



2021年8月31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

独自のサプライチェーン構築により、さらに鮮度・品質向上、品揃え拡大

「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏」^{じゅんきけい} “産地パック” 全国展開

イオンは9月1日（水）より、「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏」“産地パック”の取り扱いを、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等、約2,400店舗に拡大します。



「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏」は、安全・安心、おいしさにこだわって育てた鶏肉として2000年より販売しています。さらなる鮮度・品質向上と品揃え拡大を目的として、生産者さまをはじめとする大切なパートナーとともに、純輝鶏のサプライチェーン※¹構築を推進してきました。

このたび、国内4カ所のパック工場と協業することで、各工場で生産・商品化した“産地パック”を全国の店舗へ展開が可能となります。

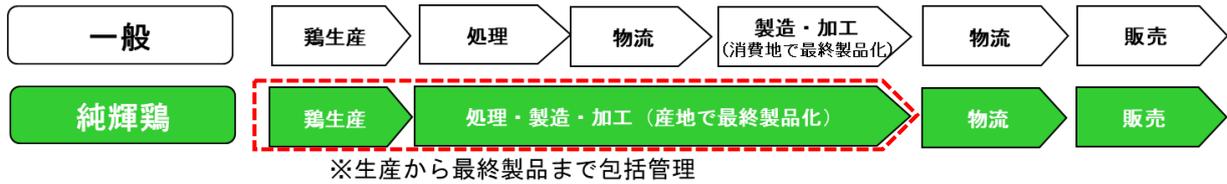
《“産地パック”の主な特長》

- **原料の処理・加工から店舗納品までの工程短縮により“鮮度向上”**
純輝鶏の生産地に近い国内4カ所（青森・岐阜・広島・鹿児島）のパック工場からの供給により、これまで原料の処理・加工から店舗納品まで3日以上かかっていた工程を、最短で翌日に納品することが可能になります。
- **ご家庭での利便性の向上と食品ロス削減を目指し、最新の包装技術で“品質向上”**
 - ① 「オントレーMAP包装」
素材の酸化や菌の増殖を抑える気体※²を使用し、消費期限を約2倍に延長することが可能となります。
 - ② 「ノントレー真空包装」
プラスチックトレイ不使用の真空パックにより消費期限5～7日を確保します。
- **「うす切り」や「スティックカット」など手間いらず商品の“品揃え拡大”**
専用の加工設備を有する拠点での商品化により、店舗での大量生産が難しい厚さ約5ミリの「うす切り」や「スティックカット」など“包丁・まな板いらず”の商品の品揃えを拡大し、最大8品目で展開します。

※1：サプライチェーンとは、生産から最終製品までを包括管理する仕組みです。

※2：酸素と二酸化炭素もしくは、窒素と二酸化炭素で構成された気体です。

【純輝鶏サプライチェーンについて】



【販売概要】

発売日：2021年9月1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」等、約2,400店舗※³

品目：最大28品目

【商品一例】

| 商品画像 | 商品名／内容量 | 特長 | 価格 |
|------|--|--|---|
| | トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏 皮なしむね肉 うす切り 350g | ご家庭ではカットが難しい約5ミリの厚さにスライスした皮なしむね肉です。包丁・まな板いらずで、しゃぶしゃぶ・炒め物用にと様々な料理に最適です。 | 100g当り 本体 158円 税込※ ⁴ 170.64円 |
| | トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏 ももスライス 250g | ご家庭ではカットが難しい約10ミリの厚さにスライスしたもも肉です。包丁・まな板いらずで、すき焼き・炒め物用にと様々な料理に最適です。 | 100g当り 本体 178円 税込※ ⁴ 192.24円 |
| | トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏 皮なしむね肉スティックカット 200g | 約2センチの厚さに皮なしむね肉をスティックカットにしています。包丁・まな板いらずで、とり天やソテーなどに最適です。 | 100g当り 本体 158円 税込※ ⁴ 170.64円 |
| | トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏 もも肉 1枚 | 新鮮なうちに産地で真空パック包装することで、保存期間を延長しました。トレーを使用していないのでコンパクトに保存できます。 | 100g当り 本体 148円 税込※ ⁴ 159.84円 |
| | トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏 むね肉 1枚 | 新鮮なうちに産地で真空パック包装することで、保存期間を延長しました。トレーを使用していないのでコンパクトに保存できます。 | 100g当り 本体 88円 税込※ ⁴ 95.04円 |

※3：一部取り扱いがない店舗があります

※4：軽減税率（8%）対象商品です。単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります

今後イオンは、独自のサプライチェーンを通じて、お客さまの期待にお応えする商品を提供し続けてまいります。

ご参考

■トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏について

「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏」は、安全・安心、おいしさにこだわって育てた鶏肉として2000年より販売しています。鶏舎内で鶏たちがストレスなく快適に過ごせるよう、温度や湿度管理の徹底やこまめな清掃を行うとともに、飼料には抗生物質や合成抗菌剤を一切使用せず育てました※4。純輝鶏の農場・アウトパック加工場ともに、食品の安全と品質を確保することを目的とした国際認証規格「SQF認証」を取得しています。※5

〈トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏特集ページ〉<https://www.topvalu.net/junkikei/>



※4：ただし、病気予防のためにワクチンは投与します。

※5：一部農場、処理場を除きます。

■トップバリュ グリーンアイについて

体へのすこやかさと自然環境へのやさしさに配慮した安全・安心ブランド、トップバリュグリーンアイは、3つのシリーズを展開しています。

〈トップバリュ グリーンアイ特集ページ〉<https://www.topvalu.net/gurinai/>



「トップバリュ グリーンアイナチュラル」
ノンケミカルな飼育・養殖方法で開発された商品です。
また、環境保全や生物多様性、持続可能性にも配慮
しています。



「トップバリュ グリーンアイオーガニック」
化学合成農薬や化学肥料などに頼らず、自然の力を
活かして生産された農産物や、有機由来の飼料で飼育
された家畜・家きん、それらを原料に使用した加工
食品です。



自分のため、家族のため、
そして持続可能な未来のために、
オーガニックライフをもっと身近に。



「トップバリュ グリーンアイフリーフロム」
お客さまが購入の際に気にされる添加物と原材料、
成分の使用に配慮した商品シリーズです。

