



パーティの魚介特集

クリスマス特別号

手間は最小限、満足は最大限。

**1,980円で
味わう本格の一皿**

「外出を控えていたあの時期、食事で旅気分を味わってほしかったんです」(開発担当)。そんな思いから、この商品はコロナ禍の2022年に誕生しました。在宅時間が増えても料理時間は増えないという調査をもとに、フライパンひとつで作れるごちそうを目指し、魚介たっぷりのパエリアに。味の完成度を高めるために現役シェフをアドバイザーに迎えました。スパイスやハーブの使い方で“調理中からお店のような香り”が漂う本格派に仕上がり、発売から今年で4期目(3代目)。改良を重ね、手軽にお店の味を楽しめる人気商品へと成長しました。

**お客さまのお声が
後押しに!**

1,980円と高額なため不安がいっぱいー。しかし「手作りよりお得でリピート間違いなし」「テーブルが華やかになる」と大好評! 忙しい平日のクリスマスに、贅沢なひと時を運びます。



何代も改良を重ねて
会心のできに!

**改良の余地、ゼロ。
極めた先の最高傑作**



＼こちらどうぞ／

トップバリュ
魚介を味わう
パエリア

700g **1,980円**
(税込価格2,138.40円)

トップバリュ
えびと彩り野菜の
アヒージョ

460g **1,380円**
(税込価格1,490.40円)

魚介の反撃、始まる

チキンから王座を奪う!

**失敗が許されない男が
作ったサーモンステーキ**

昨年は魚介のオープン調理ミールキットを出すも、「クリスマスはオープンがチキンで占領されるため、魚介の出番はなかった…」(開発担当)。今年はコンセプトを一新し、オーブンレンジだけではなく、オーブントースターや魚焼きグリルに対応した「サーモンのパセリバター焼き」に。家庭では出せないフレンチの味を追求し、平日クリスマスの少人数向けに1~2人前ながら豪華な筒状カットのサーモンを採用。味の決め手となるバターはフランス産のパセリガリックバターを使用しました。

**挽回の秘策は試験販売!
当日は日の出前から準備**

「今年は失敗できない。ですから、販売前にお客さまの反応をみるべく9月に試験販売をしたんです」。当日は朝6時から店で準備を開始。結果としては、「大人を意識した商品にも関わらず、お子さまも喜んでくれました!」(開発担当)。商品の認知度を上げるべく、試験販売は今後も実施。失敗が許されない男は、お客さまの確かな支持を糧に、「クリスマスの魚料理の主役」をめざします。

そのまま出してもパーティの食卓が華やかになるゴールドトレーに入れてお届け。このたび海外より3か月かけて取り寄せました。



**“背水の男”が生んだ
至高のサーモン**

12/19発売

トップバリュ
サーモンのパセリバター焼き

1パック **980円**
(税込価格1,058.40円)



※パッケージデザインは開発中のものです。予告なく変更になる場合がございます。※一部取り扱いのない店舗がございます。※万一品切れの際は、ご容赦ください。※取り扱い店舗・期間により価格が異なる場合がございます。※発売日はエリアや店舗によって異なります。



**「トップバリュの間違いのないやつ」
キャンペーンを実施!**

抽選で
8,150名さまに

総額500万 WAON POINT が当たる!
キャンペーン期間 2025年12月4日(木)~2026年1月4日(日)

対象商品を2種以上
同時お買い上げで
当選確率2倍!