

身体を温める効果があると言われる“味噌”で寒い冬を乗り切ろう 西友、惣菜カテゴリーで「味噌フェア」を開催

西友では、関東の店舗 152 店舗を中心に、身体を温める効果があると言われる味噌を使ったメニューをラインナップした「味噌フェア」を3月2日（水）まで展開します。



7 品目の豚汁



骨なしサバの味噌煮

暦の上では立春ですが、まだまだ寒い日が続く 2 月、西友の 100%子会社で惣菜の開発・製造・販売を手がける株式会社若菜では、身体を温める効果があると言われる味噌を使用したメニューを取り揃え、寒さを乗り切るお手伝いをいたします。今回のフェアでのお勧めは、大根や人参などの根菜類と豚肉を入れた冬の定番みそ汁メニュー「7 品目の豚汁」（278 円）とポテトとかぼちゃのペーストを使用してスープにコクを出した「ほうとう」（298 円）です。他にも、「骨なしサバの味噌煮」（2 切 298 円）や「味噌だれチキン」（358 円）など、汁ものから定番のおかずメニューまで計 8 品目を販売し、寒い日に身体の中から温まりたいというお客様のニーズにお応えしてまいります。

【対象商品概要】

商品名	価格	商品特徴
7 品目の豚汁	278 円	食べこたえがある具たくさんな商品です。
ほうとう	298 円	北海道産の小麦粉で打った平打ち麺を、ポテトとかぼちゃのペーストを使用してコクを出した味噌ベースのスープでどうぞ。
味噌だれチキン	358 円	糲粒を残したほんのり甘い米味噌を、とりもも肉にかけて焼き上げました。
鶏とねぎの西京焼	298 円	コクのある甘めの味噌で味付けました。おつまみ・ご飯のおかずにも合います。
豚串カツ（赤だし味噌だれ）	4 本 298 円	赤だし味噌の濃厚なコクと独特の風味が豚串によく合います。

骨なしサバの味噌煮	2切 298円	煮魚の定番、骨を取り除いてあるのでお子様にも食べやすい一品です。
サバ西京焼	1切 198円	脂ののったサバを西京味噌で焼き上げました。
国産豚もつのみそ煮	298円	国産豚もつとやわらかく煮込んだ大根、人参、ごぼうが楽しめる1品です。

* 価格は税抜です。

* 店舗により品揃えが異なる場合がございます。

【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 340店

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