

西友の惣菜改革、全国の自社工場活用により、
製造小売業化とオリジナルメニューの開発力を強化
「健康弁当シリーズ」を6月24日より新発売

“ココロとカラダの健康”をコンセプトに、栄養と彩りのバランスが良い600kcal以内のお弁当

株式会社西友（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：大久保 恒夫、以下「西友」）は、2025年に「食品スーパーで No.1」になることをめざす中期経営計画に基づき、製造小売業化と“質販店化”に向けた商品力強化を進めています。惣菜では、製造小売業化によるオリジナルメニューの開発力強化を進めており、6月24日（月）より“ココロとカラダの健康”をコンセプトにした西友オリジナルの健康弁当シリーズを新発売いたします。

健康弁当シリーズは、① 厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を踏まえて600kcal以内とし、② 5色（赤・黄・緑・白・黒）の食材を使用し、③ 栄養成分を数値で訴求できる、という3点を開発の要件としています。これにより、栄養と彩りのバランスが良く、カロリーにも配慮した、女性や健康を重視するお客さまの需要にお応えできるお弁当が完成しました。

今回発売する商品は、(1) 3種の豆（ガルバンゾ・大豆・枝豆）と鶏肉でタンパク質を摂取できる「タンパク質が摂れるガパオライス」、(2) “気仙沼産サバ”とひじきで、鉄分が摂れる「気仙沼産サバと野菜の黒酢あん弁当」、(3) オメガ3脂肪酸が含まれる良質な鶏を竜田揚げにした「玄米鶏×玄米ごはん弁当」の3商品です。



西友では、今年、女性や健康を重視するお客さまの需要を意識して、ヘルシーな“わっぱめし”シリーズをテスト販売したところ、「炙り焼サバごはん」（売上計画比 1.1 倍）や「焦がし醤油仕立ての鶏そぼろごはん」（売上計画比 2.5 倍）など好調な売上を記録し、非常に好評をいただきました。この結果を受け、これまで西友が得意としていたボリューム感重視のお弁当だけでなく、女性や、健康を重視するお客さま向けの商品開発を強化することを決定しました。

【西友の惣菜改革における製造小売業化とオリジナルメニュー開発力強化について】

西友の惣菜改革のテーマは、「お客さまの食のシーンやニーズにあわせたメニュー提案を行う」ことです。多様化するお客さまの食のシーンやニーズ、地域の食文化に柔軟に対応し、かつ、おいしさと同様な価格を実現するために、全国に 6 カ所ある自社工場を活用して、以下のような製造小売業化を促進してまいります。

- | | |
|----|-----------------------|
| 1. | 商品開発コンセプトを自社で設定 |
| 2. | 商品開発コンセプトに基づき、メニューを企画 |
| 3. | 原料を産地に遡り調達 |
| 4. | 自社工場で独自の味付け・調理を行う |

今回のランチシーン向けの「健康弁当シリーズ」における、原料調達、自社工場での独自の味付け・調理の一例として、「玄米鶏×玄米ごはん弁当」では、メニューに合う鶏肉として、鶏肉の加工レベルや品質が高いタイより調達。また「気仙沼産サバと野菜の黒酢あん弁当」では、気仙沼産サバを現地調達し、自社工場において黒酢のまろやかな酸味とフルーティーな甘味を生かしたこだわりの黒酢あんなどで、独自の味付け、調理を行っています。

節約志向が続くなか、中食需要は年々伸長し、年代問わず食における健康志向への関心は高い傾向があることを受け、西友では、今後も、お客さまの食のシーンやニーズに対応した付加価値の高い惣菜メニュー開発を通して、「西友が身近にあってよかった」と、お客さまに選んでいただける No. 1 食品スーパーになることをめざします。

【「健康弁当シリーズ」商品詳細】

(1)タンパク質が摂れるガパオライス	カロリー	価格 (税抜/税込)	販売 エリア
	411kcal/食	399 円/430.92 円	北海道を除く全国
<p>【商品特長】 タンパク質が摂れる！ 植物性タンパク質が含まれる 3 種の豆（ガルバンゾ・大豆・枝豆）や鶏肉、玉ねぎなどを具材に使用。十六穀米に目玉焼風オムレツのをせ、ヘルシーに仕上げています。 そして、本場タイのホーリーバジル入り調味料を使用し、辛みが強めの本格的な味わいに仕上がっています。</p>			

【具材】 十六穀米、ガパオの具（鶏肉・玉ねぎ・枝豆・大豆・ガルバンゾ）、目玉焼風オムレツ、レモン、レタス、赤黄パプリカ

(2) 気仙沼産サバと野菜の黒酢あん弁当

カロリー

価格
(税抜/税込)

販売
エリア

378kcal/食

459 円/495.72 円

北海道を
除く全国



【商品特長】鉄分・食物繊維が摂れる！

鉄分が摂れる“気仙沼産サバ”の竜田揚げとひじきとともに、れんこん、かぼちゃ、卵の花などの健康的な副菜で彩った鉄分・食物繊維が摂れるお弁当です。

おかずには、黒酢のまろやかな酸味とフルーティーな甘味を付与した西友オリジナルの黒酢あんをかけています。調味料は少なめにすることで、野菜本来の味を楽しめます。

押し麦を使ったひじきご飯を主食に、食物繊維も摂取できる一品です。

【具材】 ひじきご飯、卵の花、サバと野菜の黒酢和え、豆ひじきサラダ、キャロットラペ

(3) 玄米鶏×玄米ごはん弁当

カロリー

価格
(税抜/税込)

販売
エリア

532kcal/食

499 円/538.92 円

北海道を
除く全国



【商品特長】オメガ3脂肪酸が含まれる！

通常の鶏肉と比較して、オメガ3脂肪酸が2.6倍含まれる玄米鶏の竜田揚げを使用。副菜には、香り高いバジルオイルで和えた赤パプリカ、かぼちゃ、ブロッコリー、ひじきなどを彩り豊かに添えています。

玄米ごはん、栄養を摂りつつ、ヘルシーかつ満足できる量を食べたい方にお勧めです。

【具材】 食の幸 玄米鶏、赤パプリカ、かぼちゃ、ゆで卵、ブロッコリー、さつまいも、茎わかめとしその実、玄米ご飯、豆ひじきサラダ

※カロリー表示は、関東エリアで販売する商品を対象にしています。

【「健康弁当シリーズ」売場展開イメージ】

POP や敷布でヘルシーさをイメージしたものに一新し、関連販売も強化します。

※以下は、イメージです。



公式 HP : <http://www.seiyu.co.jp/>

公式 X : https://twitter.com/Seiyu_Japan

公式 Instagram : https://www.instagram.com/seiyu_official/

西友 Facebook : <https://www.facebook.com/seiyucorporate>