

2019年10月28日

西友、アンガス牛を使用した肉汁たっぷりのメンチカツ発売

タネを2層構造にすることで肉汁を閉じ込めた、ジューシーなメンチカツ

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」）は、10月28日（月）より、アンガス牛を使用した「肉汁じゅわ〜！アンガス牛入りメンチカツ」（1個128円 税抜き）を全国の店舗で発売いたします。



*写真はイメージ

「肉汁じゅわ〜！アンガス牛入りメンチカツ」128円（税抜き）

メンチカツは、“がっつり”食べたい方から、お子様やシニア層まで、幅広い層のお客様に人気の商品です。「肉汁じゅわ〜！アンガス牛入りメンチカツ」は商品名にあるように、肉汁にこだわって商品開発いたしました。原材料は肉のうま味に定評のあるアンガス牛を使用。肉汁を中に閉じ込められるように、タネは2層仕立てとし、肉粒感を感じられるように大きめにひいたひき肉のタネを、細びきのひき肉で外側を包むようにいたしました。また内側のタネには豚の煮ごりを入れ、よりジューシー感を感じられるようにいたしました。味の決め手となるコショウを調整し、ジューシー感だけでなく肉の旨みを感じられるようにしました。

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。西友では“惣菜大改革”を掲げ、1年を通じ、メンチカツをはじめ惣菜の主力商品となる餃子、唐揚げ、さんま、とんかつなどを大幅リニューアルし、惣菜の売上は好調に推移しております。今後も、順次、新商品の開発や商品リニューアルを実施し、お客様に支持される商品提供をまいります。

西友企業情報：<https://www.walmartjapanseiyu.com/>西友広報ブログ：<https://www.walmartjapanseiyu.com/blog>西友 facebook：<https://www.facebook.com/walmartjapanseiyu/>