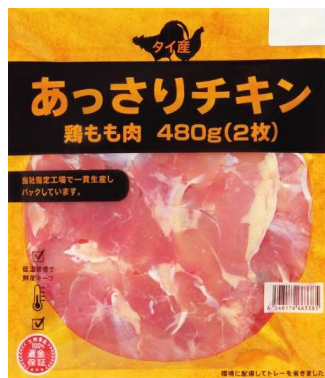


2019年11月12日

## 西友、タイ産鶏肉の産地パック商品を発売 ～くさみが少なく、低脂肪。ノントレイパックで環境に優しく～

合同会社西友(東京都北区、社長兼最高経営責任者・リオネル・デスクリー)は、現地でパックしたタイ産鶏肉「あっさりチキン 鶏もも肉」「あっさりチキン 鶏もも肉切込み」を、11月14日(木)より、全国の西友/サニーの店舗で発売いたします。



今回発売する商品は、タイの指定農場で育てられ、指定工場で加工された安心・安全の鶏肉です。特に、飼料にこだわり、植物性飼料を中心とした配合飼料を使うことで、鶏肉特有のくさみを抑え、脂肪量が少ない肉質が特長の鶏肉となっています。現地で小分けし、製品化まで行い、冷凍にて日本に輸入することで、高い鮮度とお求めやすい低価格を実現いたしました。

「管理の行き届いた養鶏農場を持ち、詳細な商品規格にも対応可能な体制で、丁寧な加工技術を誇る加工場を運営するタイの企業からの仕入れが可能になったことで、西友で扱う輸入鶏肉を全て(※)タイ産に切り替えました。ヘルシーで優しい味わいということもあり、さまざまな料理にも合います」と西友の商品本部畜産部チーフバイヤー村上貴徳は述べています。

※一部加工品を除く

同じ畜産部で村上とともに今回のあっさりチキンを担当したバイヤーの石見広美は、「現地に足を運んで、生産者と加工業者の品質にこだわる意識が非常に高いことを強く感じました。そのような環境で飼育加工された鶏肉を、現地で製品化し、冷凍して日本に輸送するので安心・安全です」。

なお、同商品は環境に配慮し、トレイを使用しないノントレイパックにしています。これにより包材などの資材の削減に大きく貢献しています。「社内で試算したところ、サプライチェーン全体で年間約8トンのプラスチック資材を削減できることがわかりました。サステナビリティという観点からも、今回の商品には意義があると考えています」と村上は述べています。

当社では、畜産商品において、当社オリジナル商品を強化しており、ウォルマートの調達網を駆使したアンガスビーフ(2017 年発売)やアメリカ産“熟成うまリッチポーク”(2018 年発売)は、人気の商品として支持されております。鶏肉においても当社オリジナル「あっさりチキン鶏もも肉」「あっさりチキン鶏もも肉切込み」を展開することで、他社との差別化を図り、お客様の品質/鮮度に対するニーズにお応えしてまいります。

■商品名・規格/価格（価格は税抜き）

|                |            |       |         |         |
|----------------|------------|-------|---------|---------|
| あっさりチキン鶏もも肉    | 480g(2 枚)  | 380 円 | 100g当たり | 79.17 円 |
| あっさりチキン鶏もも肉    | 1200g(5 枚) | 830 円 | 100g当たり | 69.17 円 |
| あっさりチキン鶏もも肉切込み | 350g       | 350 円 | 100g当たり | 100.0 円 |
| あっさりチキン鶏もも肉切込み | 500g       | 450 円 | 100g当たり | 90.0 円  |

※商品は解凍品となります。