



2021年10月11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

プロの味をいつでもご自宅で！一流料理人監修による逸品、計28品目 「トップバリュ プロのひと品」シリーズ 新発売

イオンは10月11日（月）より順次、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等、約3,000店舗^{※1}にて、西麻布「分とく山」野崎洋光^{のぎまひろみつ}総料理長、南青山「アクアパッツァ」日高良実^{ひだかよしみ}シェフ、南青山「慈華」田村亮介^{たむらりょうすけ}シェフ、3名の一流料理人がそれぞれ監修した商品「トップバリュ プロのひと品」シリーズ、計28品目^{※2}を発売します。



感染症の拡大以降、外出自粛生活が続き、農林水産省の調査によると35%以上の方が「自宅で食事を食べる回数が増えた」^{※3}と回答するなど、食をめぐる環境は大きく変化しています。

こうした中イオンは「自宅では味わえない、より本格的な味を手軽に楽しみたい」というお客さまのニーズにお応えし、おでんや肉餃子、ビーフシチューなど、一流料理人の料理哲学、知識と経験による監修と試作を重ね、味にこだわりぬいた一流料理人監修による逸品、計28品目^{※2}を「トップバリュ プロのひと品」としてシリーズ展開します。

今後も継続して本シリーズの商品開発を進め、新たなメニューを広げるなど、21年度中に約50品目まで拡大を予定しています。

イオンは今後も、毎日の食卓に幅広い食の選択肢と楽しさをご提供するため、お客さまの声をもとに、様々な商品を企画・開発してまいります。

【販売概要】

商品名：「トップバリュ プロのひと品」

発売日：2021年10月11日（月）より順次発売開始

展開店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等、約3,000店舗^{※1}

価格：本体 88円（税込 95.84円）～本体 598円（税込 645.84円）^{※4}

品目数：計28品目^{※2}（10月発売予定商品のみ）

＜西麻布「分とく山」野崎洋光総料理長 監修＞	和食	10品目
＜南青山「アクアパッツァ」日高良実シェフ 監修＞	イタリアン	11品目
＜南青山「慈華」田村亮介シェフ 監修＞	中華	7品目

特設サイト：<https://www.topvalu.net/tv-pronohitoshina/>

※1：店舗により取り扱いがない場合があります。

※2：2021年9月発売済みのロイヤル監修商品を加えるとシリーズ展開数は計32品目となります。

※3：農林水産省 令和2年度「食育に関する意識調査」より。

※4：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

【商品一覧】

<和食> 西麻布「分とく山」野崎洋光総料理長 監修 10品目



商品名	トップバリュ 北海道産男爵いもを使用した肉じゃが		うまみをじっくり煮出したこだわりのだしを使用し、三温糖のコクのある甘さで、素材本来の味を引き出しました。 (東日本と西日本で商品の仕様が異なります。)
規格	210g		
価格	本体198円 (税込213.84円※4)		
商品名	トップバリュ 7種類の具材が入った筑前煮		うまみをじっくり煮出したこだわりのだしを使用し、素材一つひとつの食感や味わいを活かした筑前煮です。
規格	180g		
価格	本体198円 (税込213.84円※4)		
商品名	トップバリュ 鶏肉と大根の炊き合せ		じっくり煮出したこだわりのだしを使用し、だしと鶏肉のうまみを大根にしっかりと染み込ませました。
規格	170g		
価格	本体198円 (税込213.84円※4)		
商品名	トップバリュ 牛すじ入りおでん		かつおと昆布の合わせだしでじっくりと煮込み、素材本来のおいしさと食感を活かしました。牛すじのうまみ溢れる上品なおでんです。
規格	7種7品		
価格	本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	トップバリュ いわしつみれ入りおでん		かつおと昆布の合わせだしでじっくりと煮込み、素材本来のおいしさと食感を活かしました。上品な味わいの「いわしつみれ」が入ったおでんです。
規格	7種7品		
価格	本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	トップバリュ 玉子豆腐		卵の濃さが際立つ、素材を活かした薄味の玉子豆腐です。
規格	80g × 3個		
価格	本体148円 (税込159.84円※4)		
商品名	【10月28日発売予定】 トップバリュ 国産切干大根を使用した 豚肉と厚揚げの煮物		時間をかけてじっくり煮出したこだわりのだしを使用。シャキッとした歯ごたえを活かして風味豊かに仕上げました。
規格	105g		
価格	本体198円 (税込213.84円※4)		
商品名	【10月28日発売予定】 トップバリュ 国産ひじきとベーコンの煮物		こだわりのだしのうまみとベーコンのコクを、ふっくらした芽ひじきにしっかりと染み込ませ、彩り鮮やかに仕上げました。
規格	100g		
価格	本体198円 (税込213.84円※4)		
商品名	【10月13日発売予定】 トップバリュ うどんだし		
規格/価格	300g / 本体88円 (税込95.04円※4)		
商品名	【10月13日発売予定】 トップバリュ 鴨だしそばつゆ		
規格/価格	41g × 3袋入り / 本体198円 (税込213.84円※4)		

※4：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

<イタリアン> 南青山「アクアパッツァ」日高良実シェフ監修 **11品目**



商品名	トップバリュ 具たくさんソースのナポリタン		角切り野菜を混ぜ込んだ、具たくさんソースで食べるナポリタンです。
規格	1食		
価格	本体368円 (税込397.44円※4)		
商品名	トップバリュ 肉の旨みのミートソース		根菜の旨みでコクを出したオリジナルのミートソースパスタです。
規格	1食		
価格	本体368円 (税込397.44円※4)		
商品名	トップバリュ 卵チーズカルボナーラ		温めると、とろっと溶ける卵黄風ソースとパルメザンチーズで食べるカルボナーラです。
規格	1食		
価格	本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	トップバリュ たらこクリームスパゲティ		博多のたらこで仕上げたオリジナルのたらこクリームソースにねぎをあわせた和風の pasta です。
規格	1食		
価格	本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	トップバリュ タスマニアビーフのボロネーゼラザニア		牛肉のうまみをいかした粗挽きミンチともちもちの特製生パスタのラザニアです。
規格	1食		
価格	本体448円 (税込483.84円※4)		
商品名	トップバリュ 濃厚トマトクリーム海老グラタン		コクのある特製ベシャメルソースと完熟トマトソースの組み合わせが特長の海老グラタンです。
規格	1食		
価格	本体448円 (税込483.84円※4)		
商品名	トップバリュ 野菜を味わう大麦入りスープ		6種のフレッシュ野菜を使い、素材のうまみを引き出した、大麦入りの食べ応えあるスープです。
規格	1食		
価格	本体348円 (税込375.84円※4)		
商品名	<10月13日発売予定> トップバリュ デミグラスソースと赤ワイン風味 ビーフシチュー		牛肉をやわらかく仕上げ、コクのあるソースと赤ワイン風味で、シェフこだわりの味を再現しています。
規格	230g		
価格	本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	<10月13日発売予定> トップバリュ 赤ワイン香る 蓮根とごろごろ牛タンシチュー		赤ワイン風味のこだわりのソースに、ごろごろとした牛タンとアクセントに蓮根を加えました。
規格	230g		
価格	本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	【10月13日発売予定】 トップバリュ きのこのペペロンチーノ		
規格/価格	1食 / 本体398円 (税込429.84円※4)		
商品名	【10月13日発売予定】 トップバリュ あさりの豆乳チャウダー風パスタ		
規格/価格	1食 / 本体398円 (税込429.84円※4)		

※4：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

<中華> 南青山「慈華」田村亮介シェフ 監修 **7品目**



商品名	トッパバリュ 7種具材のワンタンスープ		豚肉、貝柱、大豆を使い、素材の旨味を引き出しました。
規格	1パック		
価格	本体348円 (税込375.84円 ^{※4})		
商品名	【10月20日発売予定】 トッパバリュ 肉餃子		国産豚肉、キャベツを使用したジューシーな肉餃子です。
規格	28g×10個		
価格	本体298円 (税込321.84円 ^{※4})		
商品名	【10月20日発売予定】 トッパバリュ 肉焼売		国産豚肉、玉ねぎを使用したジューシーな肉焼売です。
規格	35g×6個		
価格	本体298円 (税込321.84円 ^{※4})		
商品名	【10月20日発売予定】 トッパバリュ 豚まん		
規格/価格	140g×2個 / 本体498円 (税込537.84円 ^{※4})		
商品名	【10月20日発売予定】 トッパバリュ えびニラまんじゅう		
規格/価格	30g×4個 / 本体398円 (税込429.84円 ^{※4})		
商品名	【10月20日発売予定】 トッパバリュ 流沙包		
規格/価格	30g×4個 / 本体398円 (税込429.84円 ^{※4})		
商品名	【10月20日発売予定】 トッパバリュ 春巻き		
規格/価格	45g×4本 / 本体398円 (税込429.84円 ^{※4})		

※4：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

□「トッパバリュ プロのひと品」監修料理長、シェフのご紹介

・西麻布「分とく山」野崎洋光総料理長

1953年福島県生まれ。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年支店「分とく山」を開店し、総料理長となる。日本料理界に新風を吹き込み、伝統的でありながら独創的な料理を提案し続けている。



・南青山「慈華」田村亮介シェフ

1977年東京都生まれ。高校卒業後、調理専門学校へ。多くの経験を積み、四川菜「麻布長江」へ。本場台湾でも経験を積み重ね、2009年「麻布長江香福筵」をオープン。2019年に建物老朽化のため閉店し、南青山に「慈華」をオープン。日本の素材を主役とした日本人だからこそ表現できる中国料理を感じて頂きたいという想いで料理を提供している。



・南青山「Ristorante ACQUA PAZZA」日高良実シェフ

1957年兵庫県生まれ。神戸ポートピアホテルのフランス料理店「アランシャペル」で修業後、イタリア料理への転向を決意。3年間単身イタリアへ行き、多くの研鑽を積む。最も感銘を受けた料理“アクアパッツァ”の名で1990年にオープン。本物のイタリア料理を日本国内に持ち込んだ第一人者。



□ 「トップバリュ プロのひと品」シリーズ PR動画配信中

監修にご協力いただいたプロの料理人の方々に、この度の監修に携わった
想いや料理への哲学をお話していただきました。ぜひご覧ください。

(下記URLや、「トップバリュ YouTube 公式チャンネル」、もしくは右記のQRコード
よりご覧いただけます。)



URL : <https://youtu.be/heU8Wyna1kw>

※QRコード®は、株式会社デンソーウェブの登録商標です。

☐参考 「トップバリュ プロのひと品」シリーズ 「ロイヤル」 主席料理長監修

(9月1日発売済み)

ロイヤルの主席料理長が監修し、おいしさの追求とおもてなしの心でこだわりの食材を活用
したグラタンやドリア、計4品目を展開しています。

商品名	トップバリュ オレガノ香るビーフソースと マッシュポテトの重ね焼きグラタン		ダイスカットした牛肉をじっくり煮込み、 やわらかさの中にしっかりと食感を感じ られるビーフソースを、ホクホクして甘み のある北海道産キタアカリをなめらかに練り 上げたマッシュポテトと合わせ、こんがり と焼き上げました。
規格	300g		
価格	本体598円 (税込645.84円※4)		
商品名	トップバリュ 味わい深い5層の重ね焼き スパイス&ハーブ 香るビーフと特製ソースのグラタン		程よい脂身でコクのある牛ミンチをじっくり と炒めて、8種のスパイスとハーブで香り 高いビーフに仕上げました。ホクホクして 甘みのある北海道産キタアカリのスライス、 ビーフ、揚げなす、特製ホワイトソース、 チーズの順に重ねてオーブンで焼き上げて います。
規格	300g		
価格	本体598円 (税込645.84円※4)		
商品名	トップバリュ ハッシュドビーフソース&モルネーソース こだわりWソースの濃厚ビーフドリア		トマトの酸味を絶妙に残したハッシュド ビーフソース(ブラウン)と卵黄やチーズで コクを加えた特製のモルネーソース(ホウ ワイト)を使用しています。バターソテーした 具材を入れて炊き上げたこだわりのバター ライスに2種のソースを合わせて焼き上げ、 濃厚な味わいに仕上げました。
規格	300g		
価格	本体498円 (税込537.84円※4)		
商品名	トップバリュ こだわりのモルネーソース 焼きキーマカレードリア		まるやかなコクと香りのあるカレー粉と、 ストレートなスパイス感があるカレー粉の 2種類をブレンド。しっかりとスパイスを きかせながらも少し甘めに仕上げたキーマ カレーと、バターソテーした具材を入れて 炊き上げた、こだわりのバターライスを合 わせて香ばしく焼き上げました。
規格	300g		
価格	本体498円 (税込537.84円※4)		

※4：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。