



2021年5月11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

キューブ型が斬新！冷凍のまま調理できて簡単便利！ 「トップバリュ パパッとできるお魚おかず」シリーズを新発売

イオンは5月12日（水）、「サーモン」や「さば」などの骨取り魚をキューブ型にカットし冷凍した簡便商品「パパッとできるお魚おかず」シリーズを全国の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」など約1,300店舗^{※1}で発売します。



このたび発売する「パパッとできるお魚おかず」シリーズは、魚料理の概念を覆す“キューブ型”の冷凍魚素材です。和洋中さまざまな料理で登場することの多い5魚種の骨を取り除きキューブ状（約15g）にカットすることで、おいしさと簡便さの両立を目指しました。これまで一切れ単位で調理していた魚を少量からお使いいただけるようになり、お弁当にも入れやすく、お子さまにも食べていただきやすい形状です。まわりに打ち粉をほどこすことで下ごしらえの手間が省け、冷凍のまま調理しても調味料が絡みやすいことに加え、魚の旨みや水分を逃しにくく、加熱後も食感を保ちます。

イオンはこれまで、レンジ調理や湯煎で調理が完結する「おさかな惣菜」シリーズや、レンジスチーム調理ができ“においが出にくい”「レンジ調理セット」を販売し好評をいただいています。今後も、おいしく手軽な商品や食べ方のご提案を通じて、魚の消費拡大につなげてまいります。

【販売概要】

正式品名：トップバリュ パパッとできるお魚おかず
骨取りサーモン／骨取りあじ／骨取りさば／骨取りたら／骨取りぶり
発売日：2021年5月12日（水）
店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」など
約1,300店舗^{※1}
品目：5品目
価格：1パック 本体価格358円（税込386.64円）^{※2}
WEB：<https://www.topvalu.net/tv-papattodekiruusakana/> 5月12日10時公開



※1：店舗により品揃えや展開期間が異なる場合があります。東海・九州の「マックスバリュ」でも取り扱いがございます。
※2：軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した価格となります。

【「トップバリュ パパッとできるお魚おかず」シリーズ レシピのご紹介】



※詳しくは特設ページで紹介しています <https://www.topvalu.net/tv-papattodeki ruosakana/> 5月12日10時公開

【保存がきいて便利な冷凍切身も登場】 トップバリュ パパッとできる冷凍切身シリーズ
 普段使いに便利な「さけ切身」や「さば切身」、煮つけで楽しめる「赤魚切身」など、冷凍庫にストックしてお好きなときにお使いいただける、骨取りをした冷凍切身です。
 パパッとできる 骨取り切身（さけ・さば・さわら・赤魚）
 各1パック 本体価格398円（税込429.84円）※2



ご参考

【2018年10月発売】トップバリュ おさかな惣菜（Fish Deli）シリーズ



調理の手間や骨の処理、においが気になるなどの理由から水産物の消費量が減少するなかで、魚食文化を未来につないでいくため企画・開発したシリーズです。

骨を取ってあり、レンジや湯煎で調理が完結する簡便商品です。

MSC認証 骨取り赤魚の煮つけ

1パック 本体価格258円（税込278.64円）※2

骨取りしっとり焼さばの生姜風味

1パック 本体価格198円（税込213.84円）※2

【2019年11月発売】トップバリュ レンジ調理セット



袋のままレンジ調理をするので、魚のにおいも気にならず調理後の後片付けも簡単です。具材には魚とともにたっぷりの野菜（約175g）が入っていて、健康を気にされる方も安心してお使いいただけます。

赤魚と彩り野菜のアクアパッツァ

1人前（305g）

本体価格498円（税込537.84円）※2

トップバリュ レンジ調理セット 紹介サイト <https://www.topvalu.net/tv-rangechoriset>

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