

# 1日に最大18万個売れる大ヒット商品 西友、人気の“餃子”を、野菜たっぷりにリニューアル

皮・具材作りから成形までを一つの工場で完結することで安さを実現！

合同会社西友では、惣菜カテゴリーでお客様から支持の高い“餃子”の更なる強化を目指し、皮や具材をグレードアップし3月26日（木）より、「焼餃子（5個158円、10個298円、15個398円）」で、全国の西友370店舗にて発売いたします。

お客様の節約志向が定着し、商品の価格に一層厳しい目が注がれるなか、安くて美味しい惣菜の需要は年々高まってきております。西友では、惣菜の開発・製造・販売を担う100%子会社株式会社若菜と共に惣菜カテゴリーの強化を進め、家族で食卓を囲んで楽しめる商品を、毎日低価格で提供することに努めております。

餃子は価格パフォーマンスが高く、お子様からご年配の方々まで、家族全員が好きなおかずとして食卓に登場する機会が多い惣菜です。今回のリニューアルでは、お客様の健康ニーズを踏まえ具材の野菜を増量。また、野菜と肉を煮出したダシを加えることで旨みと甘味を強め、更に味わい良く仕上げました。自社製の皮は小麦粉の配合量を増やし、歯切れの良い食感に改良しています。

西友の餃子は、皮・具材作りから成形まですべての工程を自社で完結することで低価格での販売を実現しています。特に、西友の畜産加工センターで精肉をカットする際に出る切り落としを具材に使用することで、安定した品質を維持しながらも、原材料費の大幅なコストダウンを達成。さらに、全国分の餃子製造を1つの工場に集中させることで生産効率の大幅な向上につなげています。

若菜の自社工場と西友の畜産加工センターを活用した独自の取り組みにより、美味しい餃子を低価格で提供することで、餃子の売上は昨年比50%増を目指してまいります。

\*価格はすべて税抜です。