

2017年10月3日

西友、アメリカ産牛肉の品揃えを強化 市場で人気の高品質アンガスビーフ 新商品 6 品目を発売 合計 13 品目のラインナップを“毎日低価格”で提供

合同会社西友は、昨秋導入以来、売上好調のアメリカ産「アンガスビーフ」の商品ラインナップを拡充し、新たに 6 品目を 10 月 4 日（水）から全国の店舗*と「SEIYU ドットコム（<http://www.the-seiyu.com/>）」にて圧倒的低価格にて発売いたします。

*店舗により品揃えが異なります。

西友は 2016 年 9 月にアンガスビーフを発売開始して以来、お客さまから大変好評をいただいています。その結果、2016 年 10 月から 2017 年 9 月までの牛肉カテゴリー全体の売上が前年比 5% 伸長しました。この度、発売から 1 年を迎え、市場で人気のアンガスビーフの品揃えを拡大します。

これまで部位として取り扱いのなかったアメリカ産牛肉「リブローズステーキ用」と「ばら角切り 煮込み用」に加え、「ももブロック」「ばら切落し」「ばらカルビ焼肉用」「焼肉セット」の 4 品目を高品質なアンガスビーフに切り替え、価格据え置きで販売いたします。これら新規 6 品目の投入により、アンガスビーフの商品ラインナップ数は、これまでの 7 品目から 13 品目に拡大し、西友で販売するアメリカ産牛肉のうち、ボリューム（売上金額）にして約 9 割がアンガスビーフとなります。



新商品「リブローズステーキ用」の“リブローズ”は、赤身と脂肪のバランスがほどよく、肉質もきめが細かく柔らかいのが特長で、ステーキ好きに大変人気があり、サーロインとならぶ高級部位です。アメリカでの需要も高く、日本においても、ステーキ専門店などの外食企業がこぞって使用するため、小売業界では定番での取扱いが困難な状況でした。西友では、ウォルマート調達網を最大限に活用することで、この人気の部位を 497 円/100g という圧倒的低価格で年間を通じて提供することを実現しました。

また「ばら角切り 煮込み用」は、ばら肉ならではの柔らかさを味わっていただけるよう、大きめの角切りにしました。これからの季節、シチューなどの煮込み料理に最適です。

西友では、お客さま目線のビジネスに注力するための指針「私たちの約束 - 信頼を勝ち取るために、どこにも負けない価格と確かな品質で、毎日必要な商品を届ける - 店舗でも、そしてネットでも」を策定。そのミッションである、"Saving people money so they can live better"、「お客さまに低価格で価値あるお買物の機会を提供し、より豊かな生活の実現に寄与する」の実現を目指します。

■アメリカ産牛肉 新商品概要について

商品名	価格 (税抜)	特長
リブロースステーキ用	497 円/100g	赤身と脂肪のバランスがほどよく、肉質もきめ細やかで柔らかいワンランク上のステーキ用部位
ばら角切り 煮込み用	197 円/100g	シチューなどの煮込みメニューで、ばら肉の柔らかさを味わうことのできる大きめの角切り
ももブロック	237 円/100g	ローストビーフに最適な赤身の部位。スパイス小袋をセット
ばら切落し	197 円/100g	牛丼や炒めものに欠かせない人気のばら肉を一口サイズにカット
ばらカルビ焼肉用	197 円/100g	ほどよい脂肪で肉汁の旨みが味わえる焼肉で人気の部位
焼肉セット	780 円/1 パック(300g)	焼肉に適した 3 部位(ばら・もも・肩ロース)のセット

■アンガスビーフとは

世界三大品種の一つで、米国農務省が設定した厳しい品質基準をクリアした高品質のブランド牛です。柔らかくジューシーな肉質で、霜降りと赤身の適度なバランスが保たれていることから、日本においても、近年の赤身肉人気もあり、小売や外食業界で採用されている人気の品種です。西友では、より品質の高い商品を厳選、独自のウォルマート調達網のスケールメリットを活かすことで、圧倒的な低価格を実現しました。より多くのお客様にアンガスビーフのおいしさを知っていただくため、商品パッケージにはアンガスビーフ専用のシールを貼付し販売します。

*価格はすべて税別です。

*店舗により品揃えが異なります。

*「SEIYU ドットコム」では、「ネットスーパー」のみで取扱います。