



2023年10月3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

## おかげさまで2周年！おうちで楽しむ「トップバリュ プロのひと品」から 神楽坂「日本料理 一凛」橋本幹造料理長監修メニューが登場

イオンは10月4日（水）、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約2,000店舗※1にて、自宅で簡単にプロの料理人の味を楽しめる「トップバリュ プロのひと品」から、神楽坂「日本料理 一凛」橋本料理長監修による新商品を4品目発売します。



イオンは2021年10月、「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」というニーズにお応えし、肉じゃがやビーフシチュー、餃子など、和洋中それぞれの一流料理人が監修した「トップバリュ プロのひと品」シリーズの発売を開始しました。「自宅でもちょっとした贅沢感が味わえておいしい」などご好評いただいております。発売開始から2年となる今年7月には韓国料理の争美月シェフ監修の新たな商品も加え、シリーズのラインナップをさらに拡大しています。

この度、新たに日本料理の監修に携わっていただく橋本幹造氏は、“季節をいただく。四季を味わう伝統と文化”を重んじ、“和”を探求する、東京・神楽坂の「日本料理 一凛」の店主兼料理長です。シンプルかつ季節感あふれる妥協を許さない料理で、幅広い支持を受けています。

本シリーズは、橋本幹造料理長の監修に基づき、“日本料理は下ごしらえが8割”“余計な味付けはせず、素材からでる旨みを生かす”ことにこだわっています。一例として新商品「トップバリュ ほうじ茶で香ばしく仕上げた 豚角煮」は、清酒と生姜で豚バラ肉に下味をつけて丁寧に蒸し上げて肉の臭みや余計な脂を落とし、肉本来の香ばしさを引き出しながら焼き上げています。また、ほうじ茶で香りとおコク深く煮込んだ厚みのあるカットで、隠し味にはちみつを使い、肉の旨みを存分にお楽しみいただけるひと品です。

イオンはこれからも、さまざまな食と文化を紹介することで、お客さまに新たな美味しさの発見とワクワクを感じていただける取り組みを続けてまいります。

### 【商品概要】

商品名：・トップバリュ ほうじ茶で仕込んだやわらか食感 豚角煮  
・トップバリュ 3種の醤油をブレンド 素材を生かした 鶏肉と大根の炊き合わせ  
・トップバリュ 牛すじの旨みとだしの深い味わい 牛すじと白滝の大和煮  
・トップバリュ 銚子産いわし使用 南高梅白干しの芳醇な香り いわしの梅煮

発売日：2023年10月4日（水）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国2,000店舗※1

価格：本体348円（税込375.84円）～本体498円（税込537.84円）※2

※1：店舗により取扱いが異なります。

※2：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

## 【商品ラインナップ】

商品名 規 格 価 格 特 長	トップバリュ ほうじ茶で仕込んだやわらか食感 豚角煮 165g 本体498円（税込537.84円）※2 清酒と生姜で豚バラ肉に下味をつけて丁寧に蒸しあげ、肉の臭みや余計な脂を落とし、肉本来の香ばしさを引き出しながらかき上げています。“余計な味付けはせず、素材からでる旨みを生かす”ことにこだわり、隠し味にはちみつを使い、ほうじ茶でコク深く煮込んだ厚みのあるカットで、肉の旨みを存分にお楽しみいただけます。	
商品名 規 格 価 格 特 長	トップバリュ 3種の醤油をブレンド 素材を生かした 鶏肉と大根の炊き合わせ 190g 本体348円（税込375.84円）※2 清酒で戻した昆布出汁をベースに、3種の醤油（濃口醤油・薄口醤油・白醤油）、みりん、梅酢などで鶏肉と大根をやわらかく炊き上げています。余計な味付けはせず、素材から出る旨みを生かした商品です。	
商品名 規 格 価 格 特 長	トップバリュ 牛すじの旨みとだしの深い味わい 牛すじと白滝の大和煮 100g 本体398円（税込429.84円）※2 清酒で戻した昆布出汁をベースに、3種の醤油（濃口醤油・薄口醤油・白醤油）、みりん、清酒、生姜などで肉厚の牛すじ肉を、じっくりやわらかく仕上げています。余計な味付けはせず、素材から出る旨みを生かした商品です。	
商品名 規 格 価 格 特 長	トップバリュ 銚子産いわし使用 南高梅白干しの芳醇な香り いわしの梅煮 150g 本体398円（税込429.84円）※2 銚子で水揚げした脂のついたいわしを、南高梅と梅酢、醤油でやわらかく煮込んでいます。南高梅の芳醇な香りがいわしの臭みを抑えながら素材本来の旨みを引き出します。	

※2：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

## 【橋本幹造氏について】

京都府出身。18歳から料理の道へ。京都と東京の名店にて経験を積みながら、赤坂で京料理店の料理長を務めた後、2007年に東京・神楽坂に「日本料理一凛」を開業。“季節をいただく。四季を味わう伝統と文化”を重んじ、“和”を探求する、「日本料理 一凛」の店主兼料理長として、シンプルかつ季節感あふれる妥協を許さない料理で、幅広い世代から支持を受けています。



## 【参考情報】

トップバリュ プロのひと品 WEBページ

URL: <https://www.topvalu.net/tv-pronohitoshina/>

