

2016年6月15日

半年の厄を祓い、残り半年間の無病息災を願う「夏越の祓」にあわせた新行事食 西友、6月20日から「夏越ごはん」を販売

旬の夏野菜と栄養価の高いごはん、夏を乗り越えるメニューに

合同会社西友では、古来より日本各地の神社で行われている「夏越の祓（なごしのはらえ）」に合わせた新たな行事食「夏越（なごし）ごはん（380円）」を、6月20日（月）から6月30日（木）までの期間、関東を中心とする150店舗で販売いたします。



夏越ごはん（380円）



夏越の祓の様子

「夏越の祓」は、一年の前半の最終日にあたる六月の晦日に日本各地の神社で古来より行われている大祓の神事です。神社の境内では、茅や藁で作った大きな輪をくぐる「茅の輪（ちのわ）くぐり」の儀式が行われ、一年の前半の罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を願います。「夏越ごはん」は、「夏越の祓」にあわせて、邪気や災厄を祓い、一年の後半を新たな気持ちでスタートするための行事食として、公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構が昨年からの提唱しています。茅の輪の由来となった蘇民将来の伝承（*1）にならい、「粟」や邪気を祓う「豆」などが入った雑穀ごはん、「茅の輪」をイメージした緑色の旬の夏野菜を使った丸いかき揚げと、邪気払いをする赤い食材などを使用しているのが主な特徴です。

今回、西友の惣菜の開発・製造・販売を担う100%子会社の株式会社若菜と共に初めて開発した「夏越ごはん」は、十六穀米に、そら豆のかき揚げ、花人参、きざみのりをトッピングし、最後に大根おろしソースをかけ、さっぱりした味わいに仕上げています。日本古来の伝統行事や季節感に触れていただきながら、蒸し暑さから食欲が減退するこの時期に、旬の夏野菜と栄養価の高いごはんを使用した“夏を乗り越える”ためのメニューとなっています。

西友では、今後もこうした行事食はもちろん、旬の食材を取り入れたメニューを積極的に投入することで、より季節感のある魅力的な売場作りを目指してまいります。

*1 蘇民将来の伝承・・・「備後国風土記」に見られる伝承。蘇民将来（そみんしょうらい）が旅の途中の素戔鳴尊（すさのおのみこと）を粟飯でもてなし、その時の御礼として伝承された茅の輪のおかげで蘇民将来の家は厄を免れることができたと言われる。

【「夏越ごはん」の概要】

価 格： 380 円（税抜）

発 売 時 期： 6 月 20 日（月）～6 月 30 日（木）

販 売 エ リ ア： 東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、群馬、静岡の 150 店舗

*静岡は 9 店舗中 5 店舗のみでの販売となります。

【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： 1975 年

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 339 店

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)