



2024年12月3日  
イオントップバリュ株式会社

**クリスマスパーティーや年末年始の集まりに！**  
**タスマニアの大地が育んだ、旨みが凝縮&食べ飽きない赤身が特長**  
**タスマニアビーフを使用した燻製ウインナーなどを発売**

イオンは12月4日（水）、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,200店舗<sup>\*1</sup>にて、タスマニアビーフ50周年を記念したビーフウインナーなど3品目を数量限定で発売します。



イオンが1974年にオーストラリアのタスマニア島で「タスマニアビーフ」の肥育を始めてから、おかげさまで50年を迎えました。アニバーサリーイヤーとなる本年は、「タスマニアビーフ」のおいしさを手軽に味わっていただけるよう、調理しやすい形状にカットした精肉や下ごしらえ済みの商品、加工品などの新商品を順次販売しています。

**【タスマニアビーフのおいしさを最大限に活かす部位を選定し、加工】**

当商品は、きめ細かな肉質でジューシーさを併せ持つ赤身が特長のタスマニアビーフを手軽に味わっていただけるよう、原料肉として100%<sup>\*2</sup>使用しました。

ウインナーやスモークビーフなどそれぞれに最適な部位を選定し、素材を活かした製法で満足いただける食べ応えを目指すとともに、カエデやクヌギなどさまざまな樹種を配合したミックスチップ<sup>\*3</sup>で燻製し、食欲をそそる薫りと色味に仕上げました。

ワインや野菜との相性も良く、年末年始の集まりやパーティシーンでもご利用いただきたいプレミアムな商品です。




イオンは今後も、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な商品の調達を行うとともに、お客さまの多様なニーズに対応した商品の企画・開発を推進してまいります。

【販売概要】

発売日：2024年12月4日（水）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,200店舗※1

品目数：3品目 タスマニアビーフ50周年記念商品

商品名	トップバリュ タスマニアビーフでつくったスモークビーフウインナー	
規格	180g（3本）	
価格	本体980円（税込1,058.40円※4）	
特長	<p><b>まるでお肉そのものを食べているような食べ応え</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ウインナーの原料には豚肉を使用することが多いが、本商品はタスマニアビーフ100%※2を詰め具として使用。</li> <li>挽き目は約8mmの大カットのあらびきサイズで満足な食べ応え。</li> <li>こだわりのミックスチップ※3でじっくり燻製し、色付きと香りよく仕上げました。</li> </ul>	
商品名	トップバリュ タスマニアビーフでつくったスモークビーフ	
規格	80g	
価格	本体980円（税込1,058.40円※4）	
特長	<p><b>赤身肉の濃厚な旨みと風味</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>赤身肉の濃厚な旨みと風味が特長の前脚の付け根部位を使用。</li> <li>黒胡椒、ローレル、シナモン等の香辛料で煮出した液に漬け込む「湿塩法」を採用し濃厚な味わいに。</li> <li>こだわりのミックスチップ※3でじっくり燻製し、色付きと香りよく仕上げました。</li> </ul>	
商品名	トップバリュ タスマニアビーフでつくったバラスモーク （ガーリックハーブ）	
規格	80g	
価格	本体1,280円（税込1,382.40円※4）	
特長	<p><b>ハーブとおろしにんにくでしっかり主張のある味わい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>あっさりとした赤身と濃厚な脂が交互に層になっている、キメが細かく肉質が良い腹の下側の部位を使用。</li> <li>塩やハーブ（マジョラム、オレガノ）やおろしにんにくなどを肉に直接擦り込むことで、浸透作用により水分が排出される「乾塩法」を採用し肉の旨みが凝縮。</li> <li>こだわりのミックスチップ※3でじっくり燻製し、色付きと香りよく仕上げました。</li> </ul>	

※1：数量限定のため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：使用している原料肉として。

※3：ナラ、クヌギ、カシ、シイ、カエデ、ミズキなど。

※4：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。

## ■「トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ」について

「トップバリュ グリーンアイナチュラル」は、豊かな自然の中で、より自然に近い環境で健康に育てることでより安全で安心な肉や魚をお届けすることを目指し、ノンケミカルな飼育・養殖方法で開発した、水・畜産物の商品シリーズです。

<https://www.topvalu.net/gurinai/natural/>

タスマニアビーフは、1974年にオーストラリアのタスマニア島でスタートした、イオン直営牧場で肥育したブラックアングスの血統牛です。日本人好みのやわらかくジューシーな赤身の旨みが特長です。成長ホルモン・抗生物質・遺伝子組み換え飼料・肉骨粉を使用せず育てています※5。

<https://www.topvalu.net/greeneye-tasmanianbeefsyosai/>



### 【タスマニアビーフ 50年の歴史】

1974年	オーストラリア・タスマニア島に設立現地資本との共同出資により、タスマニアフィードロット社を設立。
1990年	日本人スタッフ駐在設置
1993年	イオン100%（当時：ジャスコ）資本へ切り替え、直輸入開始
1997年	成長ホルモン剤、抗生物質不使用に関するタスマニア州政府認証を取得
2003年	食品安全と品質の国際認証プログラム「SQF2000」取得
2019年	「SQF認証」マーク付のタスマニアビーフ加工商品発売
2024年	50周年 記念商品50種類を順次発売

※5：感染症予防のためワクチンは投与しています。

以上