



2020年9月30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

## 毎日の健康や地球環境に配慮し、もっと植物由来の食生活を 植物性の原材料に置きかえた食品シリーズを拡大 10月6日、トップバリュ「Vegetive」シリーズ本格展開

イオンは10月6日（火）より、全国の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」等約2,000店舗※1にて植物置きかえ食品※2「Vegetive※3（ベジティブ）」シリーズを本格展開します。



近年、健康志向の高まりや食習慣の変化により、植物性原料への注目が高まっています。また、2050年には世界人口が約9.7億人まで増加し、より多くの食料が必要と予測されています。

こうした中イオンは、生産時に排出される温室効果ガスや必要な穀物、水の量など地球に与える負荷が少ない※4「植物性たんぱく質」を中心に、さまざまな植物性原料に置きかえた「Vegetive※3（ベジティブ）」シリーズを企画・開発し、このたび本格展開します。

本シリーズは、健康や環境に配慮し「毎日の食事の中で植物由来の食品を積極的に取り入れたい」という、お客さまの声にお応えしています。

今後もイオンは、より良い地球環境や、お客さまの健康を未来につなげていくため、さまざまな商品を企画・開発してまいります。

### 【トップバリュ Vegetive（ベジティブ）シリーズ 販売概要】

本格展開日：2020年10月6日（火）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」等約2,000店舗※1

品目数：9品目（今後、順次拡大予定）

※1：一部取り扱いの無い店舗がございます。店舗により、品揃えが異なる場合があります。

※2：商品によって原材料や製造工程にて動物性原料が含まれる場合があります。

※3：Vegetiveとは「野菜（VEGETABLE）を前向き/積極的（POSITIVE/ACTIVE）に食事に取り入れてほしい」という思いを込めた造語です。

※4：Environmental Working Groupの調査による。

【「Vegetive（ベジティブ）」シリーズ商品の紹介】

	<p><b>【ひよこ豆と玄米からつくった スパゲッティタイプ】</b>  <b>10月6日（火）発売予定</b>  <b>規格：240g 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>                  小麦のかわりにひよこ豆と玄米を使ってつくったスパゲッティタイプです。食物繊維や鉄分をバランスよく摂取できる商品です。</p>
	<p><b>【豆乳からつくった クリームソース】</b>  <b>10月6日（火）発売予定</b>  <b>規格：80g 本体価格128円+税<sup>※5</sup></b>                  生乳のかわりに豆乳と米みそを使って仕上げたまろやかなコとうまみのあるパスタソースです。ゆでたパスタにまぜるだけで簡単に調理ができます。</p>
	<p><b>【大豆からつくった ポロネーゼ】</b>  <b>10月6日（火）発売予定</b>  <b>規格：80g 本体価格128円+税<sup>※5</sup></b>                  お肉のかわりに大豆原料をつかった、お肉のような食感に仕上げたトマトのコとうまみが味わえるパスタソースです。ゆでたパスタにまぜるだけで簡単に調理ができます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ 柚子おろしソース】</b>  <b>規格：240g（ハンバーグ2個、ソース2袋）本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>                  お肉のかわりに大豆原料をつかった、柚子の風味が香る和風おろしソース付きのフローズンタイプのハンバーグです。電子レンジであたためた後、フライパンで上げるとより一層おいしくお召しあがりいただけます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ バジル香るコク旨なトマトのソース】</b>  <b>規格：180g 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>                  お肉のかわりに大豆原料をつかったチルドタイプのハンバーグです。トマトペーストとトマトピューレをベースに、バジルの香る酸味を効かせたトマトソースで合わせています。袋のまま電子レンジであたためることができます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ 焦がし醤油香る玉ねぎソース】</b>  <b>規格：180g 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>                  お肉のかわりに大豆原料をつかったチルドタイプのハンバーグです。焦がし醤油の風味とソテーした玉ねぎの甘み、りんご酢でほんのり爽やかなソースで合わせています。袋のまま電子レンジであたためることができます。</p>
	<p><b>【豆乳とココナッツオイルからつくった まろやかシュレッド】</b>  <b>規格：200g 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>                  生乳のかわりに、豆乳とココナッツオイルを原料としてつくったシュレッドです。チーズの代用品としてトーストやピザ、グラタン、サラダなど、さまざまな料理に活用いただけます。</p>

※5：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。

	<p><b>【大豆イソフラボン含有 豆乳ヨーグルト プレーン】</b>  <b>規格：400g 本体価格178円+税<sup>※5</sup></b>  牛乳のかわりに豆乳を乳酸菌で発酵させた、大豆イソフラボンを含む無糖タイプのヨーグルトです。カラダにやさしい“コレステロールゼロ”。  また、100gあたり4.0gの食物繊維を含んでいます。クセのないまろやかな味わいに仕上げています。</p>
	<p><b>【豆乳からつくったプリン】</b>  <b>規格：90g 本体価格98円+税<sup>※5</sup></b>  生クリームや牛乳のかわりに大豆由来の豆乳クリームと豆乳を使用し、卵のコクを生かした濃厚なプリンです。ほろ苦いカラメルソースと合わさることで絶妙な美味しさに仕上げています。</p>

※5：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。

◆トップバリュ Vegetive（ベジティブ）シリーズ紹介ページ <https://www.topvalu.net/vegetive>

