

プレスリリース

2013.11.08

西友、インストア・ベーカリーにて直輸入商品初導入

～本場フランスの高品質なミニ・クロワッサンなど3種を圧倒的低価格で新発売～

合同会社西友は、11月8日（金）より順次、全国の西友150店舗にて、フランスで数々の受賞歴を持つパン製造メーカー、BRIDOR（以下、ブリドール社）の「バターミニクロワッサン」（6個入、288円）、「ミニパン・オ・ショコラ」（6個入、288円）、クロワッサンアソートメントパック（6個入、288円）を新発売いたします。

昨今、コンビニエンスストアをはじめとする小売各社が相次いで発売している高品質なパンや焼き立てパンが大きな支持を受けております。西友では、親会社ウォルマート・ストアーズ・インク（以下、ウォルマート）のグローバル調達網を活用することで、高品質な焼き立てパンを圧倒的な低価格にて販売することを実現。インストア・ベーカリー（店内加工パン）カテゴリーにおいて、今回初めて、直輸入商品を導入いたします。

ブリドール社はフランスを代表する老舗のパン製造メーカーで、高品質でバラエティ豊かな冷凍生地に定評があります。品質、衛生管理においてもフランスでトップレベルのパン工場を持ち、ミシュラン星付レストランをはじめとするフランス国内外の多くの一流レストラン等へ商品を提供しています。

「今回発売となるクロワッサンは、深いコクと豊かな香りが特徴のフランス産小麦、香り豊かなフランス産バター、ベルギー産チョコレートを100%使用し、職人による伝統的な製造方法と最新のテクノロジーを融合させることで、素材の持つ可能性を最大限引き出しています。独特な芳香と濃厚な味わい、そして、外はサククリ、中はしっとりとした食感をお楽しみいただけます。」（ブリドール社 ジャパン セールスマネジャー、ノルウェン・ロシニョール氏） また、成形済の冷凍生地を店内で焼き上げるため、常に、安定したおいしさと高いクオリティーを保った焼き立ての状態で提供することができます。

「バターミニクロワッサン」と「ミニパン・オ・ショコラ」は、すでに、ウォルマート傘下の英国ASDA（アズダ）で取り扱っており、大変好評をいただいています。今回、日本国内の大手流通業の中では、西友が初めてこれら2アイテムを取り扱うこととなりました。

西友では、店内加工することで焼き立てパンのおいしさを提供できる自営のインストア・ベーカリーを2001年に導入、現在では、150店舗、70アイテムまで拡大、売上も順調に伸長しております。今後もインストア・ベーカリーでの直輸入アイテムの更なる拡大を検討してまいります。

1988年、フランス北西部ブルターニュ地方の首府レンヌにて、ルイ・ル・デュフ氏によって創業。フランス産小麦、バターなど最高品質の原材料と伝統的な職人の技術と最新のテクノロジーを融合させることで高品質な業務用冷凍生地のパンを製造し、現在、約200種のパンを約80ヶ国の一流レストラン等へ提供している。