

2016年3月30日

季節ごとに旬の食材を使用した高品質のお弁当を新規投入、シリーズで展開 第一弾として「サワラ西京焼の四季満彩弁当」を発売

合同会社西友では、春に旬を迎えるサワラとたけのこを使った「サワラ西京焼の四季満彩弁当（498円）」を4月1日（金）から順次、全国の339店舗で発売いたします。



サワラ西京焼の四季満彩弁当（498円）

西友では、現在、人気の主菜单品にご飯を組み合わせた298円～380円の低価格帯のお弁当が売れ筋で、お客様から大変好評をいただいております。お弁当類は西友の惣菜部門において、昼食に加え夕食需要も高く、惣菜全体の売上構成比において約20%を占める、人気の高いカテゴリーです。最近では、特に主婦、高齢者の間で高まるお弁当需要を背景に、健康に配慮しつつ、旬の食材を使用した、品目数の多いお弁当への要望が多く寄せられていました。

このような中、西友では、惣菜の開発・製造・販売を担う100%子会社の株式会社若菜と共に、季節の「旬」の素材を取り入れ、多品目のおかずを盛り付けた「四季満彩弁当」を、春・夏・秋・冬の季節ごとにシリーズで提供をしております。販売価格は498円と、ボリュームゾーンの価格帯より100円ほど上となりますが、既存のお客様のニーズにお応えすることは基より、これまで、西友のお弁当をご利用いただいていたお客様にも魅力ある商品として、ご購入いただけると考えております。

その記念すべき第一弾として発売するのは、春を代表する食材であるサワラとたけのこを使用した「サワラ西京焼の四季満彩弁当」です。旬の食材は、その季節に対応する体づくりに良いとされています。今回発売するお弁当には、主菜の「サワラの西京焼」、「たけのこの煮物」を中心に、「湯葉ひろうすの野菜あんかけ」や「厚焼玉子」など計9品目のおかずに、たけのこを使用した御飯を合わせ、彩り豊かで華やかな幕の内タイプのお弁当に仕上げました。

また、満足感を得ていただくため、品数を多く揃えながらも、**515kcal** 前後 (*1) に抑え、ヘルシーな栄養バランスにも配慮しました。そのため、製造方法にもこだわり、たとえば「たけのこの煮物」では、薄めの味付けで素材そのものの味が引き立つよう調整を重ね、オリジナルのレシピを開発し、自社工場で忠実に再現いたしました。その他にも、ピークタイムにあわせて店内厨房で最終加工を行うことで、お客様に“出来たて”を提供いたします。

手間を惜しまず、旬の食材を贅沢に使用した高品質なお弁当でありながら、自社工場を持つ強みや、商品調達のスケールメリットを活かし、市場での価格優位性が高い **500 円** を切る価格で提供いたします。この「四季満彩弁当」は、昼食のみならず、夕食としても満足度の高いお弁当として召し上がっていただけるほか、この時期、お花見や行楽にも最適な商品としてご利用いただけます。

なお、初夏には第二弾として、こだわりの銘柄鶏をメインに、梅や枝豆を使用したお弁当を発売する予定です。

西友では、今回、旬の食材を取り入れた高品質の「四季満彩弁当」をシリーズで発売することで、弁当カテゴリーにおいて、二桁増の売上伸長を目指してまいります。

(*1) 記載のカロリーは、関東、長野、静岡エリアが対象です。

【「サワラ西京焼の四季満彩弁当」の概要】

価 格： **498 円** (税抜)
発 売 時 期： **4 月 1 日 (金)** 北海道エリアは **4 月 4 日 (月)** から
内 容： サワラの西京焼、たけのこ煮、しいたけ煮、さといも煮、花形かまぼこ、湯葉ひろうすの野菜あんかけ、厚焼玉子、小松菜和え物、金時豆、たけのこ御飯
(エリアにより、一部内容が異なる場合がございます。)

【株式会社若菜の概要】

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%**
役 員： 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 **339 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)