

イオンのブランド鶏“純輝鶏（じゅんきけい）”から添加物に配慮した点心が登場！
「トップバリュ グリーンアイフリーフロム 純輝鶏ふわとろ焼売・あっさり餃子」
4月1日（日）全国のグループ約700店舗で発売

イオンは、4月1日（日）全国のグループ約700店舗において「トップバリュ グリーンアイフリーフロム 純輝鶏 ふわとろ焼売」「トップバリュ グリーンアイフリーフロム 純輝鶏 あっさり餃子」の2種類を発売します。「添加物が気になる」「国産原料がいい」といったお客さまの声を受け、保存料・着色料・調味料（アミノ酸）不使用で、主原料は国産素材で作りました。

ジューシーでさっぱりとした国産・純輝鶏のおいしさをぎゅっと包んだやさしい味



国内の契約養鶏場で抗生物質・合成抗菌剤不使用の飼料で育てたイオンのブランド鶏・純輝鶏を使用しました。皮の原料である小麦や具材の野菜も国産のみを使用し、「国産のものを食べたい」というお客さまにお応えします。

また、「加工品は調理が楽だけど、添加物が気になる」というお客さまの声を受け、調味料（アミノ酸）は不使用です。余分な味付けをしていないので、純輝鶏のジューシーなおいしさをご堪能いただけます。



▼「トップバリュ グリーンアイフリーフロム」について
 ヘルス&ウェルネス志向の高まりを受け2016年に誕生したイオンのブランドです。食品では、お客さまが購入の際に気にされる添加物と原材料の中の109種類に配慮して開発した加工食品等があります。

時短家事のライフスタイルのなか、「ナチュラルな食材・食品」のニーズは高まっています。イオンは、自社ブランドだからできる安全・安心の食材を使った簡単調理の加工品のラインナップを増やし、お客さまの健康的な食生活を応援します。

【販売概要】

発売日：4月1日（日）

販売店舗：全国のグループ約700店舗

※主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など

本体価格：「トップバリュ グリーンアイフリーフロム 純輝鶏 ふわとろ焼売」

10粒300g 298円（税込321円）

「トップバリュ グリーンアイフリーフロム 純輝鶏 あっさり餃子」

12粒250g（餃子240g+たれ10g） 298円（税込321円）

※店舗により取り扱い商品が異なる場合があります。

ご参考



安全・安心、高品質な国産鶏をお手頃価格で イオンの“純輝鶏（じゅんきけい）”

純輝鶏は、「トップバリュ グリーンアイ」から2000年に誕生したイオンのブランド鶏です。ヘルス&ウェルネス志向が高まるなか、抗生物質・合成抗菌剤不使用の飼料で育てた純輝鶏をグループ最大2,000店舗で販売しています。

※病気予防のためのワクチンは投与しています。

純輝鶏は、鶏肉本来のうまみや高タンパク質はそのままに、必要以上の皮下脂質をおさえることで臭みを低減しています。余分な脂分がないので、ジューシーながらさっぱりとした後味です。肉質は引き締まっているので、鶏肉ならではの歯ごたえが楽しめ、煮崩れしにくいことが特長です。こうした純輝鶏のおいしさをより多くの機会楽しんでいただけるよう、多様な部位の生肉と豊富な加工品の品揃えで展開しています。

＜純輝鶏売場＞



＜純輝鶏のサラダチキン＞



プレーン



国産バジル



国産丸大豆醤油



切れてる
サラダチキン
(プレーン)

各 本体価格278円（税込300円）

安全・安心の取り組み

▼抗生物質や合成抗菌剤不使用で育てる“安心”

ひよこから成長までの全期間で、飼料には抗生物質、合成抗菌剤を使用していません。鶏の健康管理には、専属獣医による定期的な診断と衛生的な環境づくりのほか、外部からの菌を持ち込まないように、農場に出入りができるスタッフを限定し、スタッフの出入時間、健康状態等も日々記録管理しています。

また、成長を促す動物用医薬品を使わず、時間と手間をかけて大切に育てています。

※病気予防のためのワクチンは投与しています。

▼国際認証規格SQFによる“信頼”

食品の安全と品質を管理する国際認証規格SQF (Safe Quality Food) を農場、処理場で取得しています。毎年第三者機関による審査を受け、純輝鶏の安全・安心の信頼性を高めています。

※一部の処理場、農場を除きます。

おいしさへの取り組み

▼純輝鶏のおいしさを食卓までお届けする“鮮度”

SQFを取得した加工センターでは「産地パック」に取り組んでいます。産地パックは、従来別々の場所で行っていた生鳥処理、お肉の小分け、パック包装の工程を一か所で包括管理することで、店舗に届くまでの時間を短縮しています。これにより、より鮮度がよい状態の鶏肉を食卓にお届けできます。

※一部、対応していないエリアがあります。

▼プライベートブランドだからできる、さまざまな“品揃え”

イオンが生産、加工、物流までを一元管理しているので、専門店に負けない多様な部位、カットでの商品化ができます。また、サラダチキンや肉だんごなど、定番から季節商材まで幅広い加工品を開発しています。

※詳細はHP (<https://www.topvalu.net/junkikei>) をご覧ください。