



2022年6月13日
イオン株式会社
イオントップバリュ株式会社

冷蔵庫解凍で“ひんやり”、レンジ加熱で“焼き立て感”2種類の味わいを手軽に楽しめる
「トップバリュ プロのひと品」シリーズ初のスイーツが登場
食材の魅力を引き出すプロの逸品！ロイヤル首席料理長監修の3品目新発売

イオンは6月15日（水）、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、グループ約800店舗^{※1}にて、自宅で簡単にプロの料理人の味を楽しめる「トップバリュ プロのひと品」シリーズ初のスイーツを3品目発売します。このたび発売する「洋梨のアーモンドケーキ」「2層仕立ての濃厚ガトーショコラ」「口どけなめらか濃厚ベイクドチーズケーキ」はいずれも、「ロイヤルホスト」などレストラン事業を展開するロイヤルグループの首席料理長が監修しています。



在宅時間の増加に伴い冷凍食品市場が大きく伸長し、2021年度は、解凍するだけで食べられる冷凍ケーキカテゴリーが前年比108%で伸長^{※2}しています。冷凍食品の利便性が改めて認知されたことで、今後もさらに市場が拡大することが予想されます。また家庭における食の多様化も進み「自宅でも本格的なメニューを手軽に食べたい」というニーズも高まっています。

本商品は「トップバリュ プロのひと品」シリーズとして、ロイヤル首席料理長監修の下、素材とそのおいしさを最大限引き出す製法にこだわった本格スイーツです。一例として「口どけなめらか濃厚ベイクドチーズケーキ」は、クリーミーでさわやかな酸味が特長のオーストラリア産クリームチーズを使用し、高温で焼き上げることで外はしっかり、中は滑らかな食感で濃厚なチーズのコクと甘みがお楽しみいただけます。また冷凍のため、解凍するだけでいつでも手軽に食べられるほか、レンジで加熱することで焼き立てのような味わいも楽しめます。

今後もイオンは、多様化するお客さまのニーズやご期待にお応えするため、お客さまの声に耳を傾けながら、商品を開発してまいります。

【販売概要】

発 売 日：2022年6月15日（水）

展開店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、約800店舗^{※1}の冷凍食品売場

発売品目：「洋梨のアーモンドケーキ」「2層仕立ての濃厚ガトーショコラ」「口どけなめらか濃厚ベイクドチーズケーキ」

価 格：各 本体498円（税込537.84円^{※3}）




W E B：https://www.topvalu.net/tv-pronohitoshina/

※1：一部、取り扱いがない場合や数量に限りがある店舗があります。また発売日が異なる店舗があります。

※2：富士経済「冷凍ケーキ市場2022」より。



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

【「プロのひと品 ロイヤル首席料理長監修」スイーツ 新商品一覧】








	<p>洋梨のアーモンドケーキ 本体 498円（税込537.84円※3）／1個 アーモンドプードルを使用した風味豊かな生地に、シロップ漬けのハーフサイズの洋梨をのせてしっとり焼き上げました。さくらんぼの蒸留酒であるキルシュリキュールを入れたアプリコットゼリーで洋梨の風味が引き立つケーキです。</p>
	<p>2層仕立ての濃厚ガトーショコラ 本体 498円（税込537.84円※3）／1個 華やかなカカオの香りのクーベルチュールチョコレートを使用し、濃厚な味わいでなめらかな食感のショコラ生地としっかりとした食感のココア生地の、異なる2つの食感を感じられる2層に仕上げています。</p>
	<p>ロどけなめらか濃厚ベイクドチーズケーキ 本体 498円（税込537.84円※3）／1個 クリーミーでさわやかな酸味のオーストラリア産クリームチーズを使用し、高温で焼き上げ、外側はしっかりとした食感で内側は滑らかな食感に仕上げられています。濃厚なチーズのコクと甘みをお楽しみいただけます。</p>

【販売中の「プロのひと品 ロイヤル首席料理長監修」商品一覧】最大約3,000店舗にて展開



	<p>なすとリガトニのクリーミーボロネーゼ風グラタン 本体 498円（税込537.84円※3）／270g 玉ねぎ、にんじん、セロリ、赤ピーマン、トマトのソースと8種のハーブ、スパイスをあわせた、香り高いボロネーゼ風ソースが特長です。筒状のショートパスタ、リガトニを使用し、なすをあわせてから卵黄やチーズでコクを加えた特製のモルネーソースをかけて焼き上げ、クリーミーな味わいに仕上げられています。</p>
	<p>ごろごろ野菜を味わうアンチョビ風味グラタン 本体 498円（税込537.84円※3）／270g 食べ応えのある大きめ野菜は、じゃがいもはフライ、さつまいもはロースト、にんじんはボイル、かぼちゃはスチーム調理で下ごしらえし、野菜それぞれの美味しさを引き出してから、オニオンやアンチョビで甘みやコク、うまみを引き出した特製クリームソースと合わせてこんがり焼き上げました。</p>

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

	<p>香味油を使ったマイルドなコクと甘みのバターチキンカレー 本体 398円（税込429.84円※3）／200g</p> <p>にんにく、しょうが、玉ねぎを特製香味油でじっくり炒め、トマトペーストを加えることでカシューナッツのコクとはちみつの甘みで濃厚な味わいに仕上げています。香ばしく焼き上げたチキンと彩り野菜を添えました。 （ごはんは入っていません）</p>
	<p>煮込んだオニオンとトマトに8種のスパイスを合わせた野菜だけなのにコクのあるカレー 本体 398円（税込429.84円※3）／200g</p> <p>玉ねぎとトマトをじっくりと煮込み、8種類のスパイスで深い香りとおコクを出しています。具材の玉ねぎはソテー、にんじんはボイル、焼きなす、じゃがいも・オクラはフライ、ズッキーニ・パプリカはグリルといった、それぞれの野菜に合わせた調理で、素材本来の美味しさを引き出しています。 （ごはんは入っていません）</p>
	<p>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 本体 498円（税込537.84円※3）／300g</p> <p>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。</p>
	<p>こだわりのモルネーソース 焼きキーマカレードリア 本体 498円（税込537.84円※3）／300g</p> <p>まろ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、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、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。</p>
	<p>ぜいたくソースを使った ハンバーグ&チキンとあらびきソーセージのミックスグリル 本体 598円（税込645.84円※3）／280g</p> <p>ハンバーグは肉汁を凝縮したグラスドビアンと赤ワインを使用したコク深いドミグラスソースで仕上げました。玉ねぎの甘みをいかした醤油と日本酒ベースの和風ソースのチキン、パリッとした食感のあらびきソーセージを組み合わせたよくばりなひと品です。</p>
	<p>リブアイソースハンバーグ&ハーブチキンのグリルコンボ 本体 598円（税込645.84円※3）／253g</p> <p>ジューシーなハンバーグには角切りオニオンで甘みをだし、醤油と日本酒で仕上げた和風仕立てのリブアイソースを合わせました。ハーブチキンはパセリと香り高いスパイスにじっくり一晩つけ込んでから、オーブンで香ばしく焼き上げました。</p>
	<p>ジャークチキン& Chorizoのグリルコンボ 本体 598円（税込645.84円※3）／253g</p> <p>スパイスに醤油、レモンなどをあわせた特製ソースでマリネし、香ばしく焼き上げたジャマイカ料理のジャークチキンとジューシーな Chorizo の組み合わせです。トマトをハーブと煮込み、さっぱりと仕上げたトマトソースと一緒に楽しみいただけます。</p>

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