

2023年11月10日
イオントップバリュ株式会社



クリスマスや年末年始に最適！手間いらずの本格的なメニューでテーブルを豪華に彩りませんか？

日高良実シェフ監修「トップバリュ プロのひと品」季節限定商品が新登場!!

イオンは11月15日（水）より順次、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約800店舗^{※1}にて、本格的なプロの味が自宅で手軽に楽しめる「トップバリュ プロのひと品」シリーズから、日高良実シェフ監修の季節限定商品^{※2}7品目を発売します。



トップバリュ プロのひと品
日高良実シェフ監修 季節限定商品

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」というお客さまのニーズにお応えし、肉じゃがやビーフシチュー、黒酢豚など、和洋中それぞれの一流料理人が監修した「トップバリュ プロのひと品」シリーズの販売を開始しました。「自宅でもちょっとした贅沢感が味わえておいしい」などご好評いただいております。発売開始から2年となる今年、新たなラインアップで、さらに品揃えを拡大します。

「手間をかけずに本格的なメニューでテーブルを豪華に彩りたい」や、「みんなで集まる時に、時間はかからないけど簡単で、本格的な味が楽しめる商品が欲しい」といった声もたくさんいただいております。今年のクリスマスも昨年と同様に、家族や友人と一緒に自宅でクリスマスパーティーを開催する方が多いと考えています。そこで、「トップバリュ プロのひと品」シリーズから、クリスマスや年末年始に最適な、日高良実シェフ監修の季節限定商品をご用意します。

フランス料理の鶏肉や野菜などを皮で包んで圧縮し、ふっくらと蒸し焼きした「ガランティース」や、やわらかく煮込んだ牛バラ肉をとろけるような食感とバジリコの爽やかな香りが特長の「牛バラ肉の煮込み」、とろけるカマンベールとホエー豚ベーコンの旨みを楽しみながら、シェアして食べられる大きめサイズの「カマンベールが主役のミックスピザ」など、テーブルを豪華に彩るメニューを豊富に取り揃えます。

今後もイオンは、お客さまの食卓に幅広い選択肢とワクワクする楽しさをご提供する様々な商品を企画・開発してまいります。

【販売概要】

商品名：日高良実シェフ監修「トップバリュ プロのひと品」季節限定新商品

発売日：2023年11月15日（水）より順次

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国800店舗^{※1}

品目数：7品目

【日高良実シェフ監修「トップバリュ プロのひと品」季節限定新商品ラインアップ（一例）】

◆2023年11月15日発売

商品名 規格 価格 特長	鶏肉のガランティース 140g 本体498円（税込537.84円）※3 鶏ミンチ肉、きのこ、ソテーオニオンなどの具材を鶏もも肉で巻いて圧縮し、ふっくらと蒸し焼きした、フランスでは定番の料理です。お好みの厚さにスライスして、おせち料理の一品やワインと一緒に召し上がってください。	
商品名 規格 価格 特長	牛バラ煮込み バジリコソース付き 175g 本体980円（税込1,058.40円）※3 オーストラリア産の牛バラ肉を、真空調理で柔らかく煮込んでいます。アンチョビの旨みを加え、香味野菜のコクが深い、付属のバジリコソースをかけて召し上がってください。	
商品名 規格 価格 特長	赤魚のアクアパッツァ 284g 本体780円（税込842.40円）※3 イタリア南部・ナポリ地方の郷土料理です。赤魚と殻付きあさりをオリーブオイルで炒め、水、トマト、白ワインで煮込んでいます。素材の味を生かすため、味付けは塩のみで、赤魚は煮込む前に皮目を焼き上げ、香ばしさにもこだわっています。	

◆2023年12月20日発売

商品名 規格 価格 特長	カマンベールが主役のミックスピザ 1枚（直径23cm） 本体1,180円（税込1,274.40円）※3 デンマーク産大きめカットのとろけるカマンベールと、柔らかく臭みが少ないホエー豚のベーコンのおいしさが楽しめるミックスピザです。ナポリ風フチ付きのクラスト生地は、こだわりの発酵生地とプレス製法でパリッともちもちの食感です。	
商品名 規格 価格 特長	国産バジル香るソース マルゲリータピザ 1枚（直径23cm） 本体980円（税込1,058.40円）※3 スカモルツァチーズの深い味わいに、後かけバジルソースの香りが美味しさを演出するマルゲリータピザです。ナポリ風フチ付きのクラスト生地は、こだわりの発酵生地とプレス製法でパリッともちもちの食感です。	

◆2023年12月22日発売

商品名 規格 価格 特長	紅ズワイガニとブロッコリーの Pasta（シェアサイズ） 2人前 本体698円（税込753.84円）※3 ズワイガニはトッピングだけでなく、ソースにも練り込み、カニのうま味と豊かな風味が楽しめます。彩りとしてブロッコリーを飾り、パスタソースは卵黄とクリームチーズで味の深みとコクを出した濃厚な味わいです。パスタ麺は、つるっとした口当たりと、もっちりとした食感です。	
商品名 規格 価格 特長	海老とトマトのポモドーロ（シェアサイズ） 2人前 本体698円（税込753.84円）※3 トッピングには大ぶりの海老と、パスタソースは、トマトの旨みと酸味がバランスよく、バジルソースで爽やかな風味と香ばしさを演出しています。隠し味にオマールソースも使用し、トマトのうま味のあとに、海老の後味が続きます。パスタ麺は、つるっとした口当たりと、もっちりとした食感です。	

【日高良実氏について】

兵庫県神戸市出身。東京・南青山のイタリアンレストラン「ACQUA PAZZA」のオーナーシェフ。東京を拠点に日本の食材を生かした独自のイタリアンを提案し続けている一方、日本伝統食材のプロデュース、全国の生産者や地域食材を活性化するための活動も精力的に行っている。



【トップバリュ プロのひと品 WEBページ】

URL: <https://www.topvalu.net/tv-pronohitoshina/>



- ※1: 店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。
- ※2: 計画生産のため無くなり次第終売となります。
- ※3: 単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

以上