



2021年11月4日
イオン株式会社
イオントップバリュ株式会社

「トップバリュ プロのひと品」に、ラーメン専門店店主監修商品が新登場！ ラーメンシリーズ第1弾「トップバリュ 柚子塩らーめん」発売

イオンは11月5日（金）、「イオン」「イオンスタイル」など、約400店舗にて、「トップバリュ プロのひと品」（以下、「プロのひと品」）シリーズより、ラーメン専門店「AFURI 総本店 ZUND-BAR」店主、中村比呂人氏が監修した「トップバリュ 柚子塩らーめん」を発売します。



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、感染症によって高まるお客さまのニーズにお応えし、一流料理人の料理哲学、知識と経験による味によりこだわりぬいた和食・イタリアン・中華の一流料理人監修の「トップバリュ プロのひと品」を10月11日（月）より発売し、順次ラインナップを拡大しています。

この度発売する「トップバリュ 柚子塩らーめん」は、「プロのひと品」の新たなメニューであるラーメンシリーズ第1弾として発売する商品です。

「トップバリュ プロのひと品」は今後も継続して商品開発を進め、21年度中に約50品目まで拡大を予定しています。なお、ラーメンについては11月24日（水）には醤油ラーメン、12月には味噌ラーメン、2022年の年明けにはとんこつラーメンなど、新たなラーメン専門店店主監修の商品の発売も予定しています。

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「トップバリュ 柚子塩らーめん」
発売日：2021年11月5日（金）
展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」など、約400店舗※1
価格：本体 498円（税込 537.84円）※2
監修：ラーメン専門店「AFURI 総本店 ZUND-BAR」店主 中村比呂人

【商品特長】

- ・小麦に全粒粉とライ麦を混ぜ込んだ AFURI 特製24番手の細麺。
- ・鶏ガラと香味野菜、昆布や鰹節などの魚介類を丁寧に抽出したスープ。
- ・爽やかに香る柚子の、スッキリとした後味がクセになるラーメンです。



※1：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。（一部取り扱いのない店舗があります）

※2：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

【ご参考：「トップバリュ プロのひと品」シリーズについて】（2021年11月4日現在）
 <「トップバリュ プロのひと品」公式HP> <https://www.topvalu.net/tv-pronohitoshina/>
 <和食> 南麻布「分とく山」野崎洋光総料理長 監修 **10品目**
 （商品一例）

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kok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 ^{※2} ）		
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 ^{※2} ）		

<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**
 （商品一例）

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 ^{※2} ）		
商品名	トップバリュ 赤ワイン香る 蓮根とごろごろ牛タンのシチュー		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 ^{※2} ）		

<中華> 南青山「慈華」田村亮介シェフ 監修 **7品目**
 （商品一例）

商品名	トップバリュ 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 ^{※2} ）		
商品名	トップバリュ 肉焼売		国産豚肉、玉ねぎを使用した、ほろりとほどける薄皮の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 ^{※2} ）		

<ロイヤル首席料理長 監修> **4品目**
 （商品一例）

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、こんがり焼き上げました。
規格	300g		
価格	本体598円（税込645.84円 ^{※2} ）		
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kok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。
規格	300g		
価格	本体498円（税込537.84円 ^{※2} ）		

※2：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。