

西友 “ワンプレート総菜”2種類発売



「畑で採れたベジバーグ」



「ミックスビーンズトマトソースで食べるサラダチキン」

西友は6月3日（月）より、ヘルシーをテーマにしたおかず総菜2品「畑で採れたベジバーグ」（398円）と「ミックスビーンズトマトソースで食べるサラダチキン」（398円）を全国店舗で発売した。

両商品とも付け合わせの野菜をつけ、ワンプレートで1食が完結する設計となっている。

昨今、健康を意識する利用客の増加を受け、同社ではおいしさや品質に加え、「ヘルシー」をテーマにした商品開発を強化している。今回発売する「畑で採れたベジバーグ」（398円）は、肉の代わりに大豆100%から作った大豆ミートを使用。大豆ミートは、低カロリー、低脂肪、高タンパク、食物繊維が豊富であることから、ヘルシー志向の方などから注目を集めている。ベジバーグには、玉ねぎを多め

に使用することで味に深みを加え、つなぎに豆腐を使用。赤ワインでじっくりと煮込んだ濃厚なデミグラスソースで仕上げている。

「ミックスビーンズトマトソースで食べるサラダチキン」（398円）は、高タンパク・低脂質な鶏むね肉を使用し、淡泊になりがちなサラダチキンに豆類や雑穀を煮込んだトマトソースをかけ、栄養バランスよく仕上げた。

これらの商品の発売の背景としては、有職女性の増加やライフスタイルの変化などにより料理にも時短が求められているのと同時に、総菜に対する利用客のニーズも年々高まっている。これらを受け、同社では“総菜大改革”を掲げ、今年1年を通じて総菜の見直しを実施し、順次、新商品の開発や商品リニューアルを実施していく。