



2019年9月18日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

イオンは“水や油、調味料のいらない冷凍ミールキット”を拡大！ 「トップバリュ フローズンCookit」シリーズ第2弾 6品目発売

たまごを用意しなくてもつくれる親子煮や、おさかなメニューが初登場！

イオンは9月18日（水）、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など※1 約1,800店舗にて、シリーズ第2弾となる「トップバリュ フローズンCookit」（以下、「フローズンクッキット」）6品目を発売します。



「フローズンクッキット」は“国内PB初”の、「水や油、調味料などが不要」かつ、1パックで材料が全て揃い、味付けまでできる冷凍ミールキットです。「忙しいけれど、手抜きせず家族に手づくりの料理をつくりたい」といったお客さまの声にお応えするため、第1弾として今年4月に6品目を発売したところ、「冷凍庫にストックできて便利」や「食材を余らせず無駄にしない」「手間もかからず味も本格的」など、大変ご好評をいただいています。

今回、第2弾として魚をつかったメニューや、たまごを用意しなくてもつくれる親子煮など、6品目を発売します。下ごしらえや調理に手間がかかる魚介素材や肉をメインとしながらも、野菜もとれてバランスよく、味付けも満足できる本格的なメニューに仕上がっています。

「フローズンクッキット」シリーズは、第1、第2弾合わせて12品目となり、毎日でも使っていただける豊富なバリエーションとなりました。食卓の主役となる一皿を調理時間最短10分でお楽しみいただけます。

今後もイオンは、時間をかけずに食卓を彩るおいしい簡便商品や、糖質配慮型商品など、お客さまの多様なライフスタイルにあわせた商品の企画・開発を続けてまいります。

【「トップバリュ フローズンCookit（第2弾）」販売概要】

発売日：2019年9月18日（水）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など※1 約1,800店舗

品目数：6品目

価格帯：本体798円（税込861円）※2（450～470g 約2人前）

<公式ホームページ <https://www.topvalu.net/tv-cookit>>

※1 店舗により取り扱いのない場合がございます。 ※2 税込価格は単品で購入した際の価格です。

【トップバリュ フローズンCookit 調理方法】

本品を炒める前に冷凍庫から取り出し、トレーごと電子レンジで半解凍（フライパン調理に最適な半解凍状態にすることで、素材の旨みを残したまま仕上げるができます）。その後はフライパンで炒め、添付の調味液で仕上げるだけ。本品の他には調味料をはじめ、水や油を加える必要もない、簡単調理で手間いらずの商品



【第2弾 トップバリュ フローズンCookit シリーズ 商品概要】

■親子煮 ごはんの上に乗せて“親子丼”としてお楽しみいただけます。

たまご入りのたれでお好みの食感に仕上げられる親子煮です。かつお、昆布のエキスが鶏肉、野菜、椎茸のうま味と合わさって、深みがありながらやさしい味わいです。



■白身魚の竜田揚げと花野菜のバジル炒め

オリーブオイルのコクとバジル、オレガノ、にんにくが香るソースで、白身魚の竜田揚げと2種の花野菜、2種のピーマンのカラフルな具材を合わせたバジル炒めです。

<約2人前（470g）調理時間の目安：約15分>



■白身魚と野菜の甘酢あんかけ

白身魚の天ぷらと素揚げした茄子、ブロッコリーなどの野菜に、穀物酢の酸味とかつお、昆布エキスのまろやかなうま味の広がる甘酢あんを絡め、さっぱりと仕上がります。

<約2人前（470g）調理時間の目安：約15分>



■青椒牛肉絲（チンジャオニウロウスー）

オイスターソースのコクとごま油の風味が野菜と牛肉のうま味を引き立てるチンジャオニウロウスーです。2種類のピーマンを使用することで彩り良く仕上がります。

<約2人前（450g）調理時間の目安：約10分>



■鶏肉と野菜の塩こうじ炒め

一口大の鶏もも肉と玉ねぎ、人参などの野菜と、歯ごたえのある大きめの木くらげを、塩麹入りの塩だれで絡め、うま味引き立つ一品に仕上がります。

<約2人前（450g）調理時間の目安：約10分>



■豚肉と根菜のしょうが炒め

シャキシャキとした食感が楽しい刻みしょうがに、ごぼうや蓮根、人参、いんげん、味付けした豚肉を合わせ、照りのあるたれで仕上げる炒め物です。

<約2人前（450g）調理時間の目安：約10分>



【ご参考】 【第1弾 トップバリュ フローズンCookitシリーズのご紹介】

本体価格798円（税込861円）

ごま油とにんにくをきかせた
牛肉と野菜のプルコギ風

約2人前（450g）調理時間の目安：約10分



ジューシーで香ばしい肉とシャキシャキのれんこん
鶏もも肉とれんこんの甘辛炒め

約2人前（450g）調理時間の目安：約10分



野菜がよく合うコクのある甘味噌仕立て
豚肉となすの甜麺醤炒め

約2人前（450g）調理時間の目安：約10分



蝦醬とオイスターソースのコク
えびとブロッコリーの中華あん炒め

約2人前（450g）調理時間の目安：約10分



だしのうま味がしみわたる
筑前煮

約2人前（470g）調理時間の目安：約10分



コクのある甘酢あんとごま油の風味
黒酢酢豚

約2人前（450g）調理時間の目安：約10分



【トップバリュ Cookitシリーズ（チルドタイプ）のご紹介】

チルドタイプは、レギュラー3品目と、季節に合わせたメニューを随時展開しています。5種類以上の野菜、いも、きのこ類が摂れる、彩り豊かな具材をコンセプトにレシピを考案しているため、普段の食事はもちろん、急な来客時に料理を振るまう際にも頼りになるシリーズです。

オイスターソースの風味が香る青椒肉絲

本体価格 880円

税込価格 950円

約2人前 調理時間の目安

10～15分



スパイス香る彩り野菜のキーマカレー

本体価格 680円

税込価格 734円

約2人前 調理時間の目安

10～15分



彩り野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

本体価格 880円

税込価格 950円

約2人前 調理時間の目安

10～15分



なすと彩り野菜のピリ辛豚肉味噌炒め

本体価格 880円

税込価格 950円

約2人前 調理時間の目安

10～15分



さつまいもとエリンギが入った鶏肉のレモンバター炒め

本体価格 880円

税込価格 950円

約2人前 調理時間の目安

10～15分



コチュジャンのうまみと辛さいかとにんにくの芽炒め

本体価格 880円

税込価格 950円

約2人前 調理時間の目安

10～15分

