



2021年9月28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

直輸入することで、オーガニックラムを“お求めやすい価格”でお届け

トップバリュ グリーンアイオーガニックより「オーストラリア産 オーガニックラム」新発売

イオンは9月29日（水）、関東・近畿の56店舗から順次、トップバリュ グリーンアイオーガニックより「オーストラリア産 オーガニックラム」を発売します。



イオンは、お客さまの「安全で安心な、おいしい肉を食べたい」という声にお応えし「トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ」「トップバリュ グリーンアイナチュラル ナチュラルポーク」「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏^{じゆんきけい}」といった、抗生物質^{※1}などを使用せず、独自の安全管理で育てた商品を販売してまいりました。

本商品は、お客さまの健康志向や環境配慮へのさらなる高まりに対応し、新たに開発したトップバリュ グリーンアイ初のオーガニックミートです。

有機JAS認証を取得したオーストラリアの広大な指定農場で放牧し、牧草だけで、のびのびと育てた生後1年未満の子羊の肉を、有機認証を取得したイオンのプロセスセンター（パック工場）で商品化しています。

《「トップバリュ グリーンアイオーガニック オーストラリア産 オーガニックラム」の特長》

- **環境に配慮した持続可能な飼育**
オーストラリアの広大な草地で放牧し、化学合成農薬や化学肥料を使用しない自然の牧草だけを与えて育てています。これにより、ひつじ本来の風味をお楽しみいただけます。
- **直輸入することで、お求めやすい価格を実現**
直輸入による独自のサプライチェーンを構築し、コスト低減をしています。これにより、希少なオーガニックラムをお買い求めやすい価格で提供することができます。
- **生産者との直接取引により、ラムの新しい魅力を提案**
生産者と直接取引することで、様々な部位の買い付けが可能となり、ジンギスカンはもちろん、ステーキや煮込み料理などの多彩なメニューをお楽しみいただける商品の提供を実現します。

※1：病気予防のためにワクチンは投与します。ワクチンは、家畜伝染予防法に基づいて、一般的に投与されています。

今後もイオンは「トップバリュ グリーンアイオーガニック オーストラリア産 オーガニックラム」の取り扱いを順次拡大し、早期に全国の店舗での展開を目指してまいります。

【販売概要】

発売日：2021年9月29日（水）

販売店舗：関東の「イオン」「イオンスタイル」、関東・近畿の「ダイエー」等 56店舗※2
品目：5品目

【商品紹介】

商品画像	商品名	特長	価格
	オーガニックラム 骨付きロース ステーキ用	ラムの中でも最上位の部位で柔らかく、ジューシーな食感が特長です。適度な脂身と旨味がステーキやグリルに最適です。焼き方はミディアムかミディアムレアがおすすめです。	100g当り 本体 598円 税込※3 645.84円
	オーガニックラム もも ステーキ用 (ランプ)	腰からお尻、ももにかかる赤身が豊富な部位です。クセがなく、濃厚な肉の味が楽しめます。ステーキやローストのほか、煮込み料理にもおすすめです。	100g当り 本体 498円 税込※3 537.84円
	オーガニックラム かたロース ステーキ用	赤身と脂身のバランスがよく、コクのある風味が特長です。厚切りステーキやグリル、ジンギスカンに最適です。	100g当り 本体 498円 税込※3 537.84円
	オーガニックラム かた切りおとし 焼肉用	羊の腕にあたる部分です。よく動く部位のため、旨味が豊富で濃厚な味わいが特長です。ジンギスカン、しゃぶしゃぶがおすすめです。	100g当り 本体 298円 税込※3 321.84円
	オーガニックラム もも厚切り 焼肉用	羊のももにあたる部分です。脂肪が少ない赤身部位で、食べ応えのある肉質が特長です。ジンギスカンがおすすめです。	100g当り 本体 298円 税込※3 321.84円

※2：販売店舗は4頁の店舗一覧をご参照下さい。店舗により取扱い品目は異なります。

※3：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。

【「オーガニック ラム」を使用したメニュー例】



「ラムステーキ」



「ラムシチュー」



「羊肉シャシュリク風串焼き」

※レシピはこちら「[トップバリュレシピ](#)」

https://www.topvalu.net/search/recipe/?search_category=143

ご参考

【トップバリュ グリーンアイ こだわりの畜産物のご紹介】

■ トップバリュ グリーンアイ ナチュラル タスマニアビーフ

「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル タスマニアビーフ」は、お客さまに安全・安心でおいしいお肉をお届けしたいという想いで1974年よりスタートした、大自然を有するタスマニア島で育てたブラック・アンガス種の血統牛です。成長ホルモン剤、抗生物質、遺伝子組み換え飼料、肉骨粉の4つを使用せず育てています※¹。赤身ながらやわらかな肉質とジューシーな旨みを併せ持つ、日本人好みの牛肉です。動物福祉の考えに基づき、農場では牛へのストレスやケガ等を極力減らす取り組みを実践しています。

トップバリュ グリーンアイ ナチュラル
タスマニアビーフ特集ページ

<https://www.topvalu.net/greeneye-tasmanianbeefsyosai/>



■ トップバリュ グリーンアイ ナチュラル ナチュラルポーク

「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル ナチュラルポーク」は、安全・安心を突き詰めた国産豚肉として2016年より販売しています。豚では極めて難しいとされていた抗生物質・合成抗菌剤不使用に加え、遺伝子組み換え飼料も不使用で育てました※¹。豚の健康管理に加えて、豚舎の衛生管理にも気を配り育てています。

トップバリュ グリーンアイ ナチュラル
ナチュラルポーク特集ページ

<https://www.topvalu.net/naturalpork/>



■ トップバリュ グリーンアイ ナチュラル ^{じゅんきけい}純輝鶏

「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※¹。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。※⁴

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/>



※¹：病気予防のためにワクチンは投与します。ワクチンは、家畜伝染予防法に基づいて、一般的に投与されています。

※⁴：一部農場、処理場を除きます。

【販売店舗一覧】

埼玉県	イオンスタイルレイクタウン	東京都	ダイエー南砂スナモ店	
	イオンスタイル北戸田		イオンフードスタイル日野駅前店	
	イオン浦和美園店		ピーコックストア トルナーレ日本橋浜町店	
	イオン与野店		ピーコックストア 芝浦アイランド店	
	イオン川口前川店		ピーコックストア 代官山店	
	イオン羽生店		ピーコックストア 文京グリーンコート店	
	イオンスタイル入間		ピーコックストア 桜新町店	
	イオン春日部店		マックスバリュエクスプレス北烏山店	
	イオンスタイルふじみ野		千葉県	イオンスタイル新浦安
	イオンスタイル川口			イオン船橋店
ダイエー大宮店	イオンフードスタイル新松戸店			
東京都	イオン東雲店	千葉県	ダイエーいちかわコルトンプラザ店	
	イオンスタイル品川シーサイド		ダイエー浦安駅前店	
	イオンスタイル有明ガーデン		ダイエーモリシア津田沼店	
	イオンスタイル碑文谷		神奈川県	イオンスタイル横浜瀬谷
	イオンスタイル板橋	イオンフードスタイル港南台店		
	イオンスタイル多摩平の森	イオンフードスタイル三ツ境店		
	イオン東久留米店	foodium 武蔵小杉		
	イオンフードスタイル稲城長沼店	兵庫県	ダイエー名谷店	
	ダイエー西台店		イオンフードスタイル西神中央店	
	イオンフードスタイル小平店		ダイエー神戸三宮店	
	イオンフードスタイル八王子店		グルメシティ六甲アイランド店	
	イオンフードスタイル船堀店		ダイエー宝塚中山店	
	ダイエー東大島店	大阪府	イオンフードスタイル茨木太田店	
	ダイエー武蔵村山店		ダイエー光明池店	
	foodium 下北沢		ダイエーおおとり店	
	ダイエー小石川店		ダイエー池田駅前店	
ダイエー麻布十番店	京都府	イオンフードスタイル山科柳辻店		