

「家族一緒にの食事を、もっと手軽に安心して楽しみたい」のニーズに応え

卵や牛乳を使わずにつくったホワイトソースやお米でつくったミックス粉などを展開。

11/15 (火) トップバリュより“特定原材料7品目を使用しない食品”12種類発売

全国のイオン、ダイエー、マックスバリュ、マルナカ、ピーコックなど1,100店舗で展開



イオンは、2016年11月15日(火)より、**特定原材料7品目(卵・乳・小麦・落花生・そば・えび・かに)**を使用しない、ホワイトソースやカレールー、ミックス粉、パスタなど合計12種類をトップバリュから発売します。

本商品は、家族の中に食物アレルギーをお持ちのお客さまへ、家族で食べられる、手軽で安全な食事をつくっていただきたい。という想いから「**家族みんなで食べられる、カラダにやさしい食事**」をコンセプトとし、企画開発しました。

◆トップバリュ“特定原材料7品目を使用しない食品”12種類について◆

「家族みんなで食べられる、カラダにやさしい食事」

本商品は、家族の中に食物アレルギーをお持ちのお客さまより、アレルギーに配慮した商品へのさまざまなご意見をいただき、企画開発をしました。

◆特定原材料7品目を厳しく管理◆

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・落花生・そば・えび・かに)の混入を防ぐために、隔離された専用の区域、専用器具を使って製造しています。

◆ファミリーサイズを展開◆

一般的にはお子さま向けの個食タイプが多いアレルギー配慮商品ですが「食事は、家族全員同じものを食べたい」という声にお応えし、パスタやソースなど、ファミリータイプの容量でご用意しました。

◆お子さまから大人まで満足感ある味わい◆

「カレールー」や「ホワイトソース」などのソース4種類には小麦、乳など、特定原材料7品目を使わずに”米ピューレ”[※]を使用しコクをだし、野菜のうま味や食感を活かして満足感ある味わいを実現しました。

※米ピューレは、お米をピューレ化したものです。

◆広がるアレンジメニュー◆

「ひと手間かけて食卓にだしてあげたい」といったニーズや「食事のレパートリーが限られてしまう」という悩みにお応えします。

例えば「ホワイトソース」は、パスタソースとしてだけでなく、グラタン・シチュー・スープにもアレンジできます。また、「ミックス粉」はお好み焼き以外にも揚げ粉などに使えます。

◆特定原材料7品目を使用していないことがわかりやすいパッケージ◆

「食物アレルギーに配慮した商品を店頭で探しにくい」といったお悩みにお応えし、特定原材料7品目を使用していないことが、すぐにわかるよう大きくアイコンを入れました。

◆全国1100店舗で手軽に購入◆

全国のイオン、イオンスーパーセンター、ダイエー、マックスバリュ、マルナカ、ピーコックなど1,100店舗で展開します。「食物アレルギーに配慮した商品を、手軽に買う場所がない」といったお悩みにもお応えします。



ミックス粉を使ってアレンジ



＜商品の一例＞

「野菜と米ピューレでつくったトマトクリームソース」300g

本体価格 498円 (税込537円)

野菜ペーストと米ピューレをじっくり煮込み、コクのある濃厚なソースに仕上げました。そのままあたためてパスタソースに、お好みの具材を加えてシチューやビスク風スープなどにも簡単にアレンジできます。

- ・少量の水で調理しているので、野菜本来の素材のおいしさがひきだされたソースです。
- ・玉ねぎ・にんじん・トマトのピューレと、米ピューレで、濃厚なトマトクリームに仕上げました。トマトの酸味を玉ねぎ・にんじんの甘みで包みこんだ仕上がりになっています。



「野菜と米ピューレでつくったホワイトソース」300g

本体価格 498円 (税込537円)

野菜ペーストと米ピューレをじっくり煮込み、クリーミーでコクのあるソースに仕上げました。

そのままあたためてパスタソースに、お好みの具材を加えてシチューやグラタンなどにも簡単にアレンジできます。

- ・少量の水で調理しているので、野菜本来の素材のおいしさがひきだされたソースです。
- ・玉ねぎ・じゃがいものピューレと米ピューレで、ホワイトソースのコクとまろやかさを出しました。野菜の甘みがするやさしいホワイトソースに仕上げました。



「おこめでつくったミックス粉」150g

本体価格 248円 (税込267円)

米粉・発芽玄米を主原料でつくったミックス粉です。

- ・お好み焼き、たこ焼きのほか、鶏肉やイカなどにそのままぶしてから揚げ、水を加えて天ぷらやフリッターなどいろいろな料理に使えます。
- ・米粉だけだと重くなりがちな食感を、発芽玄米粉とばれいしょでん粉を加えることで軽い食感に仕上げました。
- ・米粉は小麦粉に比べて油の吸収率が少ないので、揚げ物にするとカラッと軽い仕上がりになります。



※地域、店舗によって販売日、取り扱いが異なります。画像はイメージとなります。

公式サイト：<https://www.topvalu.net/yasashi-gohan/> (11/15オープン)