



2021年12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

みんなで楽しむクリスマスは、本格メニューをおうちで調理
下ごしらえなし、後片付け簡単、焼きたての丸ごとチキンを食卓に
トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏「オープンバッグ」商品を本格展開

イオンは12月18日（土）より、「イオン」「イオンスタイル」等、全国約400店舗にて、おうちのオープンで丸ごとローストチキンが調理でき、こだわりの飼育方法で育てた原料を使用した「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏（国産）味付ローストチキン用」を本格展開します。



オープンバッグごと焼き上げるだけ

盛り付けの一例

様々な部位が楽しめる

おうちで料理を楽しむ需要が高まる中イオンは昨年、クリスマスに本格的な焼きたてのローストチキンが楽しめる「オープンバッグ」商品を限定店舗で先行販売しました。お客さまから「調理が驚くほど簡単」「焼きたてのチキンはジューシーでおいしい」など、好評いただき、本年より全国約400店舗に展開を拡大します。

《 商品の特長 》

- **「オープンバッグ」は“調理前後の手間いらず”**
オープンバッグとは、オープン調理が盛んな欧米で使用されている耐熱性の袋で、素材のうま味や水分を逃がさずに加熱調理ができます。本商品は、下味付きの鶏肉の入った耐熱温度220℃の内袋（オープンバッグ）をそのまま天板にのせて焼くだけでできあがり、オープン庫内が汚れないので後片付けも簡単です。
- **スチーム効果で焼き上がりはしっとり、ふっくら。オリジナルスパイスが肉の中までしっかり浸透**
オープンバッグがスチーム効果を発揮し、焼き目がつきながらも肉の中までしっとり仕上げられ、丸鶏の調理の悩みである焼きムラを防ぎます。骨付きのまま焼くことで肉が縮みにくく、ふっくらジューシーに焼き上がります。
また、香ばしい味付け粉末醤油と12種のスパイス&ハーブをブレンドしたオリジナルスパイスで下ごしらえをしています。製造からお客さまがおうちで調理されるまでの時間で肉の中までしっかりとしみ込み、肉そのものの、うま味をひきたてます。
- **飼育方法にこだわった鶏を原料に使用**
抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼料で育てた※1「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏（国産）」を原料に使用しています。鶏肉が持つ、うま味や高たんぱく質はそのままに、必要以上の皮下脂質を抑え、独特の臭みを低減します。加熱調理後もやわらかくしっとりした食感を保つ鶏肉です。

【販売概要】

商品名：トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏（国産）味付ローストチキン用

発売日：2021年12月18日（土）より本格展開※2

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等、全国約400店舗

規格・価格：1羽（1.7kg）

本体 2,480円（税込 2,678.4円）※3

商品紹介URL：<https://www.topvalu.net/junkikei/#section-D-sub>



【調理方法】

 <p>①本商品を内袋のまま天板にのせ、予熱をせずオープンに入れ、200℃で約60分焼きます。</p>	 <p>②天板ごとオープンから取り出し、袋の封を切らずに約60分そのまま置いて余熱をとります。（加熱後の調理器具や袋は大変熱くなっています。取り出す際はやけどにご注意ください。）</p> <p><small>※60分余熱をとることで、スパイスのうまみと肉本来のうまみが全体にいきわたります。</small></p>	 <p>③余熱がとれたら内袋を開け、チキンを取り出しお皿にのせます。内袋に残ったソースは別の器にとっておきます。（内袋開封時、中身がまだ熱い場合がありますので、やけどにご注意ください。また、肉汁の液はねにご注意ください。）</p>	 <p>④チキンと一緒に好みの野菜などを盛り付けてでき上がりです。食べやすい大きさにさばき、袋に残ったソースをかけてお召し上がりください。</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

【ご参考】

「トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏」クリスマス向け商品の一例

商品名	トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏骨付きもも（解凍）		あらかじめ骨に沿ってスリットを入れることで、肉離れがよく、食べやすいチキンです。
規格	1本		骨付きのまま加熱することで
価格	本体398円（税込429.84円）※4		肉が縮みにくくふっくらジューシーな焼き上がりです。
商品名	トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏骨付きもも（解凍）		クリスマスのローストチキンに最適です。
規格	2本		
価格	本体796円（税込859.68円）※4		

※1：病気予防のためにワクチンは投与しています。ワクチンは家畜伝染病予防のため、日本では一般的に投与されています。

※2：店舗により発売日・販売期間が異なります。

※3：事前予約によるご購入の場合、販売価格が異なる場合があります。税込価格は単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

※4：店舗により販売価格が異なる場合があります。税込価格は単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。