



2023年2月14日
イオントップバリュ株式会社

プロの味を手軽にご家庭で！南青山「慈華」田村亮介シェフ監修

水も油も不要！「プロのひと品」から初の“冷凍ミールキット”2品目が新登場

イオンは2月15日（水）、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,500店舗^{※1}にて、「プロのひと品」シリーズ初の“冷凍ミールキット”南青山「慈華」田村亮介シェフ監修「トップバリュ 香り立つ豆板老油とトマトの旨みを感じる海老のチリソース」と「トップバリュ コク深い香酢ソースをたっぷり絡めて味わう黒酢酢豚」を発売します。



イオンは2021年10月、「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」というお客さまの声にお応えし、ビーフシチューや肉じゃが、餃子など、和洋中それぞれの一流料理人が監修した惣菜「プロのひと品」シリーズを発売しました。

本シリーズは発売以降、「ちょっとした贅沢感が味わえる」など、お客さまからご好評いただいています。

このたび発売する商品は、本格的な中国料理を提供する、「ミシュランガイド東京2021」一つ星店、東京南青山「慈華」の田村亮介シェフが監修した冷凍ミールキットです。電子レンジで半解凍し、フライパンでソースと絡めて仕上げるだけの簡単調理でプロの味を手軽に再現できます。冷凍庫でストックでき、調理には水や油、調味料なども不要のため、必要な時にいつでもすぐにつくることができます。

今後もイオンは、お客さまの様々な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。

【販売概要】

発 売 日：2023年2月15日（水）

展 開：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,500店舗^{※1}

規 格：約2人前（450g）



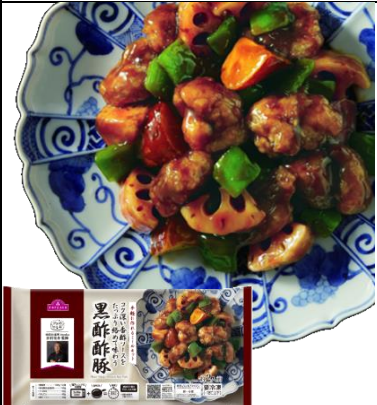

価 格：本体980円（税込1058.40円^{※2}）

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

※1：一部取り扱いのない店舗があります。

※2：税込価格は小数以下が切り捨てになり、単品で購入した価格となります。

【商品情報】

商品名	トップバリュ 香り立つ豆板老油とトマトの旨みを感じる 海老のチリソース	
規 格	約2人前（450g）	
価 格	本体980円（税込1058.40円 ^{※2} ）	
特 長	独特の旨みと香りがある豆板老油と豆板醤をブレンドし、辛さだけではなく食欲をそそる香りが立ち上る、本場四川省の味を追求したチリソースです。プリッとした海老とブロッコリー、レンコンの歯ごたえがクセになり、おかずとして食べ応えのあるボリューム感です。	
商品名	トップバリュ コク深い香酢ソースをたっぷり絡めて味わう黒酢酢豚	
規 格	約2人前（450g）	
価 格	本体980円（税込1058.40円 ^{※2} ）	
特 長	もち米由来の中国の伝統的な黒酢である“香酢”と玄米由来である“黒酢”をブレンドし酸味を際立たせ、“三温糖”で甘みとコクを出し、老抽（中国醤油）と濃口しょうゆで奥深い味わいを実現した黒酢ソースに仕上げています。存在感のある豚肉と食感の良いタケノコ、彩りの良いさつまいも、ピーマンが食欲をそそります。	

【調理方法】（トップバリュ 香り立つ豆板老油とトマトの旨みを感じる海老のチリソース）

お召し上がり方（約2人前） ※調理時間は目安です。



① 調理準備

凍ったままの本商品を外袋から出し、内装フィルムをはがしてください。「調味液」と透明の仕切りフィルムを取り出してください。
「調味液」は水またはお湯につけて完全に解凍してください。
 ※「調味液」は2袋使用します。



② 電子レンジで半解凍

ラップをかけずにトレーごと電子レンジで加熱し、半解凍します。
 ※冷蔵庫や常温で解凍しないでください。
 *「自動(オート)ボタン」は使用しないでください。
 *機種により加熱時間が異なる場合があります。
 *解凍しすぎると、味や食感、調理後の仕上がりが変わることがありますのでご注意ください。



③ えびを取り出し、他の具材を炒める

半解凍した具材から「えび」を取り出します。熱したフライパンに残りの具材を入れ、**軽くほぐすように中火で1分～1分30秒**炒めてください。
 *フライパンの調理時間は目安です。器具により調理時間が異なる場合がありますので、加減してください。



④ えびと調味液(2袋)を入れる

「えび」と解凍した「調味液」を入れ、**中火で1分～1分30秒**、全体を炒め合わせてください。「調味液」がなじんだらでき上がりです。
 ※「調味液」の液はねにご注意ください。

軽くほぐす 炒めすぎない

油・水 不要