

「手作り料理」の新定番！使い切り＆簡単調理で早い、おいしい、ムダがない 「トップバリュ まるごと献立キット Cookit(クッキット)」シリーズ登場！

3月16日（金）関東の「イオン」約60店舗から順次販売開始

イオンは「トップバリュ まるごと献立キット Cookit」シリーズ第1弾7品目を3月16日（金）関東エリアの「イオン」約60店舗での販売を皮切りに順次全国展開します。

共働き世帯の増加による“家事軽減”ニーズを受け、野菜をベースにフライパンでの加熱調理だけで主菜ができあがる調理キットを企画開発しました。

献立を考えるストレス、料理にかかる時間と手間からの解放！
“手作り”をあきらめない調理キット、第1弾はカシューナッツ炒めなど7種類

まるごと献立キット
Cookit
クッキット

2人前が
最短10分で
できる！

料理の手間4大ストレス※

料理の下ごしらえ

献立を考える

材料を買いそろえる

味付け



まるごと献立キット Cookit

素材は下処理済み！フライパン加熱で簡単調理

和・洋・中・アジアンから選べる本格メニュー！

彩りにもこだわった野菜は使い切り！

調味料つきなので、味付けも失敗なし！

※2017年2月～2018年2月 自社調べ

昨年の試験販売においても半数以上のお客さまがリピート購入をされ、「手作り感もあって簡単なのがいい」「野菜がたくさん食べられて満足」など一定のご支持をいただきました。このたび発売する第1弾では、試験販売で特に好評いただいた筑前煮やキーマカレーなど主菜になるメニュー7品目を揃えました。「毎日献立を考えるのが大変」というお客さまのストレスを「メニューを選ぶ」という楽しさに変えられるよう、イオンは今後も新メニューを開発してまいります。

【「トップバリュ まるごと献立キット Cookit」販売概要】

発売日：3月16日（金）

展開店舗：関東の「イオン」約60店舗での販売以降、順次全国展開予定

品目数：7品目（キーマカレー、筑前煮、チキンペンネグラタン、チンジャオロウスー、
鶏肉のカシューナッツ炒め、酢鶏、肉野菜炒め）

価格帯：本体価格498円（税込537円）～880円（税込950円）

【商品一覧】



彩り野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

本体価格 880円 (税込950円)

2人前 / 調理時間 10～15分

にんじんを電子レンジで下加熱したあと、フライパンで炒めるだけの簡単調理です。カシューナッツを炒めることで油に香りに移り、香ばしさが出ます。野菜の彩りもよく見た目にも楽しめる一皿です。



オイスターの風味が香る青椒肉絲

本体価格 880円 (税込950円)

2人前 / 調理時間 10～15分

たまねぎ・じゃがいも・ピーマン・赤パプリカ・たけのこ・豚肉を、調味料とあわせてフライパンで炒めるだけの簡単調理です。家庭では面倒な細切りも均一な大きさに事前カットしているので歯ざわりもよく野菜の食感も楽しめます。



まろやかりんご酢仕立て 彩り野菜の甘酢鶏

本体価格 880円 (税込950円)

2人前 / 調理時間 10～15分

りんご酢とトマトペーストでまろやかな酸味に仕上げた甘酢あんの中中華料理です。乱切りで揃えられた野菜ときこの、鶏肉をフライパンで炒めるだけの簡単調理です。彩り野菜ときくらのしっかりとした食感が特長です。



だしのうま味引き立つ 筑前煮

本体価格 880円 (税込950円)

2人前 / 調理時間 10～15分

にんじん・たけのこ・しいたけ・れんこん・ごぼう・絹さや・こんにゃく・鶏肉の8種の具材を使った筑前煮です。にんじんを電子レンジで下加熱したあと、フライパンで煮込むだけの簡単調理です。かつおだしの効いた煮物つゆとしいたけの香りで和食のおいしさを出しました。



スパイス香る彩り野菜のキーマカレー

本体価格 680円 (税込734円)

2人前 / 調理時間 10～15分

クミンパウダーやコリアンダーパウダーのスパイスや赤ワイン、りんご果汁で味の深みを出した本格的なカレーソースと、カット済みの野菜をフライパンで炒めるだけの簡単調理です。5種のみじん切り野菜の彩りも楽しめます。



アスパラ&2種のパプリカ チキンペネグラタン

本体価格 880円 (税込950円)

2人前 / 調理時間約20分

たまねぎ・じゃがいも・乾燥ペネとチキンエキスとチーズ風味のホワイトソースの素をフライパンで煮込むだけでできるグラタンベースです。彩りにもこだわり、アスパラガスの緑とパプリカの赤・黄の3色が見た目にも食欲をそそります。



5種類の野菜が入った塩だれ肉野菜炒め (2人前)

本体価格 498円 (税込537円)

2人前 / 調理時間 10～15分

キャベツ・もやし・玉ねぎ・にんじん・ピーマンの5種の野菜と豚肉が入っています。ねぎとにんにくの風味と黒こしょうが効いた塩だれが、炒めるだけの一皿をこだわりの本格料理に変えます。