



2019年11月14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

“レンジスチーム調理”で本格“魚料理”が簡単にできる 11月17日 おさかな素材の冷凍ミールキット「トップバリュ レンジ調理セット」発売

イオンは11月17日（日）、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等、約1,400店舗※1にて、電子レンジ加熱のみで“スチーム調理”ができ“調理時に、においが出にくい”魚を使った冷凍ミールキット「トップバリュ レンジ調理セット」を4品目発売します。

共働き世帯が増えるなかイオンは、今年4月にレンジとフライパンのみで調理を完結できる「Cookit（クッキット）」の冷凍タイプを発売しました。「忙しいけれど手抜きせず家族に手作り料理を食べさせられる」「買い置きができて、とても便利！」など、ご好評をいただいています。

このたび発売する「トップバリュ レンジ調理セット」は、レンジで加熱すると袋の内部で“スチーム調理”され、そのまま調理が完結する冷凍ミールキットです。魚に触れることなく袋のままレンジ調理をするので、魚のにおいも気にならず、調理後の後片付けも簡単です。また、解凍せずに加熱するため、魚の“凝縮されたうま味”と“ふっくらとした食感”を存分にお楽しみいただけます。



温め直しではありません！
レンジでスチーム調理！



「袋のままレンジで約7分！」



赤魚と彩り野菜の
アクアパッツァ

※商品の一例
および盛り付け例

今後もイオンは、変化するお客さまの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。

【販売概要】

発売日：2019年11月17日（日）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等 約1,400店舗※1

価格帯：本体価格398円～498円※2

※1：一部取り扱いのない店舗がございます。

※2：軽減税率（8%）の対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

【商品概要】

「トップバリュ レンジ調理セット」は、袋のままレンジ調理をするので、魚のにおいも気にならず調理後の後片付けも簡単です。また、解凍せずに加熱するため、具材も崩れにくく、ふっくらとした食感をお楽しみいただけます。さらに、具材には魚とともにたっぷりの野菜（約175g）が入っていて、健康を気にされる方も安心してお使いいただけます。



【商品紹介】

トップバリュ 赤魚と彩り野菜のアクアパッツァ

価格：本体価格498円+税^{※2}

規格：1人前（305g）

メインとなる魚介類には、環境に配慮して獲られた「MSC認証 アイスランド産赤魚」と、責任ある養殖によって生産された「ASC認証 チリ産ムール貝」を使用しています。野菜にはブロッコリーやぶなしめじ、ミニトマトなどを使用し、レモン風味のソースで和えたさわやかな味に仕上げています。（レンジ調理時間：約7分）



トップバリュ すけとうだらと彩り野菜の黒酢ソース

価格：本体価格398円+税^{※2}

規格：1人前（295g）

メインとなる魚介類には、環境に配慮して獲られた「MSC認証 すけとうだら」を使用しています。野菜にはさつまいも、レンコン等を使用し、まろやかな黒酢ソースで和えた、お子さまも食べやすい味に仕上げています。（レンジ調理時間：約6分）



トップバリュ あじと彩り野菜の和風ソース

価格：本体価格398円+税^{※2}

規格：1人前（300g）

メインとなる魚介類には、あじを使用しています。野菜にはさつまいも、レンコン等を使用し、大根おろし入りの和風ソースで和え、さっぱりとした味に仕上げています。（レンジ調理時間：約6分）



トップバリュ いわしと彩り野菜のレモンペッパーソース

価格：本体価格398円+税^{※2}

規格：1人前（270g）

メインとなる魚介類には、いわしを使用しています。野菜にはさつまいも、レンコン等を使用し、レモンとペッパーを効かせたソースで和え、さわやかな風味に仕上げています。（レンジ調理時間：約6分）



※2：軽減税率（8%）の対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。