NEWS RELEASE

木を植えています
私たちはイオンです

２０２６年１１月１０日
イ オ ン 株 式 会 社
イオントップバリュ株式会社

この冬の「食べたい」を、叶える。トップバリュでごちそうがもっと自由に

クリスマスや年末のパーティを彩る、手軽に楽しむ「ごちそうメニュー」を発売

若どり味付ローストチキン用をリニューアル。新提案のミンチステーキ用なども登場

イオンは１１月１０日より順次※1、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約２，０００の店舗※2で、クリスマスや年末のパーティシーンを彩るごちそうメニューを発売します。



物価高や生活コストの上昇が続き、節約志向が高まる一方、「特別な日はおいしいごちそうを楽しみたい」「失敗せず、手軽に本格的な料理を作りたい」といったお客さまの声も寄せられています。

イオンはこうした節約と贅沢にメリハリをつけた消費のニーズにお応えし、クリスマスや年末年始など、家族や大切な人と集う“特別な日”のごちそうを、より手軽に楽しんでいただけるよう、価格だけでなく手間も抑えながら、本格的な味わいを家庭で楽しめる商品を発売します。

リニューアルを重ね、内袋ごと予熱なしのオーブンで調理でき、しっとりジューシーな食感に進化したクリスマスの定番「若どり味付ローストチキン用」や、タスマニアビーフのミンチをフライパンで焼くだけで手軽に味わえる新提案の「ミンチステーキ用」、電子レンジで簡単に調理できる「煮込み風ハンバーグステーキ」などを取り揃えます。

イオンは今後も、パーティシーンにふさわしい、食卓を手軽で華やかに演出できる商品を提案してまいります。

【販売概要】
発　売　日：２０２６年１１月１０日より順次※1
販 売 店 舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、全国約２，０００店舗※2
品　目　数：５品目（若どり味付ローストチキン用１品目、ミンチステーキ用２品目、
煮込み風ハンバーグステーキ２品目）

【主要商品の特長】

■トップバリュ 若どり味付ローストチキン用（ブレンドスパイス）

発売日：１２月５日

規格／価格：１，０００ｇ／本体１，５８０円（税込１７０６．４０円※３）

毎年好評の人気商品をリニューアルします。味付け済みの丸鶏をオーブン対応の包装に入れているため、予熱なしのオーブン（１８０℃／約７０分）で焼くだけです。庫内を汚さず、後片付けも簡単です。

本年は内袋を真空パックに変更しました。鶏肉のうまみを含んだ蒸気が袋の中を循環することで、しっとり柔らかく仕上がります。内容量は８５０ｇから１，０００ｇへ増量しました。ブレンドスパイスも２５％増量し、醤油ベースのうまみにタイム※４を加えて、爽やかな風味とこんがりとした焼き上がりを実現しました。







■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　ミンチステーキ用（細挽き／粗挽き）

発売日：１２月より順次展開

価格：１００ｇあたり本体３９８円（税込４２９．８４円※３）

赤身のコクとうまみを味わえる「新感覚ステーキ」です。自社直営農場のタスマニアビーフの「かた肉」を使用しています。ミンチ肉をステーキ型に成形しているため、パックからそのままフライパンに移して焼くだけで、ふっくらジューシーに仕上がります。幅広い年代の方に手軽に本格的な味わいをお楽しみいただけます。

素材本来のおいしさを保つ「チルド」で販売し、なめらかな口当たりの「細挽き」と肉の食感を楽しめる「粗挽き」の２種類をご用意しています。塩・こしょうはもちろん、お好みの調味料やソースでお召し上がりいただけます。



■トップバリュ 煮込み風ハンバーグステーキ（濃厚デミグラスソース／完熟トマトソース）

発売日：１１月１０日

価格：１００ｇあたり本体２９８円（税込３２１．８４円※３）

電子レンジで調理するだけで、本格的な味わいを手軽にお楽しみいただけます。自社直営農場のタスマニアビーフを使用した人気のミニハンバーグに、相性のよい国産じゃがいもを合わせました。

コク深い定番の「デミグラスソース」と、果肉感とほどよい酸味が引き立つ「完熟トマトソース」の２種類を展開します。



※１：展開企業によって発売日が異なります。
※２：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。
※３：税込価格は、単品で購入した場合、小数点以下が切り捨てになります。
※４：タイム（Ｔｈｙｍｅ）とは、独特の強く清々しい芳香があり、魚、肉、トマトなどと相性がよいハーブです。

【ご参考】その他のパーティを彩る商品の概要

発　売　日	２０２６年１２月５日より順次※1	
商　品　名	トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏ローストチキンレッグ（照り焼き）	
規　　格	１本入り２４０ｇ	
価　　格	本体７９８円（税込８６１.８4円）※3	
特　　長	特製のタレに一晩漬け込み焼き上げました。２種類のオーブンを使い、高温で焼き上げることで外側はしっかり、中はジューシーな食感を楽しめます。	
発　売　日	２０２６年１２月５日より順次※1	
商　品　名	トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏味付ローストチキン用（ブレンドスパイス）	
規　　格	１，８００ｇ	
価　　格	本体２，９８０円（税込３，２１８.４0円）※3	
特　　長	純輝鶏の丸鶏を使用し、１２種類のスパイス＆ハーブにきのこのうまみを加えて丁寧に仕込みました。	
発　売　日	２０２６年１２月５日より順次※1	
商　品　名	トップバリュ グリーンアイナチュラル 純輝鶏味付ローストチキン用ハーフ（ブレンドスパイス）	
規　　格	８００ｇ	
価　　格	本体１，９８０円（税込２，１３８.４0円）※3	
特　　長	純輝鶏の丸鶏を使ったハーフサイズの味付ローストチキンです。１２種類のスパイス＆ハーブにきのこのうまみを加えて丁寧に仕込みました。	
発　売　日	２０２６年１２月１６日※1	
商　品　名	トップバリュ トリュフ香る純輝鶏プライムローストチキンレッグ照り焼き	
規　　格	１本　２８０ｇ　/２本　５６０ｇ	
価　　格	１本　本体９８０円（税込１，０５８.４0円）※3 ２本　本体１，８８０円（税込２，０３０.４0円）※3	
特　　長	トリュフを隠し味にした醤油ベースの照り焼きソースに一晩漬け込み、高温短時間で焼き上げ、うまみを閉じ込めています。	

【クリスマステーブルイメージ】

焼くだけ、電子レンジで加熱するだけ、あえるだけなど、手軽に調理できるトップバリュ商品を組み合わせることで、家族４人分の本格的なクリスマステーブルを、１人当たり約２，０００円（本体価格）で楽しめる提案をします。

