

2025 年 6 月 30 日
株式会社 西友

時代とともに変化する時短・簡便ニーズに応え、共に進化 西友 PB「みなさまのお墨付き」の冷凍食材をご紹介します！ ～冷凍食材が毎日の料理を簡単サポート“手間抜き”料理を実現～

株式会社西友（以下、西友）のプライベートブランド「みなさまのお墨付き」の冷凍食材商品は、時代やライフスタイルの変化とともに高まる時短・簡便ニーズにお応えすべく進化を続けています。昨今、共働き家庭の増加や生鮮食品の高騰に伴い、冷凍野菜/フルーツといった冷凍食材の需要が高まる中で、西友の冷凍食材の“特徴”や“売れ筋ランキング”、“夏にもピッタリなレシピ”をご紹介します。

お客さまのニーズに合わせて進化する「みなさまのお墨付き」の冷凍食材の変遷

【History】

2012 年

● 冷凍食材の創成期！汎用性の高い定番野菜やミックス商品が登場！

- 「みなさまのお墨付き」が誕生した 2012 年に、冷凍食材シリーズも開発・販売スタート
- ほうれん草、いんげん、ミックスベジタブルやブルーベリーなどの汎用性の高い定番野菜・フルーツを優先的に冷凍食材として商品化
- さらに需要の高い“おつまみ”や“おやつ”として食べられる枝豆やフライドポテトなども開発・商品化



※ パッケージは発売当初と異なる商品がございます。

2022 年

● コロナ渦での簡便・時短ニーズに即して、みじん切りや熱処理など加工度アップ！

- コロナ禍の影響により、自炊の機会が増えるとともに、時短・簡便料理に使い、長期保存が可能な冷凍食材のニーズが拡大
- それを受けて「みなさまのお墨付き」の冷凍食材も、みじん切りや乱切りなどの下処理や、揚げて熱処理をした野菜など、加工度がアップした簡便商品を開発・商品化
- コストパフォーマンスにも応え、「九州産カットほうれん草 大容量」「塩味えだまめ（800g）」の大容量商品も登場



玉ねぎみじん切り

目が痛くなる玉ねぎのみじん切りが済んでいる一品。玉ねぎの大きさも均一で、シャキシャキした歯ごたえも残しました。

(税抜: 169 円/税込: 182.52 円、
内容量: 300g、支持率: 93.6%)



乱切り揚げなす

手間のかかる素揚げまでして急速冷凍。乱切りにより味が染み込みやすく、揚げてあるので簡単にコクが出ます。後片付けも楽ちんです。

(税抜: 219 円/税込: 236.52 円、
内容量: 300g、支持率: 94.5%)



ささがきごぼう

ささがきにしたごぼうを急速冷凍。豚汁やきんぴらごぼうに簡単に使えます。

(税抜: 229 円/税込: 247.32 円、
内容量: 300g、支持率: 90.8%)

2025 年 ● “これさえあれば一品できちゃう” お肉まで入った冷凍ミックス野菜へ進化

- 主婦層を中心に多くあがった「毎晩のメニューを考えるのが大変」という声にお応えし、メニューを考える手間を減らす、さらに簡便なミックス野菜を考案
- 最終調理の汎用性を考え、入れる素材やカット方法を工夫して商品設計。なおかつコストパフォーマンスが良い商品を開発
- 「カレー・シチュー用野菜ミックス」は、商品名に「カレー・シチュー」と入れることで、カレーだけでなくシチューにも使えたと即座に分かるようにした。また、調理した料理の写真も入れて直観的にもメニューが思い浮かぶよう、パッケージデザインに工夫を凝らした提案型の商品に進化
- このほかにも、6 種の野菜に加えて肉まで入った進化系ミックス商品「野菜炒めがつかれる 肉入り野菜ミックス」も発売



ポトフがつくれる ウィンナー入りブロッコリー &カリフラワー

ごろっとカットしたブロッコリーとカリフラワーに加えて、ウィンナーも入ったミックス野菜。コンソメをいれるだけで簡単にポトフが作れます。

(税抜: 299 円/税込: 322.92 円、
内容量: 170g、支持率: 95.5%)



カレー・シチュー用野菜ミックス

熱処理済みのじゃがいも、にんじん、たまねぎが入っており、お好みのお肉とこちらの商品を使ってルーと煮込めば通常の半分ほどの煮込み時間で料理が完成します。冷凍庫に常備しておくとお便利です。

(税抜: 279 円/税込: 301.32 円、
内容量: 500g、支持率: 87.3%)



イタリア産 5 種のグリル野菜ミックス

グリルすることで素材の甘さや風味を引き出したイタリア産のナス、ズッキーニ、紫たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマンを入れました。ミネストローネ、パスタ、オムレツなどに使えます。

(税抜: 429 円/税込: 463.32 円、
内容量: 300g、支持率: 92.5%)

売れ筋ランキング：ミックス系冷凍食材部門／素材系冷凍食材部門 TOP5

順位	【ミックス系部門】	【素材系部門】
1 位	4 種のミックスベリー  ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー4種の味わいが楽しめるミックスベリー。ストロベリーはカットしていないホールタイプを入れています。それぞれのベリーの味わいも個性があり、楽しめます。 (税抜：329 円／税込：355.32 円、内容量：200g、支持率：86.2%)	高原ブロッコリー  標高 3,000m で育った緑鮮やかなブロッコリーを冷凍。水っぽさや嫌な硬さがない野菜本来の味が楽しめます。お弁当や食卓の彩りにも使える汎用性が高い冷凍庫の常備野菜です。 (税抜：499 円／税込：538.92 円、内容量：500g、支持率：91.8%)
2 位	5 種の洋風野菜ミックス  ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ヤングコーン、いんげんの 5 種が入ったミックス野菜。ホットサラダやシチュー、スープなど汎用性抜群の定番ミックス野菜です。 (税抜：229 円／税込：247.32 円、内容量：300g、支持率：95.5%)	ブルーベリー  旬の時期に摘みとり、急速冷凍。 (税抜：599 円／税込：646.92 円、内容量：500g、支持率：92.7%)
3 位	ベーコン入ほうれん草ミックス  ベーコンとコーンとほうれん草のミックス。塩胡椒で味付けしたり、バター炒めにしたりするだけで簡単に 1 品が出来上がります。 (税抜：299 円／税込：322.92 円、内容量：250g、支持率：97.3%)	九州産 カットほうれん草 大容量  契約指定農地で栽培されたほうれん草を急速冷凍。 (税抜：359 円／税込：387.72 円、内容量：350g、支持率：94.5%)
4 位	豚汁の具  さといも、大根、にんじん、豚肉、ごぼう、白ネギ入り。豚肉まで入っているので、だし入り味噌を加えるだけで豚汁が完成！ (税抜：299 円／税込：322.92 円、内容量：250g、支持率：89.1%)	塩味えだまめ  粒ぞろいで色が鮮やか。流水解凍でも自然解凍でも美味しく召し上がれます。 (税抜：459 円／税込：495.72 円、内容量：800g、支持率：90.9%)

5 位	ミックスベジタブル  コーンとグリーンピース、にんじんの素材が活きるように工夫して冷凍。 (税抜：339 円／税込：366.12 円、内容量：500g、支持率：98.2%)	北海道十勝産枝豆使用 塩味えだまめ  枝豆の産地十勝で収穫した枝豆を、収穫後 4 時間以内に冷凍。国内製造。流水解凍でも自然解凍でも美味しく召し上がれます。(税抜：259 円／税込：279.72 円、内容量：250g、支持率：91.7%)
-----	---	--

※ランキングは、2025 年 6 月の売上個数をもとに算出

夏にもピッタリ◎ 冷凍フルーツ&冷凍野菜で作る簡単レシピ各 3 選!!!

暑さとともに増える夏バテ。近年は、5 月以降でも夏日を記録する日が増えており、夏バテの時期が早まっているとも言われています。そこで夏バテを乗り切る、料理を作る気力がわかなくても簡単に作れるレシピをご紹介します。

冷凍フルーツを使ったスムージー

「みなさまのお墨付き」の冷凍フルーツと① オーツミルク、② 牛乳、③ アーモンドミルクを組み合わせ、ミキサーにかけるだけでオリジナルスムージーが作れます。ミルクや牛乳を生クリームに変えると、濃厚なアイスクリームも出来上がります◎

<おすすめの組み合わせ 3 選>

① アボカドダイスカット
× オーツミルク



② チャンク完熟マンゴー × 牛乳



③ 4 種のミックスベリー
× アーモンドミルク



調理のポイント！
 冷凍フルーツは解凍すると食味が落ちてしまうため、そのままご使用ください。

冷凍野菜を使ったレシピ

そら豆の炊き込みごはん



- 【材料】**
- みなさまのお墨付き 塩ゆでそらめめ：10～15 粒
 - みなさまのお墨付き 北海道バター：5g
 - お米：2 合
- 【作り方】**
 研いだお米にそら豆を入れて軽く混ぜる。上にバターを載せて炊飯する
- ★バターを入れることで、コクが出ます！

おつまみ枝豆コーン



【材料】

- みなさまのお墨付き むき枝豆&コーン：お好みの量
- みなさまのお墨付き パルメザンチーズ粉末タイプ：お好みの量

【作り方】

解凍したむき枝豆&コーンにパルメザンチーズをかけて混ぜれば出来上がり。

★ブラックペッパーやガーリックパウダーを掛けてもおいしいです！

きのこピザ



【材料】

- みなさまのお墨付き アヒージョがつくれる 3種のきのこミックス：お好みの量
- お好きなチルド または 冷凍ピザ：1枚

【作り方】

ピザにきのこミックスをトッピングして焼きます。

★追いチーズで更に風味アップ！

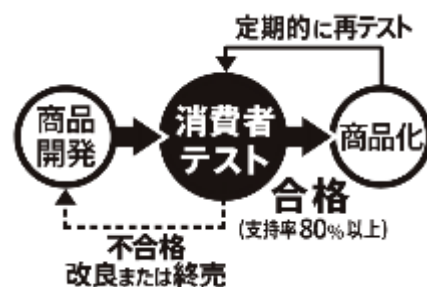
★みなさまのお墨付きの「冷凍 もっちり生地を味わう マルゲリータピザ」や「冷蔵じっくり低温長時間熟成生地 ペーコンピザ」ともよく合います。

※レシピの画像はイメージです。

■みなさまのお墨付き

「みなさまのお墨付き」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品質に関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「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、日本ではどの流通も取り入れている、西友独自のコンセプトです。

2019年10月には、より厳選された製品のみを商品化するためにブランドのルールを見直し、これまでの消費者テストでは支持率70%以上で合格という基準を80%に引き上げました。また、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。2025年6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>