



2021年3月30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

## もっとお肉感！程よい食感と味わいを追求し、さらにおいしさアップ！ トップバリュ「大豆からつくったハンバーグ」 リニューアル＆新発売！

イオンは3月31日（水）、全国の「イオン」「イオンスタイル」などの4,500店舗※<sup>1</sup>にて、「トップバリュ Vegetive シリーズ」※<sup>2</sup>の「大豆からつくったハンバーグ 焦がし醤油香る玉ねぎソース」をリニューアル発売し、新たに「大豆からつくったハンバーグ 旨みとコクのあるデミグラスソース」を発売します。



イオンは2020年より「大豆からつくったハンバーグ」や「豆乳からつくったプリン」など、原材料を植物性の原材料に置きかえた「トップバリュ Vegetive シリーズ」※<sup>1</sup>を発売しており、お客さまから「ヘルシーなのにおいしい！」「置きかえ商品なのに値段が手ごろ」など健康面だけでなく、おいしさや価格の手頃さについても好評いただいています。

この度、よりお客さまにご支持いただける商品を目指し、さらに本物の肉の味わいや食感、おいしさを追求するため、昨年春に発売したチルドタイプの「大豆からつくったハンバーグ」の原料の一つである大豆たんぱくを全面的に見直して発売します。

### リニューアルのポイント

- **3種類の「大豆」原料を使用することで本物の肉に近い味わいや食感を実現**  
オレイン酸含有量の高い※<sup>3</sup>品種の大豆を発芽させた「発芽大豆」を大豆原料の一部に使用することで、大豆独特の風味を軽減しています。「発芽大豆」は一般的な大豆と比較し、うま味成分のアミノ酸や、中でも元気の素と言われるアルギニンが豊富に含まれているのが特長です。※<sup>4</sup>  
また3種類の大豆原料を使用することで、お肉に近い食感や弾力を実現しています。
- **肉のしっとり感を感じられるよう、ソテーオニオンやでん粉の配合を改良**  
配合している玉ねぎのうま味をさらに引き出すため、カット方法を見直しました。またつなぎのでん粉は、混ぜ合わせ方を見直すことで肉により近いしっとり感を感じられる食感に仕上がっています。

今後もイオンは、より良い地球環境や、お客さまの健康を未来につなげていくため、さまざまな商品を企画・開発してまいります。

※<sup>1</sup>：店舗により、取り扱いが無い商品があります。

※<sup>2</sup>：Vegetive（ベジティブ）シリーズには、商品により動物由来の原料が含まれている場合があります。

※<sup>3</sup>：種子メーカーデータ、日本食品標準成分表2015年版（七訂）より。

※<sup>4</sup>：落合式ハイプレッシャー法（財）食品分析センター調べ

## 【販売概要】

正式品名：トップバリュ 大豆からつくったハンバーグ 旨みとコクのあるデミグラスソース  
トップバリュ 大豆からつくったハンバーグ 焦がし醤油香る玉ねぎソース  
発売日：2021年3月31日（水）  
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、約4,500店舗  
品目：2品目  
公式サイト：<https://www.topvalu.net/vegetive/>

## 【商品一覧】

	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ 旨みとコクのあるデミグラスソース】 NEW!</b> <b>規格：156g 本体価格258円+税<sup>※5</sup></b> お肉のかわりに大豆原料をつかったチルドタイプのハンバーグです。ソースには味わい深い旨みとコクのあるデミグラスソースを使用しています。袋のまま電子レンジで温めることができます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ 焦がし醤油香る玉ねぎソース】 リニューアル</b> <b>規格：156g 本体価格258円+税<sup>※5</sup></b> お肉のかわりに大豆原料をつかったチルドタイプのハンバーグです。ソースは焦がし醤油の風味とソテーした玉ねぎの甘みに加え、リンゴ酢のほんのりとした爽やかさを感じられる味わいです。袋のまま電子レンジで温めることができます。</p>

※5：軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した価格となります。

## 【ご参考】 【Vegetive シリーズのご紹介】



イオンは、生産時に排出される温室効果ガスや必要な穀物、水の量など地球に与える負荷が少ない「植物性たんぱく質」を中心に、さまざまな植物性の原料に置きかえた「Vegetiveシリーズ」を販売しています。

本シリーズは2020年10月より本格展開し、健康や環境に配慮し「毎日の食事の中で植物由来の食品を積極的に取り入れたい」という、お客さまの声にお応えしています。

## 【商品一覧】 ※商品名の最初にすべて「トップバリュ」がつきます。

	<p><b>【豆乳からつくったプリン】</b> <b>4月7日 リニューアル発売</b> <b>規格：110g 本体価格98円+税<sup>※5</sup></b> 生クリームや牛乳のかわりに大豆由来の豆乳クリームと豆乳を使用し、卵のコクを生かした濃厚なプリンです。ほろ苦いカラメルソースと合わさることで絶妙な美味しさに仕上げられています。</p>
---	--

	<p><b>【お米のかわりに食べるカリフラワー】</b>  <b>4月より順次パッケージリニューアル</b>  <b>規格：300g 本体価格248円+税<sup>※5</sup></b>  カリフラワーを米粒状に細かく刻んだ冷凍商品です。解凍し、そのままごはんのかわりや、炒飯の一部の置きかえなど、手軽にお召し上がりいただけます。食べる量を減らさずに満足感を得られ、不足しがちな食物繊維の摂取にもつながります。</p>
	<p><b>【お米のかわりに食べるブロッコリー】</b>  <b>4月より順次パッケージリニューアル</b>  <b>規格：300g 本体価格248円+税<sup>※5</sup></b>  ブロッコリーを米粒状に細かく刻んだ冷凍商品です。解凍し、そのままごはんのかわりや、炒飯の一部の置きかえなど、手軽にお召し上がりいただけます。食べる量を減らさずに満足感を得られ、不足しがちな食物繊維の摂取にもつながります。</p>
	<p><b>【お米のかわりに食べる6種の彩り野菜】</b>  <b>4月より順次パッケージリニューアル</b>  <b>規格：300g 本体価格248円+税<sup>※5</sup></b>  彩りの良い6種の野菜を、米粒状に細かく刻んだ冷凍商品です。解凍し、そのままごはんのかわりや、炒飯の一部の置きかえられます。また、野菜のみじん切りなど、時短料理へのご活用としても、手軽にご利用いただけます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ 柚子おろしソース】</b>  <b>規格：240g (ハンバーグ2個、ソース2袋) 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>  お肉のかわりに大豆原料をつかった、柚子の風味が香る和風おろしソース付きのフローズンタイプのハンバーグです。電子レンジであたためた後、フライパンで仕上げるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。</p>
	<p><b>【豆乳とココナッツオイルからつくった まろやかシュレッド】</b>  <b>規格：200g 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>  生乳のかわりに、豆乳とココナッツオイルを原料としてつくったシュレッドです。チーズの代用品としてトーストやピザ、グラタン、サラダなど、さまざまな料理に活用いただけます。</p>
	<p><b>【大豆イソフラボン含有 豆乳ヨーグルト プレーン】</b>  <b>規格：400g 本体価格178円+税<sup>※5</sup></b>  牛乳のかわりに豆乳を乳酸菌で発酵させた、大豆イソフラボンを含む無糖タイプのヨーグルトです。カラダにやさしい“コレステロールゼロ”で、また、100gあたり4.0gの食物繊維を含んでいます。クセのないまろやかな味わいに仕上げています。</p>
	<p><b>【ひよこ豆と玄米からつくった スパゲッティタイプ】</b>  <b>規格：240g 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b>  小麦のかわりにひよこ豆と玄米を使ってつくったスパゲッティタイプです。食物繊維や鉄分をバランスよく摂取できます。</p>

	<p><b>【豆乳からつくった クリームソース】</b>  <b>規格：80g 本体価格128円+税<sup>※5</sup></b></p> <p>生乳のかわりに豆乳と米みそを使って仕上げたまろやかなコクとうまみを感じられるパスタソースです。ゆでたパスタにまぜるだけで簡単に調理できます。</p>
	<p><b>【大豆からつくった ボロネーゼ】</b>  <b>規格：80g 本体価格128円+税<sup>※5</sup></b></p> <p>お肉のかわりに大豆原料をつかった、お肉のような食感に仕上げたトマトのコクとうまみが味わえるパスタソースです。ゆでたパスタにまぜるだけで簡単に調理ができます。</p>

**【関東エリア限定商品】**

	<p><b>【大豆からつくったミンチ】</b>  <b>規格：100g当り 本体価格138円+税<sup>※5</sup></b></p> <p>未加熱の大豆をミンチ状に加工した、お肉のかわりに大豆をつかったミンチです。適度な粘り気もあり、いつものミンチ肉から置きかえるだけで、ハンバーグやロールキャベツ、肉詰め等、毎日の料理に幅広くご利用いただけます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ】</b>  <b>規格：100g×2個入 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b></p> <p>お肉のかわりに未加熱の大豆ミンチからつくったハンバーグです。焼くだけで手軽にお召し上がりいただけます。</p>
	<p><b>【大豆からつくったハンバーグ(豆乳クリーム入り)】</b>  <b>規格：100g×2個入 本体価格298円+税<sup>※5</sup></b></p> <p>お肉のかわりに未加熱の大豆ミンチからつくったハンバーグです。焼くだけで手軽にお召し上がりいただけます。豆乳クリーム入りでまろやかな味わいです。</p>

※5：軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した価格となります。