

2013年11月6日

西友、ハーブ豚を使用したこだわりのトンカツ発売

おいしさと食べやすさを追求し、さらなる需要拡大を狙う

合同会社西友では、11月7日（木）より、ハーブ豚を使用した「やわらかハーブ豚の厚切ロースカツ」（1枚 368円）を関東・長野の西友203店舗で発売いたします。

西友では、これまで“がつつり”食べたい若い男性を中心に支持いただいていたトンカツを、女性やシニア層を含むより幅広いお客様に召し上がっていただけるよう、リニューアルを実施。おいしさと食べやすさにこだわることで、新たな需要を喚起し、更なる売上アップを目指します。

新商品で使用する豚肉は、指定農場のもと、オレガノやペパーミントなどのハーブを配合した飼料で丁寧に肥育された「ハーブ豚」を使用。臭みが少なく旨みが多いこの豚肉を、チルド温度帯で店舗へ届けることで、旨みとやわらかさの向上を実現しました。また、衣には生パン粉を使用し、粒の大きさから焼き方にまで徹底的にこだわりました。今まで以上にサクサクとした食感が楽しめる衣に仕上がっております。

西友・若菜では、今年度から低価格に加え、更なるおいしさを提供するため、惣菜の主要カテゴリーにおいて独自のリニューアルプロジェクトを立ち上げ、徹底したマーケット調査のもと、商品開発を実施。これまでに、弁当、おにぎり、パスタをリニューアルし、各カテゴリーの売上は好調に推移しております。

今回の「やわらかハーブ豚の厚切ロースカツ」は、「惣菜プロジェクト第4弾」として、揚げ物をテーマに、低価格はもちろんのこと“おいしさと食べやすさ”を追求した新商品です。すでに10月にはメンチカツをリニューアルし、豚肉と牛肉のあらびきミンチの旨みと玉ねぎの甘味が特徴の「じゅわ旨メンチカツ」（1個 158円）を発売し、お客様から大変ご好評いただいております。

【商品概要】

商品名	ハーブ豚の厚切ロースカツ
価格	1枚 368円
発売日	11月7日(木)
商品特徴	ハーブを食べて育ったハーブ豚の厚切ロースカツ。ひろがる肉の旨みと、この厚さでは想像できないやわらかさ



商品名	じゅわ旨メンチカツ
価格	1個 158円
発売日	10月10日(木)
商品特徴	豚肉と牛肉のあらびきミンチの旨み・玉ねぎの甘味・肉汁がじゅわっとひろがるジューシーなメンチカツ



※価格はすべて税込です

【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： 1986年12月20日

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 369店/西友全店舗数 374店舗、惣菜専門店 65店

工場所在地： 9ヶ所—札幌、仙台、埼玉(川越・北関東)、千葉、岐阜、京都、福岡(福岡・広川)

《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

合同会社西友 企業コミュニケーション部 広報室 03-3598-7760

《本件に関する一般の方からのお問い合わせ先》

西友フリーダイヤル 0120-360-373