

プレスリリース

2013.07.17

西友“おにぎりプロジェクト”を始動

合同会社西友では、惣菜カテゴリーの主力商品である「おにぎり」を品質・価格帯ともに全面リニューアルし、7月18日(木)より(*)関東・長野エリアの西友の店舗203店と西友の子会社「若菜」の惣菜専門店35店で販売いたします。

3つの価格帯で昨今のお客様のニーズに対応

この度、全面リニューアル、または新規導入する「おにぎり」は、68円、98円、128円の3つの価格帯で商品を用意。いずれも西友ならではの“納得の低価格”で提供する商品です。中でも98円、128円の高品質商品を充実させることで、価格はもちろんのこと、“おいしさ”にもこだわりたいというお客様のニーズにお応えしていきます。

米や海苔、具にこだわったクオリティの高い商品の開発と豊富な品揃え

98円「おにぎり」の開発にあたり、最もこだわったのは素材の質とおいしさです。お米は自社工場において水加減・火加減・むらし加減など試行錯誤を繰り返しながら、細部にわたり改良を加え、お米一粒一粒のふっくらとした食感を感じていただけるものに仕上げました。品揃えは、“ベーシック”な「サケ」「焼タラコ」「明太子」等の定番具材5種類と、季節やトレンドを勘案し、シーズン毎に入れ替える旬の具材7種類を取り入れ、香りの高い有明産海苔を使用しています。128円「おにぎり」ではコシヒカリを使用。98円商品同様、有明産海苔を使用している他、高品質な海鮮素材を中心に具材を取り入れた5種類を販売。さらにパッケージには和紙柄を採用するなど、見た目にもこだわりました。また、68円「おにぎり」においても、お米の炊き方を大幅に改良し、厳選した5種類の具材を使用します。

西友では、今回のプロジェクトにおいて、商品開発のため、徹底したマーケット調査を実施しました。これまでコンビニエンスストアでおにぎりを購入する頻度の高かったお客様の獲得を目指し、新おにぎりシリーズで年間売上高で昨年比10%アップを目指します。

※関東・長野以外のエリアでは8月下旬より販売予定です。

【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368店/西友全店舗数372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）

以上