

2014年9月8日

## 大幅にリニューアルしたパスタや旬の食材にこだわった秋冬の新商品を投入 西友、2014年度下半期は好調の惣菜をさらに強化

～コンビニを意識した商品開発や売場改革を展開～

合同会社西友では、2014年度下半期に惣菜カテゴリーの更なる強化を図るため、9月11日（木）から、主婦や若者世代に人気の高いパスタを全面リニューアルするほか、旬の食材にこだわった秋冬の新商品を、全国の西友 370 店舗で発売いたします。



シーフードペペロンチーノ 450円



カルボナーラ 390円



とろ〜り玉子のナポリタン 390円



ベーコンときのこの和風パスタ 189円



ミートソース 189円

### ■上半期の惣菜カテゴリーの売上は好調に推移

西友では 2012 年から惣菜カテゴリーの強化を開始し、西友の 100%子会社で惣菜の開発・製造・販売を手がける「若菜」での商品開発に注力しています。2014年度は、消費税増、個食化、女性の社会進出などにより益々拡大傾向にある中食市場において、コンビニエンスストアからの顧客獲得を視野に入れ、工場機能を強化することで多様化するお客様のニーズに応える商品を幅広く展開しています。日本唐揚協会とのコラボレーションによる“中津からあげ”シリーズなど、話題性のある大ヒット商品の開発にも成功し、2014年度上半期の惣菜カテゴリーの売上高は、前年比約4%増と堅調に推移しています。

### ■コンビニエンスストアを意識した、ワンランク上の商品を低価格でラインナップ

2014年度下半期は、引き続き、コンビニエンスストアを意識した商品作りをし、ワンランク上のクオリティを提供してまいります。主力商品としてパスタの全面リニューアル、季節やトレンドを意識した新商品の投入を行います。

コンビニエンスストアにおけるパスタは、おにぎりと同じ大きなボリュームを占めており、毎年、秋に強化される商品です。西友ではパスタの麺質や工程の見直しを行い、品質を大幅に改善することで、コンビニエンスストアに対抗できる味と価格を提供してまいります。一部商品には生パスタの“もちもち”した食感が楽しめる全粒粉の冷凍パスタを採

用し、より高品質で本格的な味を求めるお客様のニーズにお応えできるよう一新しました。さらに、プチ贅沢のニーズも踏まえ、価格設定も見直し、450円、390円、189円と3つの価格帯にて、9月11日(木)から5品目を新発売いたします。続いて11月6日(木)には、同パスタシリーズの第2弾となる5品目を発売する予定です。

また、現在、秋の代表的な味覚であるサンマを使ったメニューなど、季節の食材を取り入れた商品が好調に売上を伸ばしており、今後も旬の野菜やきのこなどを使用したメニュー19品目を発売するなど季節ごとのメニューを追加してまいります。さらにトレンドを意識した“つけ麺”や新感覚の“ポテトサラダ”なども順次投入し、店頭で季節感やトレンド感を訴求する売場づくりを徹底することで、需要喚起につなげていきます。

### ■売場の利便性向上や個食ニーズへの対応にも注力

今年6月、改装オープンした西友ひばりが丘団地店では、これまでの売場には無かった惣菜を中心とした“クイック・ショッピング”コーナーを新規に導入。コンビニエンスストアを強く意識したレイアウトで、惣菜、ベーカリー、サラダなどの集積売場付近に、入口やレジを隣接させることで、コンビニエンスストア同様、短時間で必要なものを便利に購入できる環境を整えています。その他にも、家庭で食事を作る機会が少なく個食化が進むシニアや単身者のニーズを捉え、店内で炊き上げご飯を使用した「手作りおにぎり」や「こだわり弁当」、同じく店内で焼きあげた「魚惣菜」を提供するなど、新たな試みも実施。こうした“利便性”や“できたて感”にこだわった商品や売場づくりはお客さまから大変好評をいただいております。今後も同様の取り組みを随時拡大していく予定です。

西友では、2014年度下半期、これら惣菜強化戦略を促進することにより、惣菜カテゴリの売上を前年比で二桁伸長する計画です。

### 【パスタ新商品 概要】

商品名	価格	特徴
秋冬パスタ第1弾シリーズ：9月11日(木)発売		
シーフードペペロンチーノ	450円	イタリアンパスタの定番商品。ワインとオリーブオイルで本格的な味を再現。エビ・イカ・アサリのシーフードをたっぷり盛り付した本格派パスタ
カルボナーラ	390円	イタリアンパスタの定番商品。全粒粉のフェットチーネを採用。濃厚なカルボナーラソースに半熟風たまごを合せました
とろ〜り玉子のナポリタン	390円	半熟風たまごやベーコン、ピーマンなどの具材をたっぷりトッピングしました
ベーコンときのこの和風パスタ	189円	鰹ダシにしめじの味と食感がマッチした和風パスタ
ミートソース	189円	旨味にこだわったデミグラソースが味の決め手

秋冬パスタ第2弾シリーズ：11月6日（木）発売予定		
エビのトマトクリームパスタ	450 円	全粒粉のフェットチーネを使用。野菜と肉の旨みがつまった本格派トマトソース
彩り野菜のミートソース	390 円	デミグラスベースのソースがもちもちしたフェットチーネの全粒粉パスタによく絡み合う一品
牛肉と長ねぎの和風パスタ	390 円	自社製の牛肉煮をたっぷりのねぎと卵黄ソースで食べるすき焼風パスタ
ナポリタン	189 円	定番のナポリタンを若菜自社製ソースで仕上げました
アサリのボンゴレパスタ	189 円	魚介エキスとにんにくを使用し、風味豊かに仕上げました

※価格はすべて税抜です。

※店舗により商品の取扱いが異なります。

#### 【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： 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 370店/西友全店舗数 373店舗、惣菜専門店 60店舗

工場所在地： 9ヶ所—札幌、宮城(仙台)、埼玉(川越・北関東)、千葉、岐阜、京都、福岡(福岡・広川)

《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 03-3598-7760

《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