

2015年1月7日

## 西友、大人気の「魚介豚骨つけ麺」をリニューアル発売 濃厚スープによく合うオリジナル極太麺を採用

合同会社西友では、「魚介豚骨つけ麺」をリニューアルし、1月8日（木）から、関東・長野エリアの西友 201 店舗で販売いたします。

リニューアル発売する「極太麺の魚介豚骨つけ麺」（328 円・税抜）は、麺の幅をこれまでより約 0.6 mm 太い約 2.7 mm の極太麺に変更することで、よりモチモチした食感と歯ごたえを実現。更に、若菜オリジナルの濃厚なスープと麺がよく絡むよう、麺の断面を丸から四角に変更し、麺の表面積を広げました。これらにより、ラーメンとは異なる“つけ麺”ならではのおいしさをお楽しみいただけます。

惣菜カテゴリーの強化を掲げる西友では、西友の 100% 子会社で惣菜の開発・製造・販売を手がける「若菜」と共に、コンビニエンスストアを意識した、ワンランク上のクオリティにこだわった商品を開発しています。常にお客様の反応やトレンドを見ながら、商品開発や改良のスピードを上げると同時に、コンビニエンスストアより 1~2 割安い価格で提供することに注力しています。

ラーメン類はコンビニエンスストアでも男性ニーズが高い定番商品とされており、特につけ麺は各社が年々強化している商品と言われております。西友でもこのカテゴリーにフォーカスし、スープのベースから麺に至るまでこだわり抜いた商品開発を実施。現在、主力商品の「魚介豚骨つけ麺」はお客様から大変好評をいただき、温かい麺カテゴリーの売上を大きく牽引、売上前年比約 20% の伸びとなっております。寒さのピークを迎える季節、「極太麺の魚介豚骨つけ麺」とあわせて温かい麺類の販売を強化してまいります。

### 【商品概要】

商品名 「極太麺の魚介豚骨つけ麺」  
価格 328 円（税抜）  
発売日 1月8日（木）  
販売店舗 関東、長野エリア 201 店舗  
商品特徴 約 2.7mm の極太麺に濃厚魚介豚骨スープ。  
麺もスープも温かい“あつもり”つけ麺  
です。



《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