

2016年10月27日

ウォルマート調達網を活用した直輸入のワインや菓子などを多数販売
西友、「インポートフェア」を10/29から開催
大好評のアメリカ産アンガスビーフの新商品4アイテムも同日発売

合同会社西友は、ウォルマートのグローバル調達網を活用し、ワインやアンガスビーフをはじめとする高品質な直輸入商品を中心に販売する「インポートフェア」を、10月29日（土）から11月25日（金）まで全国343店舗で開催いたします。

「インポートフェア」では、ウォルマート・グループの英国「ASDA（アズダ）」の人気ワインセレクション「ワインメーカーズチョイス」を“2本まとめ買いで1,000円”という大変お手頃な価格で販売します。「ワインメーカーズチョイス」は、世界各国のワインメーカー（醸造家）とバイヤーが厳選したコストパフォーマンスに優れたワインで、フランスの「コートデュローヌ」やチリ産「シャルドネ」など、日本人の好みに合う全10種類をご用意しました。他にも、人気のビオワイン「ビオレーベ」シリーズ（780円）をはじめ、リーズナブルなお楽しみいただける直輸入ワインを50品目以上取り揃えております。フランス産チョコレート「フレンチトリュフ」やアメリカ産「スパム」など、海外で人気の高い商品も多数販売いたします。



ワインメーカーズチョイス（全10種）

750ml / 580円～680円

ビオレーベ（全4種）

750ml / 780円

また、今年9月に投入したアメリカ産アンガスビーフの好調を受け、「肩ロース切落し」など新たに4アイテムを、圧倒的低価格で販売いたします。今回発売するのは、肉じゃがなどの煮物や炒め物などに使い勝手の良い「肩ロース切落し」（197円/100g）、焼肉に最適な「肩ロース焼肉用」（257円/100g）、カレーや煮込み料理に使いやすい「カレー用角切り」（237円/100g）、鍋物やすきやきに活躍する「肩ロースうすぎり」（260g・680円）です。アンガスビーフは、米国農務省の厳しい品質基準に合格したブランド牛で、肉質は柔らかく、霜降りと赤身のバランスが保たれた上質な牛肉です。西友では、その中でもより品質の高い商品を、ウォルマート調達網のスケールメリットを活かし、直輸入することで圧倒的な安さを実現しています。

今後も西友は、ウォルマートのグローバル調達網を活用し、日本のお客様の嗜好に合わせた高品質な直輸入商品を低価格で提供してまいります。

【インポートフェア対象商品の一例】

商品名	規格	価格 (税抜)	特長
〔ワイン〕			
【フランス】 ワインメーカーズチョイス コートデュロヌ	750ml	580 円	バランスの良い香りはフルーティーかつスパイシーで、柔らかなタンニンの余韻をお楽しみいただけます。パスタやラム料理、チーズなどとよく合います。
【ドイツ】 ビオレーベ リースリングリヴァーナ	750ml	780 円	農薬や化学肥料不使用の有機ぶどうを使用した、さわやかなリースリングとフローラルな香りのリヴァーナのブレンドワイン。刺身や水炊きなどとよく合います。
〔菓子、加工食品〕			
【フランス】 フレンチトリュフ オリジナル	100g	298 円	ココアの風味豊かなトリュフ風菓子。まろやかな口当たりをお楽しみください。 ※11月中旬発売予定
【イタリア】 ヴァルフルッタ カットトマト	400g	85 円	イタリア産の肉厚トマトを使用し、さいの目にカットしたトマト缶。
【アメリカ】 ホームル スパムレギュラー	340g	458 円	アメリカの代表的なお肉の缶詰。炒め物やスパムおにぎりなど様々な料理に活用できます。
〔日用品〕			
【アメリカ】 トゥリーハット ココナッツライム ボディバター	198g	927 円	オーガニックシアバターを使用した、ココナッツとライムのトロピカルな香りの保湿クリーム。
〔アメリカ産アングスビーフ〕			
肩ロース切落し	100g 当り	197 円	食べやすいサイズにスライスした、すきやきなどの鍋料理や炒め物などに最適な商品です。
肩ロース焼肉用	100g 当り	257 円	焼肉用にカットしました。程よい厚さで肉の旨みを味わえます。
カレー用角切り	100g 当り	237 円	カレー・シチューなどの煮込み料理用にダイス状にカット。ご家庭で調理の手間が省ける便利商品です。
肩ロースうすぎり	260g	680 円	1枚ずつスライスしたうす切り肉は、すきやき用として食べごたえのある商品です。

インポートフェア URL : <http://www.seiyu.co.jp/campaign/import/index.html>

(10月29日より公開予定)

*店舗によって、商品の取り扱いと価格は異なります

*価格はすべて税抜です