



2020年3月30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

焼かずにそのまま食べてもおいしい！コクのある甘みとふんわり食感 4/1（水）「トップバリュ セレクト 極BREAD」発売

イオンは4月1日（水）、本州・四国（東北を除く）の「イオン」「イオンスタイル」「ダイエー」等、イオングループ約1,300店舗にて、素材の産地や品質の一つひとつこだわり、焼かずにそのまま食べてもおいしい食パン「トップバリュ セレクト 極BREAD」（以下、「極ブレッド」）を発売します。



「極ブレッド」は、厳選を重ねた素材を使用し製法にこだわり、トーストはもちろん、焼かずにそのまま食べるとさらに、ふんわり食感とコクのある甘みを感じられます。きめ細かくふんわりと仕上げるため、小麦粉はカナダ産小麦（1CW）の中心部分のみを使用しています。また、ニュージーランド産のグラスフェッドバター※1、北海道産生クリームを配合し、カスピ海近郊で親しまれているヨーグルト由来の乳酸菌発酵種で、生地を発酵させることで、コクのある甘みとソフトでしっとりとした食感を実現しています。

新生活が始まる春は、一年の中でもパンの需要が一番高まる季節です。イオンは、こだわりぬいた素材や製法でつくられた食パンをご提供することで、朝の食卓に極上のひとときをお届けします。

【「トップバリュ セレクト 極ブレッド」販売概要】

発売日：2020年4月1日（水）

販売店舗：本州・四国（東北を除く）の「イオン」「イオンスタイル」、関東・北陸・東海エリアの「マックスバリュ」等、約1,300店舗※2

価格：＜2枚入り＞本体価格138円+税※3 ＜5枚入り＞本体価格258円+税※3

※1：牧草飼育の乳牛から搾った生乳で作られるバターです。

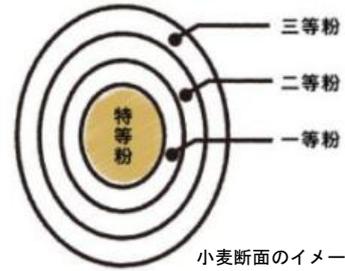
※2：一部地域、店舗によって取扱がない場合があります。

※3：軽減税率（8%）の対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

【「極ブレッド」素材と製法のこだわり】

■ パンづくりに最も最適と評される、 カナダ産小麦（1CW）の特等粉を使用

たんぱく質含有量が多く、パンづくりに最適と評されるカナダ西部で生産された最高品質の春小麦を使用しています。中でも、品質が良い中心部分の特等粉のみを使用することで、きめ細かなふんわり食感を実現しています。



小麦断面のイメージ

■ ニュージーランド産のグラスフェッドバター使用

牧草のみで飼育された牛から搾乳した生乳を原料としたグラスフェッドバターを使用し、うまみや深いコクのある味わいに仕上げています。



■ 北海道産生クリーム使用

北海道産のコクのある生クリームを使用し、生地の上っとり感を引き出しています。



写真はイメージです。

■ ヨーグルト由来の乳酸菌発酵種を使用

カスピ海近郊で親しまれているヨーグルト由来の乳酸菌発酵種を使用しています。乳酸菌が生み出す成分が、ソフトでしっとりとした食感を作り上げています。

【「トップバリュ セレクト」について】



「トップバリュ セレクト」は、こだわりぬいた最上質の体験を提供するブランドです。「自分のこだわっているものに、ちょっと高くても本物を手に入れたい」「素材や産地、製法にこだわったおいしいものを食べたい」といった声にお応えし、素材・産地・製法・機能など、さまざまな要素について最上質を追求し、「こだわりぬいた逸品」をお手ごろな価格で提供しています。