

2015年4月16日

西友、サプライヤーとの共同開発で、『ごちそうハンバーグ』を発売 ハンバーガー、ハンバーグ弁当も同時発売

合同会社西友では、「二段加熱製法でふっくらジューシーに！トマトの甘みを閉じこめたごちそうハンバーグ（198円）」を4月17日（金）より353店舗で発売いたします。このハンバーグは、西友の100%子会社 株式会社若菜が、加工肉の先進的な技術に定評のある食肉加工メーカー米久株式会社（静岡県沼津市、代表取締役社長 宮下 功、以下米久）と共に、家庭の味と手作り感を再現したものです。また、同時にこのハンバーグを使用した“手づくりハンバーガー”（250円）や“ごちそうハンバーグ弁当”（370円）も発売いたします。



「二段加熱製法でふっくらジューシーに！トマトの甘みを閉じこめたごちそうハンバーグ」
198円



「トマトの甘みを閉じこめたジューシーなハンバーグを2種類の特製ソースで食べる手づくりハンバーガー」250円



「二段加熱製法でふっくらジューシーに！トマトの甘みを閉じこめたごちそうハンバーグ弁当」
370円

節約志向が定着し外食を控える傾向や、働く母親世帯の増加による時短ニーズの高まりから、中食市場の需要拡大が予想されます。同時に、丁寧に作られ、健康にも配慮した惣菜が欲しいなど、惣菜に対するニーズが多様化するなか、西友では、若菜と共に惣菜カテゴリーの強化を進め、高品質な商品を低価格で提供することに努めております。

ハンバーグは、お子様のいるご家庭では、唐揚げに次いで食卓に登場する機会が多いと言われていた人気メニューです。西友では、ご家庭で作るような、手作り感と健康に配慮した優しい味のハンバーグの提供を目指し、加工肉商品の開発・製造において実績のある米久と共に、素材の吟味や調理方法の試作を繰り返し、約1年かけて商品開発をいたしました。

特にこだわった点は、ふっくらとパテを仕上げる方法です。工場では、ハンバーグの生地を「中具」と「外具」の2つに分け、中具を外具で包み込むように2層に成形することで、空気を入れ、ふっくらと仕上げています。また、具材のトマトの自然な甘さや旨味を引き出すために相性の良い玉ねぎを加え、野菜たっぷりの味わいを実現。外はカリッ、中はふっくらとした食感となるよう、2段階に分けて加熱をし、肉汁・野菜汁もしっかり閉じ込めました。店舗厨房で最終調理をし、旨みを引き出すオリジナルのデミグラスソースをあわせて提供いたします。

また、このハンバーグをベースに、デミグラスソースとさっぱりした味わいのカクテルソースの2種類のソースを使用した「手づくりハンバーガー」や、付け合わせにポテトなどを添えたボリュームたっぷりの「ごちそうハンバーグ弁当」も、お子様にも喜ばれ、大人の嗜好にも合う商品として店舗で調理をし、できたてを提供いたします。

西友では、品質にこだわった惣菜を強化することで、競合スーパーやコンビニエンスストアのみならず、外食市場からの顧客獲得も視野に入れ、2015年度の惣菜カテゴリーの既存店売上高前年比6.5%増を目指してまいります。

【商品概要】

商品名	価格	商品特徴
二段加熱製法でふっくらジュージーに！トマトの甘みを閉じこめたごちそうハンバーグ	198円	手ごね風のパテにトマトの甘みを加え、玉ねぎの切り方を工夫して食感まで美味しく仕上げました。肉と野菜の旨味を閉じ込める二段加熱製法でふっくらした食感です。
トマトの甘みを閉じこめたジュージーなハンバーグを2種類の特製ソースで食べる手づくりハンバーガー	250円	「ごちそうハンバーグ」にデミグラスソースとカクテルソースを合わせました。旨味とコクがたっぷりの味わいです。
二段加熱製法でふっくらジュージーに！トマトの甘みを閉じこめたごちそうハンバーグ弁当	370円	「ごちそうハンバーグ」にお子様の大好きなおかずを組み合わせたお弁当です。ボリュームもあり、大人の方でも満足いただけるボリュームです。

*本書面記載の価格は、全て税抜です。

*店舗により、品揃えが異なる場合がございます。

【米久株式会社】

本社所在地： 静岡県沼津市岡宮寺林 1259 番地

設立： 1969年2月

代表者： 代表取締役社長 宮下 功

事業内容： 食肉類（牛・豚・鶏）の生産・販売、食肉加工品（ハム・ソーセージ・デリカテッセン）の製造・販売など

営業拠点数： 28カ所

連結工場数： 加工品9カ所（国内8カ所・海外1カ所）、食肉8カ所（国内）、その他2カ所（国内）

【株式会社若菜概要】

本社所在地： 埼玉県川越市下赤坂 1795-1

創業： 1975年

株主： 合同会社 西友 100%

代表者： 代表取締役社長 中村 真紀

事業内容： 惣菜商品の製造・販売

店舗数： 西友店内 353店/西友全店舗数 357店舗、惣菜専門店 56店舗

工場所在地： 9ヶ所ー北海道、宮城、埼玉（川越・加須）、千葉、岐阜、京都、福岡（福岡・広川）

《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

合同会社西友 企業コミュニケーション部 広報室 03-3598-7760

《本件に関する一般の方からのお問い合わせ先》

西友フリーダイヤル 0120-360-373