

2023年7月12日

西友、「食の幸」ブランドの豪州産牛肉を発売

豚肉、鶏肉に加え、牛肉アイテムの登場で畜産の「食の幸」が充実！

惣菜売場では「食の幸」のロースカツが登場！

株式会社西友（以下、西友）は、7月13日（木）から、「豪州産味わい葡萄牛ももステーキ用」を生鮮食品プライベートブランド（以下、PB）「食の幸」として全国で発売いたします。これに先立ち各エリア限定で販売している「食の幸」の銘柄牛と併せ、牛肉アイテムの充実を図ります。

今年4月にデビューした生鮮食品のPB「食の幸」は、西友の青果、畜産、水産のバイヤーが、味（美味しさ）にこだわって、選定し、仕入れた生鮮食品です。4月の開始時は、畜産部門は豚肉、鶏肉アイテムの提供からスタート。「食の幸」の豚肉、鶏肉が発売以来お客様から好評をいただく中で、牛肉アイテムも「食の幸」に加えるべく準備を進めてまいりました。

このたびの発売に先行して、各エリア限定で、山形県産尾花沢牛（関東エリアで販売）、佐賀牛（九州エリアで販売）、長野県産信州牛（長野エリアで販売）など、西友のバイヤーが厳選し、試食を重ねた銘柄牛を販売していましたが、5月下旬から順次これらも「食の幸」ブランドに仲間入りしています。今回、さらに全国で発売する「食の幸 豪州産味わい葡萄牛ももステーキ用」が加わることで、畜産売場の品揃えの充実を図ってまいります。

「豪州産味わい葡萄牛」は、葡萄の搾りかすを飼料に加えて育てられたアングス種で、牛肉の味が濃く、もも肉は赤身でヘルシーな味わいが好評のお肉です。今回は「ステーキ用」として厚みのあるカットで発売いたします。

また、惣菜売場では、惣菜初の「食の幸」ブランド商品として「食の幸 熟成うまりッチポークのロースカツ」を販売しております。畜産売場（※）で販売している「食の幸 熟成うまりッチポーク」（米国産）と同様の原料を使用したロースカツです。

※関東以北のエリアの店舗

今後も「食の幸」ブランドのアイテムを拡充し、こだわりの味と品質をお求めやすい価格で提供してまいります。

【主な商品の概要】

■食の幸 豪州産味わい葡萄牛ももステーキ用

価格 100g 299円（税抜） 322.92円（税込）

販売エリア 全国



画像はイメージ

商品特徴 風味がよい牛肉を目指して、葡萄（ワイン）の絞り粕「葡萄粕」を加えた独自飼料を与えて育てられています。血統を 100%アンガス種にすることで肉質のやわらかさを追求しています。味わいとしては、牛の味が濃く、もも肉は赤身でヘルシーさが好評のお肉です。
今後、ももステーキ用以外にもアイテムを拡大予定です。

■食の幸 熟成うまリッチポークのロースカツ

価格 1枚 429円（税抜） 463.32円（税込）

販売エリア 全国

商品特徴 熟成うまリッチポークは、低温熟成することで、柔らかくてジューシー、うまみ成分がたっぷりの肉質です。
この豚肉に、下味に淡路島の藻塩を使用し、衣は製造時直前に粉碎した2種類の生パン粉をまぶしました。丁寧に店内で油調し、サクサク感を出しました。



【プライベートブランド 食の幸について】

西友の青果、畜産、水産のバイヤーが、味（美味しさ）にこだわって、選定し、仕入れた生鮮食品です。生産者、産地、品種、銘柄、生産/肥育/製造方法などをもとに選定しております。

こだわりの味と品質をお求めやすい価格で提供し、「この商品が美味しいから、西友/サニーのお店に行こう」と、お客様に思っただけのような商品の提供をめざしています。



- 発売開始 2023年4月10日より本格発売
- 品目数 42アイテム（エリア限定品含む）（7月13日時点）
- 主な商品
 - ・青果 12アイテム 黒ぼくすいか、三ツ星スイートバナナ など
 - ・畜産 19アイテム 豪州産味わい葡萄牛、さつま豊味豚、みちのく鶏 など
※うち牛肉 4アイテム
 - ・水産 11アイテム 生アトランティックサーモン（刺身用・養殖）、紅鮭焼きほぐし

公式 HP：<http://www.seiyu.co.jp/>

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

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