

四季の旬食材を使用した高品質弁当「四季満彩弁当」シリーズ第四弾 冬に向けて「大分県産ブリ照焼の四季満彩弁当」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」シリーズの第四弾として、「大分県産ブリ照焼の四季満彩弁当（498円）」を10月24日（月）から、全国の店舗で販売いたします。



大分県産ブリ照焼の四季満彩弁当（498円）

「大分県産ブリ照焼の四季満彩弁当」は、主菜の「大分県産ブリ照焼」を中心に、国産のカキ2個を使用した「カキめし」、冬が旬の大根やかぼちゃを使用した煮物など、栄養バランス良く計12品目を取り揃えた幕の内タイプのお弁当です。

しっかりとした味付けのブリの照焼を主菜とし、多品目のおかずを盛りこむことで、食べごたえのあるメニューとしながらも、カロリーは556kcal（*1）前後に抑えました。また、DHAやビタミンEを含むブリや亜鉛を豊富に含むカキを使用することで、健康志向の主婦や高齢者のニーズに応えます。

西友では、健康に配慮しつつ、旬の食材を使用した多品目のおかずを揃えたお弁当への要望を受け、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た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。

西友では、今年4月から「四季満彩弁当」を販売、品質と価格においてお客様から高い評価をいただき、売上も好調に推移しております。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。

（*1）記載のカロリーは、関東エリアが対象です。

【「大分県産ブリ照焼の四季満彩弁当」の概要】

価 格： 498 円（税抜）

発売時期： 10 月 24 日（月）

内 容： 大分県産ブリ照焼、ひじき煮、ふき煮、人参煮、さといも煮、大根煮、
椎茸煮、かぼちゃ煮、厚焼玉子、小松菜和え物、高野豆腐煮、カキめし

※エリアにより一部内容が異なる場合がございます。

【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 340 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）