

2025年4月22日

株式会社 西友

**西友、バイヤー目利き調達の食品オリジナルブランド「食の幸」が2周年****食の幸の厳選素材を活かした惣菜・加工食品が続々登場！**

～「玄米鶏」使用の「玄米鶏のおろし竜田弁当」、「豪州産味わい葡萄牛」使用のビーフハンバーグなど～

株式会社西友（以下、西友）が展開するオリジナルブランド「食の幸」が2周年を迎えました。生鮮食品を皮切りに2023年4月にスタートした「食の幸」は、現在はその素材を活用、もしくは原料や製造方法にこだわった惣菜や加工食品を「食の幸」として開発しております。

西友は高品質でおいしい商品をお買い得な価格で提供する“質販店化”を目指しております。その一環として開発された「食の幸」は、目利きのバイヤーが味や美味しさにこだわり、品種・銘柄・生産・肥育・製造方法等を基に選定・調達する西友オリジナルブランドです。生鮮食品25品目からスタートし、2周年を迎えた現在は、生鮮食品だけでなく、“食の幸の生鮮素材を活かして開発”、“こだわりの原料や製造方法で開発”した惣菜や加工食品を強化し、アイテム数は計233品目までに拡大し、お客様から大変ご好評をいただくブランドへと成長いたしました。

**「食の幸」の生鮮食品を素材として開発した惣菜・加工食品**

- ① オメガ3脂肪酸を豊富に含んだ「食の幸 玄米鶏」を使用した「玄米鶏のおろし竜田弁当」
- ② 「食の幸 熟成うまりッチポーク」を使用した「熟成うまりッチポークのロースカツ」
- ③ ワインの絞り粕を飼料に肥育した「食の幸 豪州産味わい葡萄牛」を使用した、「味わい葡萄牛 ビーフハンバーグ」・「大きなミートボール(味わい葡萄牛とハーブ三元豚)」

**こだわりの原料や製造方法の惣菜・加工食品**

- ① 種子島産の粗糖や熊本の赤酒など、こだわりの原料で味付けした「旨だれ仕込みの鶏もも唐揚げ」
- ② 苦みやアクが入らないよう搾汁方法にこだわって製造した和歌山県産みかんの100%ジュース「みかんしぼり」
- ③ 素材を活かした干芋、たけのこの水煮、魚卵、海藻、小魚、粕漬、冷凍魚介類、米、ハム、豆腐など

今後も、西友の調達力を活かし、お客さまのニーズにあった魅力ある商品をお求めやすい価格で提供することで、「西友が身近にあってよかった」と感じていただけるNo.1食品スーパーを目指してまいります。

**■品目数**

233品目 ※2025年4月末時点

(青果118、畜産30、水産41、惣菜20、その他加工食品9※、  
デリー食品15)

※ 青果・畜産・水産・惣菜以外の加工食品の品目数です。

※ アイテム数にはエリア限定商品が含まれます。

※ 青果商品などは季節によって増減します。

※ 市況により、価格が変更になる可能性があります。



「食の幸」2周年 主な注目商品詳細


《青果》

- 産地・生産者・品種を指定し、生育方法にこだわりがある、味の良い商品を選定。季節ごとに商品を入れ替えて展開します。

商品画像	商品名	規格	税抜価格 税込価格	発売日	販売 エリア
 	食の幸 肥後浪漫すいか	ブロック 200g	499 円 538.92 円	<b>NEW !</b> 2025 年 4 月 8 日～	関東 東北 長野
	<p>3 月末～6 月中旬頃まで旬を迎える熊本県産「肥後浪漫すいか」。</p> <p>1 本のつるに 1 玉の実のみ栽培するという一貫した栽培方法により、大玉で糖度が高くシャリシャリした食感が特徴的です。</p> <p>「食の幸 すいか」は全国の旬の産地から、8 月末までの間に様々な品種が登場します。①肥後浪漫すいか（熊本県産）→②黒ボクすいか（鳥取県産）→③高原すいか（長野県産）と産地リレーで発売するほか、金色羅皇（熊本・鳥取・長野・山形県産）も加えて、目利きのバイヤーが産地を選んで調達する旬のすいかを続々とお届けします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>黒ボクすいか（鳥取県産/旬：6 月中旬～7 月中旬）</b> すいか栽培に適した気候と火山灰が起源の“黒ボク土“を活用し、丹精込めて育てられたすいかはシャリ感と糖度に優れています。</li> <li>● <b>高原すいか（長野県産/旬：7 月中旬～8 月末）</b> 長野の昼夜の寒暖差と、高原の澄んだ空気と水で育てられたすいかはおいしさが詰まっています。</li> <li>● <b>金色羅皇（こんじきらおう/熊本・鳥取・長野・山形県産/旬：5 月～8 月）</b> 黄色な果肉ながら極上の甘さはまさにすいか界のシャインマスカット。すいかの概念が変わります。</li> </ul>				
	食の幸 大粒アメリカンチェリー	1 パック	未定	<b>NEW !</b> 2025 年 5 月中旬～	全店 予定
<p>アメリカから輸入する、濃い赤紫色をした大粒で食べ応えのあるチェリーです。粒が大きい美味しいチェリーを選びすぐり、旬を迎える 5 月中旬から販売いたします。</p>					

## 《畜産》


- 西友指定の一貫した品質管理がされた産地・工場で、生産・製造された畜肉であることを条件に選定。各エリアこだわりの銘柄豚・銘柄鶏・輸入豚・輸入牛を中心に展開しています。

商品画像	商品名	規格	税抜価格 税込価格	発売日	販売 エリア
 <p>※「① ホワイトマスタードソース」イメージ画像</p>	<b>食の幸 味わい葡萄牛ビーフハンバーグ</b> ①ホワイトマスタードソース／②薪焼風 <sup>※1</sup>	各1点	399円 430.92円	<b>NEW!</b> 2025年 6月予定	全店
	<p>● 「食の幸 豪州産味わい葡萄牛」を使用</p> <p>肉の旨味や食感にこだわり、使用原料、赤身・脂肪比率、肉の挽方（粗挽き）に至るまで設計の細部に入り込んで開発した商品です。デミグラス、和風、プレーンに続く、ビーフハンバーグの新商品①「ホワイトマスタードソース」はまろやかでコクがあり、②「薪焼風」ハンバーグはまるで薪で焼いたようなスモークの薫りが楽しめる商品です。</p> <p>お客さまに好評の「食の幸 豪州産味わい葡萄牛」は、豪州を代表する食肉製造会社 JBS Australia から調達しています。</p>				
	<b>食の幸 奥州爽玲どりもも肉切込み（国産）</b>	100g	199円 214.92円	販売中	関東
<p>飼料に亜麻仁(アマニ)由来成分を加えることで「オメガ3系脂肪酸」を一般鶏より豊富に含んでいます。やわらかく、肉の臭みやドリップ、アクが少なく旨味を逃さない美味しい鶏肉です。ほかに「もも肉1枚」、「むね肉1枚」も販売中。精肉で唯一、医師が勧める「AskDoctors」認証を取得した鶏肉です。「奥州爽玲どり」全アイテムで売上計画比の10%増で推移している人気商品です。</p>					


※1 商品名は仮称です。変更になる場合がございます。

## 《水産》

- 漁港・市場まで足を運ぶ“目利きのバイヤー”が、品質に自信をもって販売しています。
- 生産者がはっきりしており、鮮度・味にこだわって厳選調達しています。

商品画像	商品名	規格	税抜価格 税込価格	発売日	販売 エリア
	<b>食の幸 うなぎ長焼き</b>	1尾 約120g	1,899円 2,050.92円	販売中	全店
<p>「全国スーパーマーケット おいしいもの総選挙 2024」で金賞を受賞し、お客様にも大変好評いただいている人気商品です。</p> <p>鹿児島県・宮崎県の水質豊かな指定養殖場で育てた活鰻を選別し、旨味のあるたまり醤油を使い、炭火を使ってじっくりふっくら焼き上げています。バイヤーが、生産者と一緒に改良に取り組み、稚魚から焼き上げまで、一貫した工程で仕上げることで、安心・安全で美味しい商品をお届けします。</p>					



	<b>食の幸 トルコ産サーモン トラウト(養殖)甘口(ふり 塩)</b>	1切れ	149円 160.92円	2025年 6月上旬 予定	全店
	<p>トルコ国内の澄んだ湖で養殖されたトラウトサーモンです。 豊かな水と恵まれた自然環境で育った魚は身が引き締まり、程よい脂のりが特徴です。 定期的に現地を訪問し、パートナーである現地パッカー（加工会社）と共に養殖環境から加工工程まで品質管理を徹底することで、安心・安全で美味しい商品をお届けします。</p>				


## 《惣菜》

- 「食の幸」の生鮮素材を使用、もしくは西友独自の味付け・製造方法等で商品開発された美味しさにこだわった商品を、「食の幸」の惣菜として販売しています。

商品画像	商品名	規格	税抜価格 税込価格	発売日	販売 エリア
	<b>食の幸 旨だれ仕込みの鶏もも唐揚</b>	100g	219円 236.52円	販売中	全店
	<p>● <b>粗糖・赤酒等こだわりの原料使用</b></p> <p>今年4月発表の「第16回からあげグランプリ®（日本唐揚協会主催）」東日本スーパー総菜部門で3年連続金賞を受賞し、昨年には西友の全惣菜の中で最も売り上げた逸品です。 鶏肉を漬け込むタレに、種子島産の粗糖と熊本特産の赤酒を使用。赤酒は熊本で古くから生産される希少な灰持酒で、甘みとコクが深く、プロの料理人にも使われています。種子島産サトウキビを原料とする粗糖は、砂糖に比べてミネラル成分が豊富に含まれています。</p>				
	<b>食の幸 玄米鶏のおろし竜田弁当</b>	1パック	499円 538.92円	販売中	全店
	<p>● <b>オメガ3脂肪酸を含む「食の幸 玄米鶏」を使用</b></p> <p>ジューシーな玄米鶏の竜田揚げにおろしソースを合わせてさっぱりとお召し上がりいただけます。竜田揚げに使っている「食の幸」の玄米鶏は、通常の若鶏むね肉（皮なし）と比べて2.6倍のオメガ3脂肪酸が含まれています。食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富な玄米を合わせることでバランスの良い一品に仕上げました。</p>				
	<b>食の幸 熟成うまりッチポ ークのロースカツ</b>	1パック	459円 495.72円	販売中	全店
	<p>● <b>「食の幸 熟成うまりッチポーク」を素材として使用</b></p> <p>チルド熟成されたうまりッチポークの下味に「淡路島の藻塩」を使用し、盤面が大きくサクサクパン粉が特徴の人気のロースカツです。</p>				



## 《その他加工食品》

- バイヤーが素材の良さ・美味しさにこだわって商品を開発しています。素材の良さがお客様に評価されています。

商品画像	商品名	規格	税抜価格 税込価格	発売日	販売 エリア
	<b>食の幸</b> <b>種子島のさとうきび粗糖</b>	500g	379 円 409.32 円	<b>NEW!</b> 2025 年 4 月 20 日～	全店
	粗糖は、精製される前段階の砂糖です。鹿児島県種子島で栽培されたさとうきびを 100%使用。糖蜜がやさしく香り、コクがあるのが特徴です。煮物、煮込み料理、クッキーやケーキの焼き菓子などにご活用ください。				

## 《デイリー食品》

- 生産地まで足を運んでこだわった素材を使用した商品の開発に取り組んでいます。
- 2025 年は、冷凍食品・チルド飲料を中心に新商品を発売予定です。

商品画像	商品名	規格	税抜価格 税込価格	発売日	販売 エリア
	<b>食の幸</b> <b>みかんしぼり</b>	180ml	330 円 356.40 円	販売中	関東
	<b>● 搾汁方法にこだわり</b> 和歌山県産のみかんのそのままの甘さと美味しさを楽しんでいただくため、皮や袋の苦味・アクが入らない搾り器を開発しました。果実を半分に切り、上からお碗でやさしく押し搾ります。搾ってすぐに冷却することで、栄養価も損ないません。無添加で砂糖を使用しないため、お子様からお年寄りの方まで安心して飲んでいただける 100%ストレートみかんジュースです。				
	<b>食の幸</b> <b>BENJA サラダチキン</b>	110g	299 円 322.92 円	販売中	全店
	飼料に玄米と亜麻仁（アマニ）を加えることで、豊富なオメガ3 脂肪酸を含む「玄米鶏」のむね肉を使用したサラダチキンです。しっとりとした食感と、シンプルな味付けのため「玄米鶏」本来の肉質の良さを味わっていただけます。				

※ 販売エリアにおいて、一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

- ・「食の幸」 HP : <https://www.seiyu.co.jp/campaign/shokunosachi/>
- ・西友公式 HP : <http://www.seiyu.co.jp/>
- ・西友公式 X : [https://x.com/Seiyu\\_Japan](https://x.com/Seiyu_Japan)
- ・西友公式 Instagram : [https://www.instagram.com/seiyu\\_official/](https://www.instagram.com/seiyu_official/)
- ・西友公式 Facebook : <https://www.facebook.com/seiyucorporate>