



2019年4月8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

クックキット
ご好評の「Cookit」シリーズに、フローズンタイプが新登場！
国内PB初！“これだけで仕上がる”「トップバリュ フローズンCookit」

イオンは4月8日（月）より、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等※1 約1,600店舗にて「トップバリュ フローズンCookit」を発売します。

共働き世帯が増加するなか、「忙しいけれど、家族に手作りの料理をつくりたい」といったお客さまの声にお応えし、イオンはフライパン調理による“手作り”と“時短調理”の両方を叶えるミールキット「トップバリュ Cookit」シリーズを2018年3月に発売しました。

本シリーズは、「献立を考えるのが大変」「下ごしらえが面倒」「味付けがうまくいかない」「野菜が使いきれなく余ってしまう」など、料理に関してお客さまが抱える悩みを解消した商品として発売以来、お客さまにご好評をいただいています。

今回、新たに発売する「トップバリュ フローズンCookit」は、これまでのシリーズよりもさらに便利な、“冷凍庫でストック”ができる商品です。また、水や油、調味料などが不要で、1パックで材料が全て揃い、味付けまでこなせる“国内PB初”のフローズンミールキットシリーズです。

今後もイオンは、お客さまのライフスタイルにあわせた商品の企画・開発を続けてまいります。

【「トップバリュ フローズンCookit」販売概要】

発売日：2019年4月8日（月）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等※1 約1,600店舗

品目数：フローズンタイプ 6品目

価格帯：本体価格798円（税込価格861円）※2

WEB： <https://www.topvalu.net/tv-cookit>

※1 店舗により取り扱いのない場合がございます。

※2 税込価格は単品で購入した際の価格です。

【トップバリュ フローズンCookit 調理方法】



本品を炒める前に冷凍庫から取り出し、トレーごと電子レンジで半解凍。(フライパン調理に最適な半解凍状態にすることで、素材の旨みを残したまま仕上げることができます。)
 その後はフライパンで炒め、添付の調味液で仕上げるだけ。
 本品の他には調味料をはじめ、水や油を加える必要もない、簡単調理で手間いらずの商品です。

【第一弾 トップバリュ フローズンCookit シリーズ発売商品】

ジューシーで香ばしい肉とシャキシャキのれんこん

鶏もも肉とれんこんの甘辛炒め

本体価格 798円 税込価格 861円

2人前(450g) 調理時間の目安: 約10分



ごま油とにんにくをきかせた

牛肉と野菜のプルコギ風

本体価格 798円 税込価格 861円

2人前(450g) 調理時間の目安: 約10分



コクのある甘酢あんごま油の風味

黒酢豚

本体価格 798円 税込価格 861円

2人前(450g) 調理時間の目安: 約10分



野菜がよく合うコクのある甘味噌仕立て

豚肉となすの甜麺醤炒め

本体価格 798円 税込価格 861円

2人前(450g) 調理時間の目安: 約10分



蝦醤とオイスターソースのコク

えびとブロッコリーの中華あん炒め

本体価格 798円 税込価格 861円

2人前(450g) 調理時間の目安: 約10分



だしのうま味がしみわたる

筑前煮

本体価格 798円 税込価格 861円

2人前(470g) 調理時間の目安: 約10分



※ご参考

【トップバリュ Cookitシリーズ (チルドタイプ) のご紹介】

チルドタイプは、レギュラー商品3品目と、季節にあわせて商品開発している7品目を合わせた、計10品目を取り揃えています。

5種類以上の野菜が摂れる、彩り豊かな具材をコンセプトに商品のレシピを考案しているので、普段の食事はもちろん、来客時に料理を振るまう際にも頼りになるシリーズです。

オイスターソースの風味が香る青椒肉絲

本体価格 880円 税込価格 950円
2人前 調理時間の目安：10～15分



スパイス香る彩り野菜のキーマカレー

本体価格 680円 税込価格 734円
2人前 調理時間の目安：10～15分



彩り野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

本体価格 880円 税込価格 950円
2人前 調理時間の目安：10～15分

