

西友、生鮮食品の新プライベートブランド「食の幸」を発表

中期経営計画は順調に進捗、2023年は重点施策である生鮮食品の商品力を強化

株式会社西友（本社：東京都北区、代表取締役社長：大久保 恒夫、以下「西友」）は、生鮮食品（青果、畜産、水産）の新プライベートブランド「食の幸」を開発し、4月10日（月）より順次全国の西友・サニー店舗での本格展開を開始します。

西友は、2021年の経営体制変更後、2025年に「食品スーパーで業界ナンバーワン」「ネットスーパーで業界ナンバーワン」をめざす中期経営計画を策定、「商品力」と「販売力」の2本柱を強化し、利益を創出することによって人財、情報システム、店舗へ投資を行い、更なる成長につなげていくサイクルを築くことをめざしています。変革は順調に進捗し、2022年度の営業利益は前年度を大きく上回る242億円（前年比約150% *1）を達成しました。2023年度は、商品力強化の重点施策の一つである生鮮食品分野の改革を大きく進めてまいります。

*1: 2022年度と同じ会計基準で2021年度と比較した場合

生鮮食品の商品力強化の第一歩として、このたびデビューする生鮮プライベートブランド「食の幸」は、特にバイヤーが味にこだわって商品を選定しています。こだわりの味と品質をお求めやすい価格で提供し、「この商品が美味しいから、西友/サニーのお店に行こう」と、お客様に思っただけのような商品の提供をめざしてまいります。

【プライベートブランド「食の幸」概要】

■「食の幸」とは

- ・バイヤーが味（美味しさ）にこだわって選定した商品
- ・生産者、産地、品種、生産/肥育/製造方法など、西友が求める基準を満たす品質の商品

■販売開始日

4月10日（月）から順次

※一部3月から先行販売している商品があります。

■品目数

25品目（青果7 畜産14 水産4）エリア限定商品含む

※上記は4月末までに発売を予定している品目数。

※品目数は順次拡大予定ですが、青果商品などは季節で増減します。

※市況により、価格が変更になる可能性がございます。



「食の幸」ブランドロゴ

《青果》

産地指定・生産者指定・品種指定・生育方法のこだわりを持ちながら、味が良い商品を選定しました。季節ごとに商品を入れ替え展開します。

肥後浪漫すいか



1 パック 498 円 (税抜) 537.84 円 (税込) ※市況により、価格が変更いたします。
記載の価格は 4 月 5 日の関東エリアの価格 販売エリア：全国

1 本のつるに 1 玉の実のみ栽培するという一貫した栽培方法により、大玉で糖度が高くシャリシャリした食感のすいかになります。歴代バイヤーが毎年産地に出向き、生産者までこだわり、長年販売し続けている逸品です。

輸入ブドウ



1 パック 398 円 (税抜) 429.84 円 (税込) 販売エリア：全国

チリやアメリカなどの指定生産者が水捌けの良い砂漠地帯で栽培し、味が凝縮した美味しいぶどうの中から、現地で日本人の検品員が定期的にチェックし、産地、季節で週ごとに一番良い商品を選定。選び抜かれた、一番美味しい品種をお届けします。

《畜産》

西友指定の一貫した品質管理がされた産地・工場で生産・製造された畜肉であることを条件に選定しました。各エリアこだわりの銘柄豚・銘柄鶏・輸入豚を中心に展開します。

鹿児島県産さつま豊味豚 100g 188 円~ (税抜) 203.04 円~ (税込)



※部位により価格が異なります。販売エリア：関東、静岡

繁殖、肥育、加工までグループ一貫の管理体制のもとで生産している安全・安心な豚肉です。味で差別化を図るため、歯切れがよくやわらかな食感・さっぱりとした口当たりなどが特徴のパークチャー種を掛け合わせています。豚の健康とお肉の美味しさを追求したこだわり飼料を給餌し、全農場において定期的な血液検査を実施するなど、豚の健康を管理しています。

メキシコ産ハイランドポーク 100g 98 円~ (税抜) 105.84 円~ (税込)



※部位により価格が異なります。販売エリア：中京、関西、九州

肥育に適した穏やかな気候である標高 2000m の高原で、健やかに育てられた三元豚は、自社管理されたこだわりの飼料を給餌することで、柔らかく、くせない豚肉に仕上がっています。肥育から加工まで、完全一貫生産を実現しており、飼料配合もすべて自社工場で行っています。

《水産》

生産者がはっきりしており、品質に関してバイヤーが自信をもって販売出来る商品をピックアップしました。以下商品の他、塩蔵魚・魚卵なども展開します。

国産うなぎ長焼 1 尾 (特大 真空) 2,780 円 (税抜) 3,002.4 円 (税込) 販売エリア：全国



鹿児島・宮崎の豊かな水の中で、指定養殖場と飼料で育てた活鰻を、旨味のあるたまり醤油を使い炭火を使ってじっくりふっくら焼き上げました。歴代のバイヤーが、生産者と一緒に長年改良と販売に取り組み続け、稚魚から焼き上げまで、一貫した工程で仕上げることで、安心・安全で美味しい商品をお届けできます。

生アトランティックサーモン（刺身用・養殖） ・背身 100g 498 円（税抜） 537.84 円（税込）
・腹身 100g 598 円（税抜） 645.84 円（税込） 販売エリア：全国



持続可能性に配慮し、北極圏の冷たい海水で養殖されたサーモンを生そのまま出荷、販売。通常のノルウェーサーモンより、ゆっくりと成長させることで、脂のノリも良く、「オーロラサーモン」ブランドとして温度・トレース・色目など様々な項目を厳しく管理した、差別化された品質の良い生サーモンです。

西友は、今年創業 60 周年を迎えました。60 年間のお客さまをはじめとする皆さま方のご愛顧とご支援に心より感謝するとともに、今後もより一層、商品力と販売力を磨き、お客様へ“良いものを安く”提供し続けることで、「西友が身近にあってよかった」と感じていただける存在となるよう、革新と挑戦を続けてまいります。

【西友について】

1963 年に設立された西友は、「西友」「サニー」「LIVIN」の 300 以上の店舗と「楽天西友ネットスーパー」を通じて、北海道から九州まで全国のお客さまに食料品、日用品、住居用品、衣料品を提供しています。「西友が身近にある幸せ」の実現を使命とし、EDLP（エブリデー・ロー・プライス＝毎日低価格）を維持し、お客さまの多様なご要望やニーズにお応えできる価値ある商品を揃え、徹底した業務の効率化とテクノロジーによって、お得な価格で提供します。さらに、株主である KKR、楽天、ウォルマートの強みを最大限活用することで、店舗とネットを融合する OMO サービスにおいて業界をリードする存在になることをめざし、お客さまが毎日の生活において“カカクやすく、クラシおいしく（美味しい・便利）。”を感じていただける存在となるよう、革新と挑戦をし続けています。

公式 HP：<http://www.seiyu.co.jp/>

公式 Twitter：https://twitter.com/Seiyu_Japan

西友 Facebook：<https://www.facebook.com/seiyucorporate>