

お肉の「専門店化」 ホルモン、タン、ハツなど！ご家庭で、バーベキューで、本格的に味わえる品揃えを実現  
**最大29品目！「イオン」の焼肉売場が変わります！**

霜降り、赤身、内臓も！いろいろな焼肉によく合う！「トップバリュ セレクト焼肉のたれ」も新登場

イオンリテールは4月8日（水）より、本州・四国の総合スーパー「イオン」343店舗で、大型連休に向けて需要が高まる焼肉の本格展開を開始します。ホルモンなどの内臓やみすじなど希少部位の品揃えを加え、最大でこれまでの2倍超となる29品目に拡充し、ご家庭で味わう本格的な焼肉をご提案します。



トップバリュグリーンアイ タスマニアビーフかたロース焼肉用盛り合わせ  
100g当り 本体価格460円 税込価格496円

～ご家庭の食卓からバーベキューまで。焼肉の人気の高まりに対応～

焼肉は、煙の出にくいホットプレートの普及やアウトドアブームによるバーベキュー人口の増加により、ご家庭の食卓や野外で食べるメニューとして人気が高まっています。他方、イオンリテールではお客さまより焼肉について「外食は子どもが小さいので落ち着いて食べられない」や「自宅で気軽に色々な味を少しづつ楽しみたい」などの声をお寄せいただいていたいました。

～色々なおいしさを少しづつ。内臓や希少部位、少量パックを新たに品揃え～

このようなお客さまの声にお応えするべく、牛カルビや牛ロースなどの一般的な品揃えに加えて、内臓や希少部位の品揃えのほか100gの少量パックを拡充し、ご家庭で気軽に焼肉屋さんの選ぶ楽しさや本格的なおいしさを楽しめる品揃えを実現しました。

具体的には、小売りでは取り扱いが珍しい牛ホルモンやタンなどの内臓やみすじ・三角ばらなどの希少部位を新たに展開。さらに豚、鶏肉などの焼肉向け商品を一堂に展開し、豊富で選びやすい売場でお客さまにご提案します。

～熟成黒にんにくが「旨み」「コク」「香り」で肉の旨みを引き立てる トップバリュ セレクト「焼肉のたれ」新発売～

これに合わせ、素材や産地・製法にこだわった高品質ブランド「トップバリュ セレクト」の焼肉のたれを4月8日（水）より発売します。国産にんにく生産の8割を占める青森県産の中でも格別の品質の良さを誇る同県田子町産のにんにくを使用。寒暖の差が大きい気候から甘みや旨みが特長のこのにんにくを約40日間じっくり熟成しました。

また、たれに油を加えないことで、さしのあるお肉や赤身もさっぱりとした味わいで肉本来の旨みを引き立てる逸品に仕上げました。



～商品の一例～



**豪州産 トップバリュ グリーンアイ タスマニアビーフかたローズ焼肉用盛り合わせ**  
かたローズの赤身で味わいのある「芯」と脂肪が豊富な「はねした」を盛り合わせました。  
100g当り 本体価格460円 税込価格496円



**国産 トップバリュ 黒毛和牛ばらカルビ焼用**  
牛のお腹にあたる部位。脂肪交雑が豊かで焼肉に最適な部位です。国産黒毛和牛ならではの濃厚な味が特長です。  
100g当り 本体価格815円 税込価格880円



**豪州産 トップバリュ グリーンアイ タスマニアビーフもも焼肉用**  
赤身の味が濃厚なブラックアンガス牛です。  
100g当り 本体価格275円 税込価格297円



**米国産 牛タン塩焼き用**  
「まずは牛タン！」焼肉屋さんで人気のタン。ネギやレモンの薬味を添えて。  
100g当り 本体価格460円 税込価格496円



**カナダ産・アメリカ産 焼肉用牛ホルモン(小腸)加熱用**  
甘みのある脂肪が特長。濃いめの醤油だれや味噌だれがお勧めです。  
100g当り 本体価格230円 税込価格248円  
※地域により価格は異なります。



**豪州産 牛レバー加熱用**  
鉄分が豊富なレバー。牛乳で血抜きをすると臭みがとれます。女性に人気です。  
100g当り 本体価格198円 税込価格213円

## 「トップバリュeselect 焼肉のたれ」

発売日：4月8日

展開企業：

規格：175g

本体価格：298円（税込価格：321円）

商品の特徴：寒暖の差が大きい気候から甘さと旨味が特長の青森県田子町産の白にんにくを使用。

これを約40日間、低温でじっくりと熟成して仕上げ、たれに油を加えない肉の旨みを活かす配合で仕上げたこだわりのたれです。

容量は、ご夫婦などお二人で2回で使い切るサイズにしました。

