

2019年8月5日

## 西友、一足早く、サンマの塩焼を販売

合同会社西友（東京都北区、社長兼最高経営責任者：リオネル・デスクリー、以下「西友」）では、一足早く、秋の味覚の代表「三陸産サンマの塩焼」を全国の店舗で販売します。

材料となるサンマは、昨年、三陸沖で脂ののった時期に獲れた「サンマ」を使用、店内で塩焼きにしました。

エイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸など、体に良いとされている栄養成分が含まれるサンマ。1尾 198円という安心価格で、食卓を彩るひと品として気軽に選んでいただけるよう品ぞろえいたしました。

また、同時に、ランチ需要にぴったりの「国産サンマの蒲焼重」も 398円 で販売いたします。

女性の社会進出やライフスタイルの多様化などにより、料理にも時短が求められており、同時に惣菜に対するお客様のニーズも年々高まっております。これを受け、西友では“惣菜大改革”を掲げ、1年を通じて惣菜の見直しを実施し、順次、新商品の開発や商品リニューアルを実施してまいります。



三陸産サンマの塩焼



国産サンマの蒲焼重

■発売商品 「三陸産サンマの塩焼」 198円

「国産サンマの蒲焼重」 398円 \*エリアにより一部付け合わせの材料が異なります。

※価格は税抜き

■発売期間 8月5日（月）

■取り扱い店舗 330店舗