２０２４年２月２８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

フライパン一つで作れる！カンタン手づくり。
加熱処理済み野菜と魚を使用
「トップバリュ おさかなミールキット（冷蔵）」を新発売

イオンは４月３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７００店舗※1にて、「トップバリュ おさかなミールキット」を発売します。

共働き世帯が増えるなかイオンは、「ＣｏｏＫｉｔ（クッキット）」シリーズや「パパッとできるお魚おかず」シリーズなど時短や簡便をテーマにした冷凍商品を発売してきました。

近年健康志向から、魚料理への注目が高まる一方、調理方法が難しいというイメージがあります。このたびイオンが発売する「トップバリュ おさかなミールキット」は、魚と加熱調理された野菜、調味料がセットされ、フライパン一つで調理が完結できる冷蔵ミールキットのシリーズです。野菜は丁寧な下ごしらえと加熱調理により、すぐに火が通り短時間で魚料理をつくることができます。調理準備から片付けまで少しでも時短をしたい方などにおすすめです。また、岡山産の蒸牡蠣、チリ産の銀鮭など一部の魚はＭＳＣ認証・ＡＳＣ認証の魚を使用しています。

トップバリュがお届けしたいのは、「こんなのあったんだ！」「おいしそう！」「次はどんな商品だろう？」と思わず声が出るような発見や、次に続く楽しみ、期待感です。イオンは今後も、お客さまの毎日のくらしに新しいアイデアとドキドキ、ワクワクをお届けします。

【販売概要】
シリーズ名：トップバリュ おさかなミールキットシリーズ
発　売　日：２０２４年４月３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」※1など、全国約７００店舗
品　目　数：６品目
価　　格：本体 ６９８円（税込 ７５３.８４円）～７９８円（税込 ８６１.８４円※2）

【トップバリュ 「おさかなミールキット」シリーズ　ラインアップ】

商品名	**鮭のちゃんちゃん焼**	
規　格	１パック（２９０ｇ）	
価　格	本体７９８円（税込８６１．８４円※２）	
特　長	鮭はチリ産ＡＳＣ認証の銀鮭を使用。骨取り済みで食べやすくキャベツ、玉ねぎなどの野菜は加熱済みで、約１０分でちゃんちゃん焼きをお召し上がり頂けます。	
商品名	**えびのココナッツカレーソース炒め**	
規　格	１パック（２６６ｇ）	
価　格	本体７９８円（税込８６１．８４円※２）	
特　長	ベトナム産ＡＳＣ認証のえびを使用、背中に切れ目を入れて背わたを除去処理済みです。ココナッツ風味のカレーソースがえびに絡んでよく合います。	
商品名	**ぶり大根**	
規　格	１パック（３４０ｇ）	
価　格	本体７９８円（税込８６１．８４円※２）	
特　長	ぶりの切身と大根とたれをセットにした商品。加熱済の大根のため、約１０分でぶり大根をお召し上がりいただけます。	
商品名	**ほたて貝の中華風炒め**	
規　格	１パック（２５０ｇ）	
価　格	本体７９８円（税込８６１．８４円※２）	
特　長	北海道産のボイルほたて貝と加熱済の人参・ピーマンを味噌ベースのソースで炒めることで、約１０分で中華風の炒め物ができ上がります。	
商品名	**白身魚のコチュジャン焼**	
規　格	１パック（３９０ｇ）	
価　格	本体７９８円（税込８６１．８４円※２）	
特　長	ＡＳＣ認証の白身魚（ベトナム産パンガシウス）を使用、骨と皮を取っているので食べやすくなっています。あっさりした白身魚にピリ辛のコチュジャンソースがよく合います。	
商品名	**えびと牡蠣のアヒージョ**	
規　格	１パック（１２９ｇ）	
価　格	本体６９８円（税込７５３．８４円※２）	
特　長	岡山県産ＭＳＣ認証の蒸牡蠣、ベトナム産ＡＳＣ認証のバナメイえびを使っています。オリーブオイルとアヒージョの素を混ぜて、えびと牡蠣を煮込めば簡単にアヒージョができ上がります。残ったオイルはバゲットに付けて食べるとおいしくお召し上がりいただけます。	

※１：一部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：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

以上