

2022年9月16日

西友、PBの領域を超えた付加価値の高い10周年記念商品を発売
 ～ 日清食品やSNSで人気の料理研究家と共同開発のカップ麺、
 有名外食店監修の限定企画レトルトカレーなど ～
 —それでも「良いのに安い！」は絶対に譲りません！—

株式会社西友（本社：東京都北区、代表取締役社長：大久保 恒夫、以下「西友」）は、プライベートブランド（以下「PB」）「みなさまのお墨付き」の10周年を記念した商品を発売いたします。このたび発売する商品は、西友が「付加価値の高いこだわり商品のPB」化と「PBの領域を超えたオリジナル商品」の拡充を進める中で、「みなさまのお墨付き」のコンセプト“良いのに安い！”を10周年にふさわしい形で体現すべく、“この価値にしてこの価格”を感じていただけることをめざして開発に挑戦したものです。

9月25日（日）からは、10周年記念商品としてTwitterで36万人超えのフォロワーを持つ人気料理研究家ジョーさんと日清食品株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：安藤 徳隆、以下「日清食品」）と共同で開発した和風カップ麺3品を発売いたします。

また、9月26日（月）から10周年限定商品として人気のレトルトカレーシリーズ3商品を限定企画で発売します。東京・麻布十番にあるシンガポール料理専門店「海南鶏飯食堂」監修の「ココナッツミルクとスパイスにこだわったシンガポールチキンカレー」は、「みなさまのお墨付き」では初めて外食店に監修いただいた商品です。同じく9月26日（月）より、チルドのラーメンで個性の強いチャレンジ商品を提案いたします。



10 みなさまのお墨付き
西友×日清食品 ×ジョーさん。
 もっとおいしく、風味豊かになりました。
 Twitter フォロワー **36**万人

時代背景に合わせ、PBを超えたオリジナル商品に進化する「みなさまのお墨付き」



西友では、コロナの発生により、人々のライフスタイルが大きく変化し、節約志向や健康志向が高まったことを受け、付加価値と低価格を両立したこだわり商品の開発を拡大してまいりました。ウィズ・コロナ時代のニーズの変化に柔軟に対応していくため、“ありそうでなかった”（独自性の高い）商品の開発・拡充、PBの領域を超えたオリジナル商品の開発を強化しております。

そのような中で、ウィズ・コロナ時代からアウト・コロナ時代に向け刻々と変化するライフスタイルにも対応するため、「Ready To Eat & Cook ～ 時間をかけず美味しく便利 ～」「Well-Being ～ 心も身体も心地よい生活～」「Local & Seasonal ～ 産地・原材料へのこだわり～」の3つの切り口で商品開発を加速化し、お客様のニーズに応える新商品を随時発売していくことで、「みなさまのお墨付き」のラインナップを充実させてまいります。

「西友×日清食品×ジョーさん。」で共同開発した和風カップ麺

「みなさまのお墨付き」は、厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものだけを商品化するユニークなブランドです。今後はこれまで以上に「みなさまと作っていくブランド」に成長していけるよう、昨年よりアンバサダー・プログラムを開始しました。ダイレクトにお客様と接点を作り、お客様と共に開発した商品を友人や家族に紹介してもらえようという姿が、「みなさまのお墨付き」の未来像と考えています。

このたび、10周年を記念して、アンバサダー特別企画を実施しました。これまでも、数々の西友とのコラボプロジェクトでメニュー開発をしていただいた、SNSで人気の料理研究家「ジョーさん。」が、今回は“お墨付き”獲得をめざして商品開発に初挑戦しました。定番商品である既存のカップそば、うどんをリニューアルするというミッションに挑むため、ジョーさん、日清食品、西友でタッグを組みました。今まで商品を手に取ってくださったお客様には、「さらにおいしくなった!」といただけて、なおかつ、初めて食べるお客様には「こんなにおいしい商品があったなんて!」といただける商品へのリニューアルを目指しました。

個性を出しながらも消費者テストで80%の支持率を上回る幅広い層から好まれる味を追求しなければならぬという状況のなか、商品開発に初挑戦したジョーさん。は3商品すべてで一発合格を果たしました。

■すだちが香る 京風きつねうどん (支持率 85.2%/ 69g/ 税込 105.84 円)

※価格は税込、以下同



すだちの上品な香りと後味を楽しめる鰹と昆布の旨みを効かせた関西風うどん。程よいすだち風味で、だしのおいしさにこだわる方にもおすすめの逸品。

【改良ポイント】「すだち風味追加」

【消費者テストモニターの声】

- ・すだちの風味が際立ってバランスがとれている

■炒りごまと生姜が香る 豚ねぎそば (支持率 91.4%/ 68g/ 105.84 円)



生姜の上品な香りと後味が楽しめる甘辛つゆと豚の旨みを効かせた豚ねぎそば。炒りごま、ネギ、豚、生姜、そばとさまざまな食感を味わえ、一口を多めに召し上がると美味しさがアップします。

【改良ポイント】「炒りごま追加」

【消費者テストモニターの声】

- ・炒りごまの味が後を引く

■海老の旨みがしみた 小海老天そば (支持率 87.9%/ 69g/ 105.84 円)

鰹とえびの旨みを効かせた小海老天そば。鼻を抜ける海老の香りと濃厚な海老の旨みが楽しめます。海老感を体験できる商品として提案しています。

【改良ポイント】「海老の旨み UP!」

【消費者テストモニターの声】

- ・海老の風味がきいていて、最後の一滴までスープを飲みたくなった



【ジョーさん。の開発ポイント】

「僕自身、『みなさまのお墨付き』のユーザーとしての気持ちを大切に開発に参加したので、『この価格でここまでおいしいの?』と、これまでのファンの方にも驚いていただけるようなものに仕上がったと思います」

・商品開発秘話を掲載した「みなさまのお墨付きカップ麺 新!改良」特別ページ

<https://www.seiyu.co.jp/campaign/mo-joesan/>

■料理研究家 ジョーさん。 プロフィール

Web で”バズる”企画を得意とし、Twitter でのフォロワー数は 36 万人超え。

食の企画会社にて 3 年の勤務を経て独立。

レシピ記事の企画、調理、盛り付け、撮影、記事執筆を一貫して行うほか、

レシピ動画の撮影と動画編集もぜんぶ一人でこなすマルチな料理家。



有名外食店と初コラボ、自宅でレストランの味を楽しめる 10 周年限定レトルトカレー

10 周年限定企画カレーとして、「みなさまのお墨付き」の中でも特に人気が高いレトルトカレーで 3 商品を発売いたします。現在、「みなさまのお墨付き」はレトルトカレーシリーズで 18 品を揃えており、“食べたいと思っても家では作らない”、“自分の好きなものを食べたい”というニーズに合い、「主婦のひとりご飯」や手軽にカレー専門店のような味を楽しめる商品として支持されています。10 周年限定企画カレーは「みなさまのお墨付き」のなかでも人気が高いエスニックカレーに着目し、現在のラインナップにはない海鮮カレーにも挑戦しました。シンガポール料理専門店の監修や、素材本来の旨みにこだわったエスニックカレーとなっています。

■ココナッツミルクとスパイスにこだわった シンガポールチキンカレー

(支持率 81.8%/ 180g/ 378 円)



東京・麻布十番にある人気のシンガポール料理専門店「海南鶏飯食堂」が監修した限定企画商品。ココナッツミルクと独自にブレンドしたスパイスの香りが豊かに広がります。

ご参考「海南鶏飯食堂」HP <https://route9g.com/>

【消費者テストモニターの声】

- ・温めるだけで本格的なココナッツチキンカレーが食べられる
- ・程よくスパイスが効いている
- ・具材の大きさが程よく食感を感じられる

■海老の旨みにこだわった プラウンマサラカレー (支持率 83.6%/ 180g/ 378 円)



海老の旨みとココナッツミルクのコク、トマトの酸味が爽やかなインドカレー。口に入れた瞬間に海老の風味が広がり、ルーの辛さとココナッツの甘みのバランスも程よく、辛いものが苦手な方でも食べやすい味に仕上げました。具材として入っている筍は、シャキシャキと歯応えがあります。

【消費者テストモニターの声】

- ・海老の風味と筍の食感が良い
- ・家庭で簡単にお店のような味を楽しめるのが良い
- ・味も香りも、かなり本格的!

■蟹の旨みにこだわった プーパッポンカレー（支持率 86.1%/ 180g/ 378 円）



プーパッポンカレーはタイ発祥の蟹やかき卵などを使ったシーフードタイカレー。蟹の旨みとココナッツミルクのコクをあわせ、かき卵のまろやかさが口の中に広がります。

【消費者テストモニターの声】

- ・蟹の香りがとても強く、スパイスもしっかりと効いていて大変美味しい
- ・珍しい味付けのカレーをコスパよく食べることができる
- ・味わいが本格的で、その割には、お値打ち価格なのでとても良いと感じた

担当者自ら人気ラーメン店へ足を運び、味と食感を追求したラーメン

10周年のチャレンジ商品として、ボリューム満点のラーメンを提案いたします。コロナ禍においては健康志向に対応したギルトフリー商品を中心に提供してまいりましたが、コロナ禍による閉塞感がある中で、おうちで楽しむ Fun の要素とギルティ要素を併せ持つ商品へのニーズも高まりつつあることを受け、今回は、消費の2極化が進む中で、がっつりと食べたい方向けのラーメンを開発いたしました。

本商品開発に向け、担当者は人気が高まるにんにくフレーバーのラーメンの名店を食べ歩き、味の研究を重ねました。

■超極太麺・超濃厚スープ 背脂豚骨醤油ラーメン（支持率 84.5%/ 200g×2 / 429.84 円）



※商品画像はイメージです。

実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございますのでご了承ください。

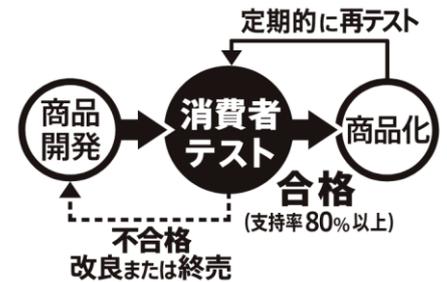
小麦ブランを配合した強腰の極太麺と、ニンニクを利かせた背脂入りこってり濃厚豚骨醤油スープが特徴のラーメン。通常商品とは異なり、添付調味料には、「スープ」と「背脂入り調味油」の2種類を用意。豊かな豚の旨味とにんにくを利かせた醤油ベースのスープと、ポークとチキンを使用した後がけの背脂入り調味油により、「超濃厚」な味を表現しています。また、濃厚なスープとの相性を考え、麺には「小麦粉」に加え、「小麦外皮」を使用。もちもちとした食べ応えのある食感を追求しました。

【消費者テストモニターの声】

- ・麺とスープの絡みが良い
- ・ニンニクと豚骨のパンチが効いたスープに、スープに負けない太さの麺が絡んで、食べ応えのある味で良かった

西友 PB「みなさまのお墨付き」について

「みなさまのお墨付き」は、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものだけを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上品質にも関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「良いのに安い」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。「消費者が認めた」もののみを商品化する、日本ではどの流通も取り入れていない、西友独自のコンセプトです。



2019年10月には、より厳選された製品のみを商品化するためにブランドのルールを見直し、これまでの消費者テストでは支持率70%以上で合格という基準を80%に引き上げました。また、発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。2022年8月31日時点で約1300アイテムを取り扱っています。

- ・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>
- ・「みなさまのお墨付き」Instagram：<https://www.instagram.com/osumitsuki/>
- ・「みなさまのお墨付き」Twitter：https://twitter.com/seiyu_pb

■ 西友について

1963年に設立された西友は、「西友」「サニー」「LIVIN」の300以上の店舗と「楽天西友ネットスーパー」を通じて、北海道から九州まで全国のお客さまに食料品、日用品、住居用品、衣料品を提供しています。「西友が身近にある幸せ」の実現を使命とし、お客さまの多様なご要望やニーズにお応えできる価値ある商品を揃え、徹底した業務の効率化とテクノロジーによって、お得な価格で提供します。株主であるKKR、楽天、ウォルマートの強みを最大限活用することで、店舗とネットを融合するOMOサービスにおいて業界をリードする存在になることをめざし、革新と挑戦をし続けています。

詳しい情報は <https://www.seiyu.co.jp/> をご覧ください。

公式HP：<http://www.seiyu.co.jp/>

公式Twitter：https://twitter.com/Seiyu_Japan

西友Facebook：<https://www.facebook.com/seiyucorporate>