



2018年11月19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

素材本来のおいしさ！調味料(アミノ酸)、合成着色料、合成甘味料を使用していない和惣菜が登場

「トップバリュ グリーンアイフリーフロム 和惣菜」を11月21日発売

イオンは11月21日(水)より、「トップバリュ グリーンアイフリーフロム^{※1} 和惣菜」6品目を、全国の「イオン」「イオンスタイル」等、最大500店舗で発売します。

ヘルス&ウェルネス商品へのご要望の高まりから、イオンはお客さまが購入の際に気にされる添加物や原材料、成分に配慮したグリーンアイフリーフロムシリーズを2016年11月より展開しています。

今回発売する和惣菜は、「自宅で作ったようなシンプルでおいしいお惣菜を気軽に食べたい」「時間がないので市販のお惣菜で済ませたいが、添加物が気になる」といったお客さまの声にお応えし企画開発した、調味料(アミノ酸)、合成着色料、合成甘味料を使用していない、フリーフロムシリーズとしては初めて発売するお惣菜です。シリーズ専用の「だし」を開発し、醤油・砂糖・みりんのみでシンプルに味付けをした本商品は、商品モニターテスト(消費者調査)^{※2}でも9割以上の方から「購入したい」と評価をいただいております。

【トップバリュ グリーンアイフリーフロム 和惣菜シリーズ 商品の一例】

	<p>だしが旨い ひじきの煮物</p> <p>本体価格 158円 (税込価格 170円)</p>		<p>豆乳仕立て 6品目の卵の花</p> <p>本体価格 158円 (税込価格 170円)</p>		<p>風味にこだわり 金平ごぼう</p> <p>本体価格 158円 (税込価格 170円)</p>
<p>ひじきをふっくらと炊き上げ、おだしの味を十分染み込ませた逸品です。3種類の荒節を使用した和風だしは、香り・コク・旨みを加えることでひじきのおいしさを引き立えています。</p>	<p>おからに豆乳を加えることで大豆の旨みをまるやかに引き出し、鶏挽肉とネギを加えて炒ることでしっかりと旨みを与えています。</p>	<p>ごぼうを高温・短時間で炒めることで余分な水分を飛ばし、ごぼうの風味を高め、シャキシャキとした食感にもこだわりました。</p>			

【販売概要】

発売日：2018年11月21日(水)^{※3}

販売店舗：全国のグループ最大500店舗

主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」等

今後もイオンは、お客さまの健康に配慮した安全・安心な商品の開発を続けていくとともに、お客さまのライフスタイルにあわせた商品提案を行ってまいります。

【商品詳細】



だしが旨い ひじきの煮物

価格例：本体価格 158 円（税込価格 170 円）

原材料：ひじき、こんにゃく、人参、油揚げ、昆布、みりん、醤油、大豆、砂糖、和風だし／水酸化カルシウム、豆腐用凝固剤、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）※⁴



豆乳仕立て 6品目の卵の花

価格例：本体価格 158 円（税込価格 170 円）

原材料：おから、ねぎ、人参、こんにゃく、醤油、砂糖、豆乳、椎茸、植物油、鶏肉、油揚げ、和風だし、みりん、醸造酢、食塩／水酸化カルシウム、豆腐用凝固剤、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）※⁴



風味にこだわり 金平ごぼう

価格例：本体価格 158 円（税込価格 170 円）

原材料：ごぼう、人参、砂糖、醤油、植物油、清酒、ごま油、和風だし、唐辛子、（一部に小麦、ごま、大豆を含む）



おだしが染みた 切干大根煮

価格例：本体価格 128 円（税込価格 138 円）

原材料：切干大根、油揚げ、人参、椎茸、鶏肉、醤油、砂糖、和風だし、みりん、植物油、醸造酢／豆腐用凝固剤、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）※⁴



北海道産 切昆布の五目煮

価格例：本体価格 128 円（税込価格 138 円）

原材料：昆布、人参、椎茸、大豆、油揚げ、こんにゃく、醤油、砂糖、和風だし、醸造酢／豆腐用凝固剤、水酸化カルシウム（一部に小麦・大豆を含む）※⁴

※1 お客さまが購入の際に気にされる添加物と原材料、成分に配慮した商品シリーズです。

・トップバリュ グリーンアイフリーフロム 紹介ページ <https://www.topvalu.net/gurinai/freefrom/>

※2 お客さまへのモニターテスト（消費者調査）にて、9割以上の方が「購入したい」と評価しています。

・商品モニターテスト（消費者調査）紹介ページ <https://www.topvalu.net/brand/improvement/monitor>

※3 一部店舗・地域によって販売開始日、取扱いが異なる場合があります。

※4 豆腐用凝固剤と水酸化カルシウムは、油揚げとこんにゃくの製造に使用しています。

ご参考

イオンは、お客さまの「より健やかなライフスタイルをおくりたい」というヘルス&ウエルネス商品へのご要望の高まりを受け、2016年11月に、環境と人にやさしい「トップバリュ グリーンアイ」を“オーガニック”“ナチュラル”“フリーフロム”の3つのラインに再構築し、オーガニック15品目、ナチュラル6品目、フリーフロム22品目を発売しました。

その後も健康やエコに関心の高い「ナチュラル志向」のお客さま変化に対応すべく商品開発に取り組み、現在はオーガニック約190品目、ナチュラル約140品目、フリーフロム約90品目まで品ぞろえを拡大しています。

今後もトップバリュ グリーンアイは、自然の恵みから生まれた素材を活かし、人と環境にやさしい商品を提供するブランドとして、お客さまが求められる商品を開発してまいります。

トップバリュ グリーンアイ 3つのシリーズ

 <p>オーガニック</p>	 <p>ナチュラル</p>	 <p>フリーフロム</p>
農業や化学肥料に頼らず 有機栽培を行い 公的なオーガニック認証を 受けている商品	栽培・飼育・漁獲の 各過程において 化学合成された薬品を 使用せずに生産された 生鮮品およびその加工品	お客さまが購入の際に 気にされる、添加物や 原材料、成分の使用に 配慮した商品



「トップバリュ グリーンアイフリーフロム」シリーズは、お客さまが購入の際に気にされる添加物と原材料の中の109種類に配慮した商品シリーズです。

●商品紹介（加工食品の一例）

グリーンアイフリーフロム パン・ド・ミ（山型・角食）

価格例：6枚切 本体価格148円（税込価格159円）

多くの食パンで使用されているイーストフードを使用せず仕上げました。油脂にはマーガリン・ショートニングを使わずオリーブオイルを使用しています。甘さを控えフランスパンのような素朴な味わいで、トーストした時のサクサク食感が特徴の食パンです。



グリーンアイフリーフロム マヨネーズ

価格例：300g 本体価格158円（税込価格170円）

調味料（アミノ酸）と香辛料抽出物を使用せず開発したマヨネーズです。原材料は食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料のみです。素材本来の風味をいかしたコクのあるマヨネーズに仕上げています。



グリーンアイフリーフロム 魚介醤油ラーメン グリーンアイフリーフロム 柚子塩ラーメン

価格例：5袋入 本体価格348円（税込価格375円）
1袋 本体価格 70円（税込価格 75円）

お客さまが購入の際に気になさる調味料（アミノ酸・核酸）や着色料・合成甘味料・合成保存料に配慮した袋入りのインスタントラーメンです。素材の旨みや香りを活かしたスープに、生麺のような食感のノンフライ麺を合わせることで、風味豊かな味わいに仕上げた、“添加物や原材料への配慮”と“素材由来のうま味”を兼ねそろえたラーメンです。

