



2025年9月30日  
イオン株式会社  
イオントップバリュ株式会社

現代のおにぎりに新提案——水出しほうじ茶で仕上げた希少なおにぎり  
**トップバリュ「水出しほうじ茶で炊いたおにぎり」新発売**

～ 神楽坂の日本料理「一凛」橋本幹造料理長 監修 ～

イオンは2025年10月1日より順次、「トップバリュ 水出しほうじ茶で炊いたおにぎり」3品目（焼鮭・鯖ほぐし・梅）を「イオン」「イオンスタイル」など全国約800店舗<sup>※1</sup>にて発売します。



神楽坂の日本料理「一凛」橋本幹造料理長監修のもと、トップバリュとして初めて日本の伝統的な味わいのおにぎりに新しい息吹を吹き込みました。

本商品は、じっくり抽出した「水出しほうじ茶」で炊き上げた香り高い茶飯を使用する「ほうじ茶の香りが引き立つおにぎり」です。一般的な醤油風味の茶飯ではなく、ほうじ茶の上質な香りの茶飯と刻み昆布の奥深い味わいが特長で、本格的な和食の味を手軽に楽しむことができます。

品揃えは、北海道産秋鮭を藻塩と塩麴で味付けした「焼鮭」、鯖本来のおいしさを引き出した国産鯖の「鯖ほぐし」、梅の味わいを生かした「梅」の3品目をご用意しました。日々の食卓やランチにはもちろん、秋の行楽シーズンのお供にもぴったりです。

伝統の技と革新的な発想が融合した「トップバリュ 水出しほうじ茶で炊いたおにぎり」で、日本の食文化の新たな価値をご提案します。

【販売概要】

シリーズ名：トップバリュ 水出しほうじ茶で炊いたおにぎり

発 売 日：2025年10月1日<sup>※1</sup>

販 売 店 舗：「イオン」「イオンスタイル」など、全国 約800店舗<sup>※1</sup>

品 目 数：3品目（焼鮭・鯖ほぐし・梅）

価 格：本体価格 138～158円（税込価格 149.04～170.64円<sup>※2</sup>）

以上

【ラインアップ】

<p>商品名 規 格 価 格 特 長</p>	<p>トップバリュ 水出しほうじ茶で炊いたおにぎり 焼鮭 100g 本体158円（税込170.64円※2） 水出しほうじ茶でじっくり炊き上げたごはんに、藻塩と塩麴で味付けした北海道産秋鮭を合わせました。ほのかなお茶の風味と鮭の旨味が絶妙に調和する、新しい食体験をお届けします。</p>	
<p>商品名 規 格 価 格 特 長</p>	<p>トップバリュ 水出しほうじ茶で炊いたおにぎり 鯖ほぐし 100g 本体158円（税込170.64円※2） 水出しほうじ茶の風味豊かな茶飯に、骨までしっかりほぐし、魚本来のおいしさを引き出した鯖ほぐしを組み合わせました。素材の持ち味を活かした深い味わいが、日常のひとときを特別な体験に変えます。</p>	
<p>商品名 規 格 価 格 特 長</p>	<p>トップバリュ 水出しほうじ茶で炊いたおにぎり 梅 99g 本体138円（税込149.04円※2） 水出しほうじ茶で丁寧に炊き上げた香り高い茶飯と、厳選された梅の爽やかな酸味が見事に調和。伝統の茶飯文化に現代のセンスを融合させた、心惹かれる味わいのおにぎりです。</p>	

※1：店舗により品揃えが異なる場合があります。九州地区では10月15日からの発売となります。

※2：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。