



プロのひと品 特集

年末年始
特別号

迎春の食卓に、 プロの味を 届ける



たたきごぼうの挑戦



「これは、たたきごぼうとは言えないね」

開発は、橋本シェフの強烈なダメ出しから始まりました。「おいしいと思っていた自信作…最初は“何を言われているんだろう”という状態でした」(開発担当)。何度もシェフに質問を重ねる中で、「これが僕のたたきごぼうだよ」と出されたお料理を食べて愕然。「見た目も味も透き通っていて、ごぼうの香りが伝わってきたんです」(開発担当)。



シェフの言葉は一言一句逃さない! 気付けばノートは文字びっしり!!



味の探究のため、毎週末は食べ歩き。努力はかかしません!

引き算の発想で香りとコストを両立。

この味を再現すべく開発を進める中、原料高騰の壁が。輸入品も考えましたが、**香り高い国産ごぼうの採用を決意**。橋本シェフの“引き算”の発想を生かし、**シンプルな調味料がごぼう本来の香りを際立たせ、結果コストも抑えることができました**。「この香りと味を、ぜひ味わってほしいです」(開発担当)。

トップバリュ
プロのひと品 橋本幹造監修
たたきごぼう 95g
298円
(税込価格 321.84円)



こちらもおすすめです/
縁起の八品 お煮しめ 300g
598円
(税込価格 645.84円)



茶碗蒸しの挑戦



シェフとの協働は本当に緊張しました。

人気商品のリニューアルは、卵液の見直しからスタート。

「シェフが大切にしていたのは、“引き算”の発想。余計なものを加えず、**素材のうまみを際立たせる**考えから、真鯛出汁の提案が。味わいは格段に深まりましたが、コストが上昇。上がったコストをどう具材で調整するかが課題でした」(開発担当)。

こだわりすぎてボツになった茶碗蒸し数知れず…

こちらは具材を細かくすずぎて贅沢感を出せずボツ



それぞれの意見を尊重したい!

シェフから鯛やゆり根など贅沢な提案が出たものの、**製造現場では「崩れやすい」「コストが難しい」と課題が続出**。試作を重ねても理想に届かないため、開発担当は決意します。「もう、全員で話そう!」——。シェフ、製造、品質管理が一堂に会する異例の3者会議を開催。**結果、プロ同士が直接意見を交わすことで、道が一気に開けていきました**。全員の“おいしいものを届けたい”という想いが一つになり、味わいとコストの両立を実現。「**出汁と具材のうまみが広がる自信作です。料亭の味をお楽しみください**」(開発担当)。

トップバリュ
プロのひと品 橋本幹造監修
かに入り茶碗蒸し
海老茶碗蒸し
各210g **198円**
(税込価格 213.84円)



こちらもおすすめです/
プロのひと品 橋本幹造監修
「6種の具茶碗蒸し」が登場
210g×2個入 **498円**(税込価格 537.84円)



※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)

詳しくはこちらから

トップバリュ 間違いのないやつ



対象商品を2種以上
同時お買い上げで
当選確率2倍!