



2022年9月28日
イオン株式会社
イオントップバリュ株式会社

自分好みに組み合わせる！美味しいおかず続々登場！

「トッパリュ チルド惣菜シリーズ」装いも新たに発売

「主菜」「こぼち(副菜)」をパッケージのアイコン表示でわかりやすく！

イオンは9月28日(水)より順次、「イオン」「イオンスタイル」など、全国約3,000店舗^{※1}にて、ポテトサラダやひじき煮、ハンバーグなど、人気の惣菜を豊富に揃えた「トッパリュ チルド惣菜シリーズ」を全面刷新し、発売します。



近年、手軽に食事が楽しめる中食需要が拡大し、「トッパリュ チルド惣菜シリーズ」の売上も、この2年で1.3倍に増えています。また「メニューをもっと増やしてほしい」「自由に選びたいけどきちんとバランスよく栄養も摂りたい」という声も多くいただき、メニューの豊富さだけでなく、健康への関心も高まっています。

こうした中イオンは「トッパリュ チルド惣菜シリーズ」の全面刷新をすることで、美味しさの追求はもちろん、商品ごとのパッケージ表面に「主菜」「こぼち(副菜)」のアイコンを配置し、視覚的にメニューを選びやすくしました。また、塩分量にも配慮し、100gあたり食塩相当量1.0gを目安に美味しさとのバランスをとったメニューの開発を行いました。引き続き、今後も和食や洋食はもちろん、中華、アジアン、エスニックなど、メニューの展開も広げ、選ぶ楽しさも提供してまいります。

イオンは、美味しさはもちろん、これからも高まるヘルス&ウェルネスへの期待に応えながら、お客さまの暮らしに新しい価値を提供し続けてまいります。

【販売概要】

商品名：トッパリュ チルド惣菜シリーズ

発売日：2022年9月28日(水)より順次発売

品目：20品目(2022年9月28日時点)

価格帯：本体98円(税込105.84円^{※2})

～本体398円(税込429.84円^{※2})

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」など、全国約3,000店舗^{※1}



【パッケージアイコン】

【トップバリュ チルド惣菜シリーズ 商品一例】

商品名 規 格 価 格 発売日	ふかし芋を使った しっとりとしたポテトサラダ 100g 本体98円（税込105.84円※2） 2022年9月28日（水）発売	こばち
商品名 規 格 価 格 発売日	ふかし芋を使った ホクホクとした明太子ポテトサラダ 95g 本体128円（税込138.24円※2） 2022年9月28日（水）発売	こばち
商品名 規 格 価 格 発売日	甘い紅あずま使用 ホクホクとした さつまいもレモン煮 95g 本体98円（税込105.84円※2） 2022年9月28日（水）発売	こばち
商品名 規 格 価 格 発売日	7種具材を使った ふっくらとしたひじき煮 85g 本体98円（税込105.84円※2） 2022年9月28日（水）発売	こばち
商品名 規 格 価 格 発売日	あめ色炒め玉ねぎ焦がし醤油香る 和風ハンバーグ 100g 本体98円（税込105.84円※2） 発売中	主菜
商品名 規 格 価 格 発売日	甘みのある輪切りさつまいも 鶏肉のだしをきかせ 柔らかく炊き上げた 彩り野菜の炊合せ 140g 本体298円（税込321.84円※2） 2022年11月2日（水）発売予定	主菜
商品名 規 格 価 格 発売日	やわらかごろごろ牛肉とスパイス香るビーフカレー 200g 本体398円（税込429.84円※2） 2022年11月2日（水）発売予定	主菜
商品名 規 格 価 格 発売日	国産鶏かた肉を使用 しっとりとした肉感の 照り焼きチキン 120g 本体298円（税込321.84円※2） 2022年11月2日（水）発売予定	主菜
商品名 規 格 価 格 発売日	5種の野菜&3種のきのこ 生姜香る鶏だんごのスープ 240g 本体198円（税込213.84円※2） 発売中	スープ

（11月以降も新商品を発売予定）

※1：一部取り扱いのない店舗がございます。

※2：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。




【ご参考】 トップバリュ プロのひと品シリーズ 発売開始からおかげさまで1周年



「自宅では味わえない、より本格的な味を手軽に楽しみたい」というお客さまのニーズにお応えし、昨年10月より発売を開始した、南麻布「分とく山」野崎洋光総料理長、南青山「アクアパッツァ」日高良実シェフ、南青山「慈華」田村亮介シェフなど多くの一流料理人が監修した「トップバリュ プロのひと品」シリーズがまもなく1周年を迎えます。それに伴い、シェフのこだわりをさらに追求した全面刷新を行い、10月5日（水）より順次発売します。

■ トップバリュ プロのひと品シリーズ 商品一例







商品名	南麻布「分とく山」野崎洋光総料理長監修 7種具材を使用 素材の食感を生かした 筑前煮	
規格	180g	
価格	本体198円（税込213.84円※2）	
特長	淡泊ながら甘みが強く、素材の旨みを引き立てる白醤油を含む3種類の醤油と、うまみをじっくりと煮出したこだわりのだしを使用しじっくり炊き上げました。調味料（アミノ酸）を使用せず、素材ひとつひとつの食感や味わいを活かしたこだわりの筑前煮です。	
発売日	2022年10月5日（水）発売	
商品名	南麻布「分とく山」野崎洋光総料理長監修 3種の醤油をブレンド 素材を生かした 鶏肉と大根の炊合せ	
規格	190g	
価格	本体298円（税込321.84円※2）	
特長	鶏もも肉と大根を、淡泊ながら甘みが強く、素材の旨みを引き立てる白醤油を含む3種類の醤油と、調味料（アミノ酸）を使用しないこだわりのだしでほろほろとやわらかく炊き上げました。素材ひとつひとつの食感や味わいを活かしたこだわりの炊き合わせです。	
発売日	2022年10月5日（水）発売	

おうちで楽しむ
**プロの
ひと品**

イタリアンの
シェフによる監修
南青山「アクアパッツァ」シェフ
日高良実 監修
旬の食材をダイナミックにアレンジ。

美味しく召し上がれ!
日高良実





<p>商品名 南青山「アクアパッツァ」日高良実シェフ監修 ごろっとやわらか ビーフシチュー</p> <p>規 格 230g</p> <p>価 格 本体398円(税込429.84円※2)</p> <p>特 長 やわらかく仕上げた牛肉に、赤ワインと香味野菜の風味豊かなソースを合わせ、ソテーが異なる2種類の玉ねぎでコクと甘み、4種類の牛肉の部位を炒めて煮込んだエキスで、芳醇な香りと旨みを演出し、シェフこだわりの味を実現しました。</p> <p>発売日 2022年10月5日(水)発売</p>	 
<p>商品名 南青山「アクアパッツァ」日高良実シェフ監修 イタリア産トマトを使った やわらか&ジューシーチキンのトマト煮</p> <p>規 格 230g</p> <p>価 格 本体398円(税込429.84円※2)</p> <p>特 長 イタリア産のトマトと白ワインで鶏もも肉をじっくりと煮込み、旨みを重ね、甘く爽やかなローズマリーが香る、本場イタリアの味を再現しました。ひよこ豆、レッドキドニー、大豆の3種の豆も加え、食べ応えも満足のこだわりの一品です。</p> <p>発売日 2022年10月5日(水)発売</p>	 


おうちで楽しむ
**プロの
ひと品**

中華の
シェフによる監修
南青山「慈華」シェフ
田村亮介 監修
素材を慈しみ、人を慈しみ、
料理を慈しむ。

心にけ美味はE
田村亮介



<p>商品名 南青山「慈華」田村亮介シェフ監修 鹿児島県熟成麩酢を使った酸味まろやか黒酢の酢豚</p> <p>規 格 170g</p> <p>価 格 本体398円(税込429.84円※2)</p> <p>特 長 ごろごろした豚肉と食感の良い蓮根、さつまいもに、三温糖でコクのある甘みをほどこし、香り付けには、濃口醤油とたまり醤油の2種類の醤油を組合せ、鹿児島県熟成麩酢で程よい酸味のあるまろやかな黒酢酢豚に仕上げました。</p> <p>発売日 2022年10月5日(水)発売</p>	 
---	---

商品名	南青山「慈華」田村亮介シェフ監修 オーブンで焼き上げた ジューシーな味わい国産鶏もも肉と根菜の旨辛醬煮	
規 格	140g	
価 格	本体398円（税込429.84円※2）	
特 長	やわらかな国産鶏もも肉をオーブンでジューシーに焼き上げ、肉の旨みを閉じ込めました。十分に熟成させた甜麺醬や豆板醬をベースにしたピリ辛だれとあわせることで辛さとコクのある味わいに仕上げました。	
発売日	2022年10月5日（水）発売	

※2：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。