

四季の旬食材を使用した高品質弁当「四季満彩弁当」シリーズ第三弾 秋に向けて「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当」を発売

合同会社西友では、今年4月に販売を開始した旬の食材を取り入れた「四季満彩弁当」シリーズの第三弾として、「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当（498円）」を9月5日（月）から、東北・関東・長野エリアで販売いたします。



三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当（498円）

第三弾となる「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当」は、色鮮やかで脂ののった「三陸産銀サケ塩焼」を中心に、秋が旬の舞茸と栗甘露煮を使用した「舞茸御飯」、「紅さつま芋の甘露煮」などを盛り付けました。他にも「ひじき煮」、「さといも煮」、「厚焼玉子」など、計12品目をラインナップし、栄養バランスにも配慮しています。彩り豊かな多品目のおかずを取り入れた「四季満彩弁当」は、普段の昼食や夕食として召し上がっていただけるほか、秋の行楽にもぴったりの商品です。

主婦や高齢者の健康的で、かつ、旬の食材を使用した、品目数の多いお弁当へのニーズを受け開発した「四季満彩弁当」は、多品目のおかずを盛り込みながらも、揚げ物を使用せず、おかず全体の味付けをバランス良く調整することでカロリーを抑えております。カロリーを563kcal（*1）前後に抑えた、第三弾となる四季満彩弁当では、舞茸御飯にトッピングした「舞茸煮」に自社工場のオリジナルレシピを採用し、素材そのものの味が引き立つ薄めの味付けにこだわっています。

西友では、100%子会社である株式会社若菜と共に、今年4月から「四季満彩弁当」を春・夏・秋・冬の季節ごとに開発しています。販売価格は、498円とボリュームゾーンの価格帯より約100円高くなっていますが、既存のお客様のニーズにお応えすることはもとより、これまで、西友のお弁当をご利用いただいていないお客様にも魅力ある商品として、ご購入いただけたらと考えております。

なお、第一弾、第二弾の「四季満彩弁当」は、品質と価格がお客様に評価をいただき、好調に推移いたしました。

西友では、今後も、旬の食材を取り入れた高品質で低価格な「四季満彩弁当」シリーズをご提供することで、弁当カテゴリーにおけるお客様のニーズにお応えしてまいります。冬には第四弾として、ブリ照焼をメインに、大根、里芋、かぼちゃの煮ものなど旬の食材を使用したお弁当を発売する予定です。

（*1）記載のカロリーは、関東エリアが対象です。

【「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当」の概要】

価 格： 498 円（税抜）

発売時期： 9月5日（月）

内 容： 三陸産銀サケ塩焼、紅さつま芋の甘露煮、ひじき煮、さといも煮
人参煮、ふき煮、かぼちゃ煮、厚焼玉子、小松菜和え物、高野豆腐煮、椎茸煮
舞茸御飯（栗甘露煮のせ）

※エリアにより一部内容が異なる場合がございます。

※東北・関東・長野エリアでの販売ですが、一部店舗では取扱いが無い場合がございます。

【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 341 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）