



上場40周年
AEON
HAPPY PARTY
お客さまへの感謝をこめて。

AEON

2014年5月21日
イオン株式会社

タスマニアビーフをふんだんに使用し、ステーキのような食べ応えを実現

5/22(木)「**TOPVALU SELECT**」タスマニアビーフハンバーグ」本格展開開始！



イオンは、ステーキのようなしっかりした食べ応えと牛肉の旨みを引き立てるソースに徹底的にこだわった「トップバリュセレクト タスマニアビーフハンバーグ」（本体価格369円、税込総額398円）を、全国の「イオン」「ダイエー」「マックスバリュ」「ミニストップ」にて5月22日（木）より順次発売します。

ハンバーグパテへのこだわり

イオンは、牛肉本来のしっかりした食感を存分に味わっていただきたいとの思いから、当商品のハンバーグパテに全体の約7割も占める分量の牛肉を使用。さらに、2層に包み込んだパテを加熱蒸気オーブンで焼き上げることで、牛肉の旨みを閉じ込めたジューシーなハンバーグに仕上げました。

なお当商品は、オーストラリア、タスマニア島のイオン直営牧場で、肉用種としてやわらかな肉質をもつブラックアンガス種を遺伝子組換え飼料や肉骨粉・抗生物質・成長ホルモン剤を一切使用せずに大切に肥育したタスマニアビーフを使用しています。

ソースへのこだわり

当商品は、「和風ソース」と「デミグラスソース」の2種類をラインアップします。

「和風ソース」は、深いコクとまろやかさ、口の中にぱっと広がる芳醇な香りが特徴の小豆島産の再仕込み醤油を使用しています。さらに、りんごと淡路島産の玉ねぎを配合し、さわやかな中にも深みのあるソースに仕上げました。

「デミグラスソース」は、淡路島産の玉ねぎをしっかりローストすることで深みと甘みのある味を引き出し、最後に赤ワインを加えることで全体の味を引き締めた大人の方にもおすすめのデミグラスソースに仕上げました。

なお、美味しさにこだわったソースをできるだけ新鮮な状態でお客さまにお届けすべく、当商品に使用するソースはすべて加工する当日に製造しています。

鮮度へのこだわり

イオンは、徹底的にこだわったハンバーグの食感やソースの風味を可能な限りそこなうことなくお客さまにお届けすべく、冷蔵パックでご提供。高温高圧殺菌処理を施したレトルトパックと比べると消費期限は短くなりますが、当社が温度管理を徹底することで、鮮度をしっかりと保った状態でお客さまにお届けします。

【トップバリュセレクト タスマニアビーフハンバーグの概要】

商品名： トップバリュセレクト タスマニアビーフ和風ハンバーグ
トップバリュセレクト タスマニアビーフデミグラスソースハンバーグ

規格・価格： 170g 本体価格369円、税込総額398円

販売店舗： イオン、ダイエー、イオンスーパーセンター、マックスバリュ、KOHYO、
マルナカ、山陽マルナカ、ピーコックストア、ミニストップ

※ 一部店舗により取り扱いが無い場合がございます。
※ 一部店舗により発売時期が異なる場合がございます。

【イオン直営牧場「タスマニアフィードロット」について】

名称： タスマニアフィードロット (Tasmania Feedlot Pty. Ltd.)

開設： 1974年

飼育頭数： 常時約8,000頭

面積： 約2,000ヘクタール

【タスマニアビーフを使用したトップバリュ商品】

- ・トップバリュグリーンアイ タスマニアビーフ（生鮮牛肉）
- ・トップバリュセレクト タスマニアビーフハンバーグ
- ・トップバリュセレクト タスマニアビーフカレー
- ・トップバリュセレクト ボロネーゼ
- ・トップバリュ 牛肉コロッケ
- ・トップバリュ タスマニアビーフサイコロステーキ