでんに欠かせない人気・定番具材となっています。



■ 味しみ白滝

標準価格：112 円（税込 120.96 円）

販売エリア：全国

※地域により、規格が異なる場合がございます

3 つの白滝を 1 つにまとめる製法により表面積が増え、つゆ絡みが良くなり、つゆの昆布の風味と鰹をしっかりと感じるができます。



■ こだわり焼きちくわ

標準価格：135 円（税込 145.80 円）

販売エリア：全国

※地域により、規格が異なる場合がございます

石うすでしっかりと摺ることで、適度に空気を抱き、しなやかな食感に仕上がっていると同時に、つゆが絡みやすくなり、口に含んだ際にだしの味を感じるちくわになっています。

■ 味しみこんにゃく

標準価格：121 円（税込 130.68 円）

販売エリア：全国

※地域により、規格が異なる場合がございます



表面に切り込みが入っており、内部までしっかりと味染みのした、歯ごたえ食感の良いこんにゃくに仕上がっています。

■ セブンプレミアムおでん（カップ）

標準価格：370 円（税込 399.60 円）

販売エリア：全国

※地域により、規格が異なる場合がございます



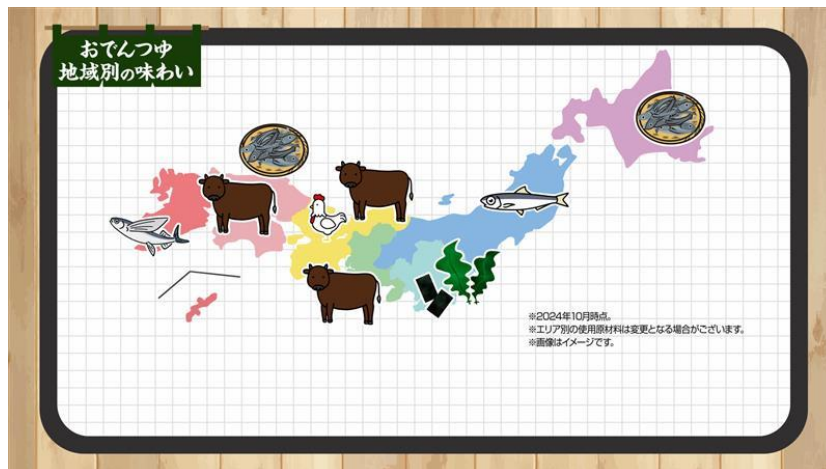
かつおと昆布のうま味を感じられるカップおでんです。

※その他キャンペーン詳細は HP を必ずご確認ください。

サイト URL：<https://www.sej.co.jp/cmp/odn2610/>

セブン-イレブンの“つゆ”のこだわり

セブン-イレブンのおでんつゆは、今年は旨みが強い白身魚「エソ」を加えることで「旨濃い余韻」をテーマに全国共通のつゆをつくり、そこに地域ごとのだしを加えています。北海道の「宗田かつお節」、東北・信越の「いわし」、関東の「昆布」、東海の「むろ節」、関西・北陸「牛、鶏」、中国・四国の「煮干、牛」、九州・沖縄の「あご」と、地域の味を生かしただし原料を使用しています。だしの深みと満足感を楽しめる“おでん”として、多くのお客様にご好評いただいています。



地区	地域のだし原料	つゆの味・色の特長
①北海道	煮干、宗田かつお節	○甘みと昆布のうま味 ○標準よりやや淡い色のつゆ
②東北・信越	いわし焼干、いわし煮干、いわし節、昆布	○いわし特有の複雑味 ○標準的な色のつゆ
③首都圏	真昆布、宗田かつお節	○かつお節と昆布の風味 ○標準的な色のつゆ
④東海	むろ節、牛	○むろ節のコク・牛のうま味 ○標準的な色のつゆ
⑤関西・北陸	真昆布、牛すじ、鶏	○真昆布のうま味と畜肉のコク ○甘旨いつゆ
⑥中国・四国	煮干、牛、鶏	○畜肉のうま味 ○甘みの強いつゆ
⑦九州・沖縄	あご、椎茸、牛すじ、鶏	○あごのコクと椎茸・畜肉のうま味 ○甘旨いつゆ

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。