

西友

「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当」発売

△ 同会社西友は9月5日（月）から、今年4月
□ に販売を開始した旬の食材を取り入れた「四季満彩弁当」シリーズの第三弾として、「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当」を発売した。

同弁当は色鮮やかで脂ののった「三陸産銀サケ塩焼」を中心に、秋が旬の舞茸と栗甘露煮を使用した「舞茸御飯」や「紅さつま芋の甘露煮」などを盛り付けた。他にも「ひじき煮」、「さといも煮」、「厚焼玉子」など、計12品目を使用し、栄養バランスにも配慮している。彩り豊かな多品目のおかずを取り入れた同弁当は、普段の食事のほか、秋の行楽弁当

としての需要も狙う。

同弁当では、多品目のおかずを盛り込みながらも揚げ物を使用せず、おかず全体の味付けをバランス良く調整することでカロリーを563kcalに抑えている。

同社では子会社の(株)若菜と共に、今年4月から「四季満彩弁当」を春・夏・秋・冬の季節ごとに開発・発売。販売価格は、498円と同社の弁当ボリュームゾーンの価格帯より約100円高いが、既存利用客や新規の利用客にも提案していく。第一弾、第二弾の「四季満彩弁当」は好調に推移したという。

【三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当】



商品名：「三陸産銀サケ塩焼の四季満彩弁当」

価格：498円（税抜）

発売日：9月5日

内容：三陸産銀サケ塩焼、紅さつま芋の甘露煮、ひじき煮、さといも煮、人参煮、ふき煮、かぼちゃ煮、厚焼玉子、小松菜和え物、高野豆腐煮、椎茸煮、舞茸御飯(栗甘露煮のせ)