

## 西友 「米国産牛肉リブローズステーキ用 497円/100gを投入」



西友は、昨年秋の導入以来好調のアメリカ産「アンガスビーフ」の商品ラインナップを拡充し、新たに6アイテムを10月4日（水）から全国の店舗と「SEIYU ドットコム」にて発売する。中でもステーキ専門店などの外食でも人気の「リブローズステーキ用」を100g497円で販売する。

同社は2016年9月以降、アメリカ産アンガスビーフ「肩ローズステーキ用」他6種類を発売し、高い支持を得てきた。今年9月時点でアンガスビーフ売上前年比は20%増、2016年10月から2017年9月までの牛肉カテゴリー全体の売上前年比も5%伸長。また、アンガス牛導入以降、輸入牛肉を購入する客数は導入前と比べ1.5倍となり、アンガス牛が来店動機に繋がっている。さらに、バスケット分析では、アンガスビーフ購入客の野菜などの生鮮品等の購入点数も増加している。

日本のマーケットでは、健康志向や肉本来の味わいを追求する追い風もあり、赤身肉人気が依然として継続している。アンケートでは、「必ず赤身肉を食べる」13.3%、「普段は赤身肉を食し、たまに霜降りを食べる」41.4%であると発表。また、肉類摂取

量の比較（2003/2015）では、幅広い年代で伸びているが、特に60歳以上の世代で大きく伸びている。

今回、発売する「リブローズステーキ用」は、きめが細かくサーロインと並ぶ高級部位。米国でも支持が高く、また日本の外食でも支持が高く入手が困難な部位となってきている。この「リブローズステーキ用」を100g497円で販売。その他、使用頻度の高い「ばら角切り煮込み用」197円/100g、「ももブロック」237円/100g、「ばら切落し」197円/100g、「ばらカルビ焼肉用」197円/100g、「焼肉セット」780円/1パック（300g）、5アイテムを発売し、計13アイテムで展開する。今回の導入では、ノンブランド商品をアンガスビーフに切り替え、価格は据え置き、品質が上がったことで実質の値下げをアピールする。また、切り替えにより、西友で販売するアメリカ産牛肉は約90%がアンガスビーフとなる。

「リブローズステーキ用」をはじめとしたアンガスビーフ拡充による獲得マーケットに関しては、「肩ローズステーキ用」から「リブローズステーキ用」

（続きは正規版にお申込み下さい。）