

4月に発売した“手作りハンバーガー”の好評を受けラインナップを拡充 西友、ごちそうハンバーグを使用した「チーズバーガー」を発売

チーズ好きも納得の4種類のチーズをブレンドした濃厚ソースを使用

合同会社西友では、6月18日（木）より、スライスチーズと、4種類のチーズをブレンドしたソースを使用した、チーズ感たっぷりの「ゴード・チェダー・マスカルポーネ・パルメザンのチーズソースを使ったチーズ好きのためのチーズバーガー」（280円）を全国342店舗にて発売いたします。

このチーズバーガーの特長は、バーガーパテが隠れるほどの存在感のあるスライスチーズです。味の決め手は、ゴード・チェダー・マスカルポーネ・パルメザンの4種類のチーズを使用したコクのある柔らかいクリーム状のソースで、チーズ感を強調することでチーズ好きの方にも満足いただける味に仕上がっています。

また、バーガーパテには4月17日（金）に発売した「二段加熱製法でふっくらジューシーに！トマトの甘みを閉じこめたごちそうハンバーグ（198円）」を使用しています。同商品は西友の100%子会社株式会社若菜が、加工肉の先進的な技術に定評のある食肉加工メーカー米久株式会社（静岡県沼津市、代表取締役社長 宮下 功）の協力のもと、ご家庭で作るような手作り感と健康に配慮した優しい味を目指し開発したものです。手ごね風のふっくらした食感やトマトなど野菜の甘みを感じる味わいがお客様から好評で、計画比10%増と好調に推移しています。なお、同日に発売したこのハンバーグを使用した「トマトの甘みを閉じこめたジューシーなハンバーグを2種類の特製ソースで食べる手づくりハンバーガー（250円）」は、店内厨房でパテを最終調理後、その場でバンズに挟んで提供する手作り感がお客様から支持され、計画比は30%増となっております。

今回、この人気の手作りハンバーガーに、定番人気のチーズバーガーをラインナップに加えることで、主力客層である主婦に加え、若い男性客・女性客など、より幅広い層のお客様にご来店いただきたいと考えています。

■開発担当者(株)若菜 商品部 志賀口佳代のコメント

女性や若い層にチーズを好む方が多い傾向から、西友の主力客層である主婦の方に加え、若いお客様にもご支持いただける商品としてチーズバーガーをラインナップに加えました。しっかりと味がついたパテに負けないチーズ感を出すために、スライスチーズにチーズソースを足すことで濃厚さを実現しています。スライスチーズとソースの最良の相性を追求するために、20種類以上のチーズの組み合わせを検証。チーズの調合だけで1ヶ月を要しましたが、その結果、コクがありボリュームたっぷりのチーズバーガーが出来上がりました。280円というお求め安い価格ですので是非召し上がってみてください。

【商品概要】

- 商品名：「ゴード・チェダー・マスカルポーネ・パルメザンのチーズソースを使ったチーズ好きのためのチーズバーガー」
- 価格：280円（税抜）
- 発売日：2015年6月18日（木）より
- 販売店舗：342店舗 ＊本書面記載の価格は、全て税抜です。
- ＊店舗により、品揃えが異なる場合がございます。
- ＊東海・関西エリアのバーガー用バンズは白ゴマなしタイプです。

【株式会社若菜概要】

- 本社所在地：埼玉県川越市下赤坂 1795-1
- 創業：1975年
- 株主：合同会社西友 100%
- 代表者：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 348店/西友全店舗数 342店舗、惣菜専門店 56店舗
- 工場所在地：9ヶ所－北海道、宮城、埼玉（川越・加須）、千葉、岐阜、京都、福岡（福岡・広川）