

2025年2月28日

ココナッツミルクと海老の出汁を凝縮したコク旨スープ！人気上昇中のアジアングルメ 西友、PB「みなさまのお墨付き」から生麺タイプの本格「ラクサヌードル」を発売！

～「みなさまのお墨付き」のアジアン/エスニック商品は60品目以上の豊富な品揃え！～

NEW



株式会社西友は、プライベートブランド「みなさまのお墨付き」から、生麺タイプの「ラクサヌードル」を3月3日（月）より発売します。シンガポール（※）の伝統料理であるラクサは、ココナッツミルクと海老の出汁を使ったコクのあるスープが特徴。マイルドな辛みで食べやすく、近年日本でも専門店ができるなど、人気上昇中のエスニック料理の1つです。今回発売する新商品は、市販のラクサヌードルでは珍しい生麺タイプの商品で、より本格的な味わいを楽しんでいただけます。

（※）ラクサは、マレーシア、インドネシア、シンガポールなどの伝統的な麺料理。各国それぞれのタイプがあり、今回の「みなさまのお墨付き」ではシンガポールタイプのラクサを参考に開発。

「みなさまのお墨付き」では、2014年に初めてグリーンカレーやバターチキンカレーなどのエスニックカテゴリーの商品を発売して以来、アジアを中心とした各国の料理を参考に、カレーやカップ麺などの商品開発に力を入れております。「みなさまのお墨付き」の商品開発において、必ず実施する消費者テストのモニターの声から、エスニック料理が女性に好まれるフレーバーであることに着目し、専門店やカフェのような味わいをご自宅で簡単に味わっていただくことをテーマに開発を進めています。その品揃えは現在60品目を超えており、お客様から大変好評をいただいております。

今回発売する「ラクサヌードル」は、昨年9月に発売した「トムヤムヌードル」に続き、生麺タイプの本格アジアヌードルの第2弾として発売いたします。「トムヤムヌードル」は、30代を中心とした女性に人気で、計画比15%増と売り上げを伸ばしており、「ラクサヌードル」も30代女性をターゲットに開発しております。



今後も、アジア／エスニックカテゴリーをはじめ、お客さまの声を反映させながら、本格的な、PBの領域を超えた高付加価値の商品開発を進め、「みなさまのお墨付き」ならではの商品の提供を目指してまいります。

■ ラクサヌードル 税抜：399円(税込：430.92円)内容量：2人前 支持率：92.7%

ココナッツミルクの甘みとコクの中に、海老の旨みが凝縮されたスープが特徴。レモングラスのさわやかな香りが食欲をそそります。辛すぎない濃厚でマイルドなスープは飲みほしたくなる美味しさ。厚揚げや茹で卵、パクチーなどお好みのトッピングで本格ラクサヌードルが楽しめます。

■ トムヤムヌードル 税抜：399円(税込：430.92円)内容量：2人前 支持率：91.4%

海老や魚介の旨みに、唐辛子の辛みとレモングラスやライムリーフの爽やかな風味がきいた、コクと酸味がクセになるスープが特徴です。

エスニック料理マニアの開発担当者が厳選！「みなさまのお墨付き」

ガチ推し アジアン/エスニック商品

「みなさまのお墨付き」のアジアン/エスニック商品は、エスニック料理をこよなく愛する商品開発リーダー主導のもと開発されています。今回はマニアである須賀が現在発売中の60品目を超える商品の中から厳選したおすすめ商品をご紹介します。

大学時代にエスニック料理に魅了されて以来、エスニック料理を食べ歩いては、商品開発のヒントを探しています。マニアの視点で本気でおすすめできる商品をご紹介します！

株式会社西友 商品開発室リーダー 須賀さおり



■本格レトルトカレーシリーズ ～2014年誕生「みなさまのお墨付き」代名詞的シリーズ～

2014年に初めてのエスニック商品として発売されたグリーンカレーは現在も人気のロングセラーです。マッサマンカレーは、発売以来シリーズ最多の600万食以上を売り上げる1番人気の商品で、直近の消費者モニターテストでは支持率100%を獲得。老若男女とわず、芳醇なスパイス感とコク深いルウが好評です。

□グリーンカレー・マッサマンカレー 各 税抜189円(税込204.12円)

□パネーンカレー 税抜259円(税込279.72円)



グリーンカレー



マッサマンカレー



パネーンカレー



須賀
コメント

パネーンカレーは、魚醤とエスニックハーブの風味がガツンときいた、エスニック好きの方におすすめする1品！お米でなく麺をいれ、カオソーイ（タイ北部のカレー麺）風のアレンジもおすすめ！ココナッツベースの濃厚ルウが麺にしっかり絡みます！

■On the ごはんシリーズ ～台湾、韓国などアジアエリアをはじめ世界各国のメニューを展開～

「私が食べたい世界のごはん」をコンセプトに開発されたシリーズ。全17種類を展開するうち11品がアジア料理。麺でなく丼として楽しめるラクサや旨辛がたまらないユッケジャン、ルーロー飯、台湾麻辣など本場の味を楽しめます。

□ラクサ・ルーロー飯・台湾麻辣 各 税抜259円

(税込279.72円)

□ユッケジャン 税抜189円(税込204.12円)



ラクサ



ユッケジャン



ルーロー飯



台湾麻辣



須賀
コメント

ルーロー飯は、八角をはじめとした香辛料の香りが異国感を漂わせ、食欲もかき立てられる1品です！甘辛く味付けされた厚めスライスの豚バラ肉や、きくらげ・たけのこといったたっぷりの具材は、ごはんとは相性抜群です！

■インスタント麺

担々麺

ポークエキスをベースに、ラー油や花椒で特徴をつけ、コク深い味わいに仕上げました。すりごまの香ばしい香りと辛みがクセになる美味しさです。

□担々麺 税抜 129 円 (税込 139.32 円)



フォー

チキンや魚醤の旨味たっぷりのスープに辛みと酸味を効かせたトムヤムクンと、ココナッツミルクに青唐辛子の辛みを効かせたグリーンカレー風味のフォーです。

□トムヤムクン・グリーンカレー 各 税抜 129 円 (税込 139.32 円)



トムヤムクン

グリーンカレー



トムヤムクンの美味しさを決める「酸×辛×甘」のバランスが絶妙な逸品がこちらのトムヤムクン！レモングラス・カフィアライム・コリアンダーで風味づけされ、エキゾチック感も満載！手頃な価格ながら、完成度の高いロングセラーです！

■おかずの素

ガパオの素 (1~2人前)

魚醤とバジルの風味が際立つエスニック感あふれるソースに、赤ピーマン、にんじん、たけのこが入っています。ひき肉とさっと炒めるだけで、本格ガパオを楽しめます。

□ガパオの素 税抜 129 円 (税込 139.32 円)



日本人の好みに合わせ、魚醤やハーブの香りを抑えがちなガパオも多い中、こちらの商品は、タイ料理店で食べるようなバジルをしっかり感じる本格的な風味が自慢！ガパオ好きの方には、ぜひ食べていただきたい商品です！

タッカルビの素 (3~4人前)

韓国製造の甘辛いコチュジャンソースに、煎りごま・にんにくなどで味つけを加えた、しっかりとした辛さが特徴です。お好みでとろけるチーズを加えればお店で味わうようなチーズタッカルビに。

□タッカルビの素 税抜 129 円 (税込 139.32 円)



コチュジャンに独自の味付けを加えたコク旨ソースは、正直、何を入れても正解？というほど美味しい！チーズをたっぷりかければ、家族みんなが喜ぶメインおかずになること間違いなし！切り餅をいれるなどアレンジも楽しんで！

ポックムの素 (3~4人前)

ポックムとは、韓国語で「炒め物」の意味。韓国製造のコチュジャンに、りんごピューレやイカエキスを加え奥深い味わいに仕上げた甘辛ソースで、幅広い用途で使えます。豚肉と野菜で炒めたり、イイダコを使用すれば「チュクミ」(韓国の旨辛イイダコ炒め)にもアレンジできます。

□ポックムの素 税抜 129 円 (税込 139.32 円)



チャプチェの素 (3人前)

フライパン1つで簡単にチャプチェが作れる、具材が入った便利なソースです。ごま油の香る甘辛い醤油味が染み込んだ春雨はご飯と相性抜群。お好みで豚肉やニラ等の具材を加えるなどアレンジも楽しめます。

□チャプチェの素 税抜 199 円 (税込 214.92 円)



スンドゥブの素 (300g 2人前)

韓国淳昌コチュジャンを使用した、あさりの旨味が決め手のスンドゥブの素。豆腐と卵ですぐできるスープです。練りごまを加えて辛さを抑えたマイルドタイプと、辛口タイプの2種展開です。

□スンドゥブマイルド・辛口 各 税抜 219 円 (税込 236.52 円)



マイルド

辛口



熱々のスープに溶け込む魚介の旨みを感じて一度味わってほしい1品！生卵を入れるとコク深さとまろやかさが一段とアップします！麺をいれたり、好きな魚介と一緒に煮込むなど、アレンジも楽しんでいただきたい旨辛スープです。

■ポテトチップス

～期間限定フレーバーで、各国の多彩な味を発売してきました！～

「みなさまのお墨付き」のポテトチップスは、期間限定で発売する珍しいフレーバーが特徴的な商品です。現在発売中なのは韓国グルメをテーマにした2種。カリッと焼いた香ばしいチヂミをイメージし、すっぱいタレやニラの風味を感じられるチヂミ味と、キムチの辛さや香りにアサリの旨みをきかせたキムチチゲ味の2種です。

□ポテトチップス チヂミ味・キムチチゲ味 各 税抜 119 円 (税込 128.52 円)



チヂミ味

キムチチゲ味

■みなさまのお墨付き

「みなさまのお墨付き」とは、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上の品質で、価格以上の価値があり、「良いのに、安い！」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。

「消費者が認めた」もののみを商品化する、西友独自のコンセプトです。発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。

2024年12月末時点で約1100アイテムを取り扱っています。

- ・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>
- ・西友公式HP：<http://www.seiyu.co.jp/>
- ・西友公式X：https://x.com/Seiyu_Japan
- ・西友公式Instagram：https://www.instagram.com/seiyu_official/
- ・西友公式Facebook：<https://www.facebook.com/seiyucorporate>

