

**秋冬の需要拡大に向けて早くもあつあつのつけ麺カテゴリーを拡充
西友、鶏だし“あつもり”つけ麺を新発売
スープにこだわったみそラーメンなど、本格的な味わいの麺類が勢揃い**

合同会社西友では、9月3日（木）より、「鶏だし“あつもり”つけ麺（370円）」をはじめとした温麺6品目を、関東を中心とした240店舗にて発売いたします。



鶏だし“あつもり”つけ麺（370円）



コク旨醤油ラーメン（298円）



濃厚みそラーメン（298円）

9月に入り、朝晩は気温が下がる日が続き、温かい商品にお客様の目が行く季節となりました。西友の100%子会社で惣菜の開発・製造・販売を手がける株式会社若菜では、こうしたお客様のニーズを先取りし、温かい麺の品揃えを拡充いたします。目玉商品として新発売するのは「鶏だし“あつもり”つけ麺」（370円）です。鶏をベースにしたコクのある濃厚スープに、鶏チャーシューや鶏団子の具材がたっぷり入り、濃厚なスープが絡みやすいよう、極太麺を使用した本格的な味わいです。また、魚介だしに背脂をプラスした「コク旨醤油ラーメン」（298円）や赤・白2種類の北海道産のみそを使用した「濃厚みそラーメン」（298円）など、スープにこだわった商品も登場いたします。

つけ麺やラーメンは、近年コンビニエンスストアをはじめ各社が開発を強化している商品です。西友でも、温麺を毎年強化しており、売上前年比は約10%伸びております。今回提供する商品は市場における同等の商品と比べても約2割安く提供しており、本格的な味わいを気軽にお召し上がりいただけます。

【商品概要】

商品名	価格	商品特長
鶏だし“あつもり”つけ麺 (関東・長野・東北・東海のみ)	370 円	鶏をベースにしたコクが特長のスープです
コク旨醤油ラーメン (関東・長野・東海のみ)	298 円	魚介だしのきいたスープに背脂を入れコクをプラスしました
濃厚みそラーメン (関東・長野・東海のみ)	298 円	赤と白の北海道産のみそを使用し、ねりごまやにんにくを炒め、風味豊かに仕上げました
1/2 日分の野菜が摂れるタンメン (関東・長野のみ)	298 円	1 食で 1/2 日分の野菜が摂れるボリューム満点のタンメンです
天ぷらそば (関東のみ)	298 円	五割そば粉を使用した麺に大きなかき揚げをトッピングしました
鶏肉うどん (ゆず胡椒) (関東のみ)	298 円	3 種の原料からだしを抽出した奥深いスープと国産小麦を使用したもちもち麺が絶妙なバランスの一品です

* 価格は税抜きです。

* 商品の品揃えは店舗により異なる場合がございます。

【株式会社若菜概要】

本社所在地： 埼玉県川越市下赤坂 1795-1

創業： 1975 年

株主： 合同会社 西友 100%

代表者： 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 340 店/西友全店舗数 346 店舗

工場所在地： 9 ヶ所 - 北海道、宮城、埼玉 (川越・加須)、千葉、岐阜、京都、福岡 (福岡・広川)