

2013年7月16日

西友 “おにぎりプロジェクト” を始動 定番から高品質まで3つの価格帯を新たにラインナップ

合同会社西友では、惣菜カテゴリーの主力商品である「おにぎり」を品質・価格帯ともに全面リニューアルし、7月18日（木）より(*)関東・長野エリアの西友の店舗 203 店と西友の子会社「若菜」の惣菜専門店 35 店で販売いたします。



98円おにぎり



128円おにぎり

3つの価格帯で昨今のお客様のニーズに対応

この度、全面リニューアル、または新規導入する「おにぎり」は、68円、98円、128円の3つの価格帯で商品を用意。いずれも西友ならではの“納得の低価格”で提供する商品です。中でも98円、128円の高品質商品を充実させることで、価格はもちろんのこと、“おいしさ”にもこだわりたいというお客様のニーズにお応えしていきます。

米や海苔、具にこだわったクオリティの高い商品の開発と豊富な品揃え

98円「おにぎり」の開発にあたり、最もこだわったのは素材の質とおいしさです。お米は自社工場において水加減・火加減・むらし加減など試行錯誤を繰り返しながら、細部にわたり改良を加え、お米一粒一粒のふっくらとした食感を感じていただけるものに仕上げました。品揃えは、“ベーシック”な「サケ」「焼タラコ」「明太子」等の定番具材5種類と、季節やトレンドを勘案し、シーズン毎に入れ替える旬の具材7種類を取り入れ、香りの高い有明産海苔を使用しています。128円「おにぎり」ではコシヒカリを使用。98円商品同様、有明産海苔を使用している他、高品質な海鮮素材を中心に具材を取り入れた5種類を販売。さらにパッケージには和紙柄を採用するなど、見た目にもこだわりました。また、68円「おにぎり」においても、お米の炊き方を大幅に改良し、厳選した5種類の具材を使用します。

西友では、今回のプロジェクトにおいて、商品開発のため、徹底したマーケット調査を実施しました。これまでコンビニエンスストアでおにぎりを購入する頻度の高かったお客様の獲得を目指し、新おにぎりシリーズで年間売上高で昨年比10%アップを目指します。

※関東・長野以外のエリアでは8月下旬より販売予定です。

【「おにぎり」商品のラインナップ】

価格	商品名	カテゴリー	特徴
68 円 (税込)	梅	ベーシック	5つの具を厳選。お米の炊き方にこだわった商品です。自社工場で生産することで、低価格を実現。
	ごま昆布		
	おかか		
	野沢菜		
	鶏そぼろ		
98 円 (税込)	サケ	ベーシック	ベーシック具材「サケ」「焼タラコ」「明太子」などの5種類の人気メニューと、バラエティ具材「野沢菜ちりめん」「エビマヨネーズ」「焼肉」など7種類を加え、常時12種類を品揃えいたします。 有明産海苔を使用し香り高いおにぎりに仕上げました。 尚、バラエティ具材は季節やトレンドでメニューを随時変更いたします。
	焼タラコ		
	明太子		
	ツナマヨネーズ		
	赤飯		
	ネギトロ	バラエティ	
	ホタテマヨネーズ		
	焼肉		
	和風ツナマヨネーズ		
	五目おこわ		
	野沢菜ちりめん		
エビマヨネーズ			
128 円 (税込)	紅鮭	バラエティ	海鮮素材を中心に具材を選定。コシヒカリ米と有明産海苔を使用した自慢の逸品です。 *季節毎に具材を見直し、商品によっては価格が変動する場合があります。
	炙り明太子		
	生タラコ		
	国産牛カルビ		
148 円 (税込)	イクラ (*)		



(写真左) 98 円おにぎり「サケ」

(写真右) 128 円おにぎり
「国産牛カルビ」

【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： 1986 年 12 月 20 日
 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 368 店/西友全店舗数 372 店舗、惣菜専門店 65 店
 工場所在地： 9ヶ所ー札幌、仙台、埼玉(川越・北関東)、千葉、岐阜、京都、福岡(福岡・広川)

以上

<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

<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 TEL03-3598-7760

西友、夏の節電対策需要で揚げ物メニューを強化

－ 夏は家庭で火を使った調理を控える傾向に対応 －

合同会社西友では、夏の節電、暑さ対策に備え、2013年7月中に計4品目の揚げ物メニューを投入するなど、同カテゴリーを強化して販売いたします。

西友では昨年、8月のばら売りの揚げ物の売上げが平常月の約15%アップしました。今年も全国各地で暑い夏になることが発表されており、節電や暑さ対策から、室温の上昇を避けるため火を使った調理を控える家庭の増加が予想されるなか、揚げ物メニューを充実させて参ります。

6月より引き続き、夏向け用として揚げ物メニューのリニューアルを図り、7月18日には、「ピーマン肉詰フライ」や「手羽先甘辛揚」などの計4品目を新発売。その他コロッケやカツ、天ぷら、唐揚げなど、ビールにもぴったりなメニューを含む計50品目の品揃えで展開いたします。なお、店内での揚げ物などの調理時間をお客様の動向に合わせて変動させるなど、ピーク時間帯に作りたて商品を提供できるように努めてまいります



ピーマン肉詰フライ
(7月18日発売)



手羽先甘辛揚
(7月18日発売)



エビかき揚
(販売中)

■ 主な揚げ物メニュー(一部抜粋)

カテゴリー	商品名	規格	価格	販売開始
揚げ物	ピーマン肉詰フライ	6個	298円	7月18日
	ピリ辛イカフライ	1パック	200円	7月18日
	棒ヒレカツ	1本	397円	7月18日
	手羽先甘辛揚	3本	228円	7月18日
	エビかき揚	1コ	138円	販売中
	若鶏もも唐揚	1パック	298円	販売中
	なす肉はさみ天	6個	298円	販売中
	天ぷら盛り合せ	1パック	397円	販売中

※関東エリアを中心に販売するメニューです

※価格は全て税込みです

＜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

＜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 TEL03-3598-7760