

2015年1月8日

冬の土用、寒い冬にはうなぎを食べよう！ 西友、『冬のうなぎフェア』を開催

国産うなぎ蒲焼を約70円~100円値下げ

～食品値上げが相次ぐ中、2015年も低価格戦略を継続～

合同会社西友では、『冬のうなぎフェア』と銘打ち、1月の冬の土用の期間を中心に、国産うなぎ蒲焼の価格を強化。関東エリアでは中サイズ（5kg35尾サイズ）1,497円、関東以外のエリアでは小サイズ（5kg40尾サイズ）1,370円で、価格強化前と比べ約70円~100円値下げし、販売いたします。また、惣菜売場では、うなぎを使用した惣菜メニューを展開いたします。

「夏の土用丑の日」はうなぎを食べる習慣があることでおなじみですが、「土用」は年に4回あり、季節の変わり目である立春・立夏・立秋・立冬の前18日間を「土用」と呼びます。今年の冬の土用は1月17日（土）～2月3日（火）にあたり、「冬の土用の丑の日」は1月25日（日）です。

うなぎは、ビタミン類をはじめ様々な栄養素を含む滋養強壮の高い食材であることから、体を温める効果のほか、風邪予防にも効果があると言われており、受験生がいるご家庭にもおすすめの商品です。季節の変わり目には体調を崩しやすいことも多く、西友ではこの季節に栄養価の高いうなぎを召し上がっていただこうと、国産うなぎ蒲焼の価格を強化するほか、うなぎを使用した惣菜メニューを展開いたします。

■国産うなぎ蒲焼を値下げ

関東エリアでは、国産うなぎ蒲焼（中サイズ・5kg35尾サイズ）を1,570円から1,497円に値下げして、関東以外のエリアでは、国産うなぎ蒲焼（小サイズ・5kg40尾サイズ）を1,470円から1,370円に値下げして販売します。両商品とも価格強化前の価格と比べ、約70円~100円の値下げを実施しています。なおいずれも、鹿児島県・静岡県・宮崎県にある養殖場で育てられたうなぎを使用し、生産から販売にいたるまでの流通ルート全般の管理を行うことで、安心・安全の品質を実現しています。

【関東エリア】

期 間：1月9日（金）～1月28日（水）
商 品 名：「国産うなぎ蒲焼」
価 格：1,497円（税抜）
サ イ ズ：中サイズ・5kg35尾サイズ
原料原産地：鹿児島県・静岡県産
展開店舗数：161店舗

【関東以外のエリア】

期 間：1月19日（月）
～1月25日（日・土用丑の日）
商 品 名：「国産うなぎ蒲焼」
価 格：1,370円（税抜）
サ イ ズ：小サイズ・5kg40尾サイズ
原料原産地：鹿児島県・宮崎県産
展開店舗数：208店舗

■うなぎを使用した惣菜メニューをラインナップ

惣菜カテゴリーでは「うなぎ重(中国産うなぎ使用) (680円)」「うなぎまぶし御飯(474円)」「うなぎと玉子の太巻(378円)」の3品目を展開いたします。昨年夏の最盛期に、圧倒的な価格の安さで大好評をいただいたうなぎ重のほか、気軽にうなぎを楽しめる商品として、彩り鮮やかなまぶし御飯や太巻を提供してまいります。

展開期間：1月9日(金)～1月28日(水)

展開店舗数：「うなぎ重(中国産うなぎ使用)」・・・全国 368 店舗

「うなぎまぶしご飯」・・・関西、九州エリアを除く 258 店舗

「うなぎと玉子の太巻き」・・・関東・静岡・関西エリアの 181 店舗

商品名	価格(税抜)	特徴
うなぎ重 (中国産うなぎ使用)	680円	中国産のうなぎを使用した定番の商品です
うなぎまぶし御飯	474円	お手軽にうなぎが楽しめる彩り鮮やかなご飯です
うなぎと玉子の太巻	378円	うなぎと大きな玉子焼を巻き込んだボリュームのある太巻です



うなぎ重(中国産うなぎ使用) 680円



うなぎまぶし御飯 474円



うなぎと玉子の太巻 378円

西友では、2015年もお客様のご要望に応え、低価格で商品を提供することにより、西友のミッションである"Saving people money so they can live better"（お客様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こと）の更なる実現を目指してまいります。

※価格はすべて税抜です。

《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