

おうちでイオン  
イオンネットスーパー

2022年4月1日  
イオンリテール株式会社

“まるで旅気分”をイオンネットスーパーでも  
シンガポール航空監修メニュー※<sup>1</sup>を限定デザインBOXでお届け  
**国内初の「シンガポール航空監修 お食事セット」を販売**

4月1日（金）～18日（月）までの受注販売、4月29日（金）からお渡し

イオンリテールは4月1日、「おうちでイオン イオンネットスーパー」でシンガポール航空監修※<sup>1</sup>お食事セットの予約販売を開始します。



※画像はイメージです。冷凍でのお届けになります。

当社は日本全国から世界各国まで、あらゆる地域の製品の販売を通じて、その土地の文化を紹介し“まるで旅した気分”を楽しんでいただくことを目指しています。

このたび、アジア各国の食品を特集する「食べたい！アジアグルメ」において恒例の人気企画「ネットスーパー限定トロピカルフルーツ予約」とあわせて、日本国内に向けて初めて開発された※<sup>2</sup>「シンガポール航空監修のお食事セット」を用意します。

本商品は、特別なディナーを演出する「ビジネスクラススタイル」と、アジアや空の旅の定番食が楽しめる「エコノミークラススタイル」を、それぞれ「アジアメニュー」と「ウェスタンメニュー」の2種類用意しています。

また、環境に配慮した紙素材に、シンガポールの10の花がちりばめられた、新パティック・モチーフがデザインされた専用ボックスでお届けします。

今後も当社は“まるで世界を旅した気分”を味わえる、さまざまな商品を企画・販売してまいります。

### 【販売概要】

商品名：シンガポール航空監修 お食事セット

商品数：4種類

予約期間：2022年4月1日（金）午前10：00～4月18日（月）15：00

お届け日：2022年4月29日（金）～5月8日（日）※<sup>3</sup>

価格：本体9,400円～11,400円（税込10,152円～12,312円）※<sup>4</sup>

配送：イオンリテールが運営する「イオン」「イオンスタイル」のうち  
ネットスーパー拠点 約230店舗からお届け※<sup>5</sup>

特集サイト：<https://shop.aeon.com/netsuper/asiagourmand>

※<sup>1</sup>：過去に提供された機内食メニューをベースに開発された、シンガポール航空が公認する商品です。

※<sup>2</sup>：シンガポール航空が監修した冷凍ミールセットは国内初。

双日ロイヤルインフライトケイタリング株式会社が日本国内向けに初めて開発した商品です。

※<sup>3</sup>：期間内でご希望のお届け日時を指定いただけます。お届け時間帯は配送元の店舗により異なります。

※<sup>4</sup>：配送料は別途かかります。

※<sup>5</sup>：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗が対象。一部お届けできないエリアがございます。

## 【商品のご紹介】

### 《ビジネスクラススタイル》

ビジネスクラススタイルでは、2種の前菜（アペタイザー）と、2つのメイン料理がセットになった計2食の構成です。メイン料理のコースは、アジア・ウェスタンの2種類からお選びいただけます。

アジアメニューの「シーフードのXO醤ソース」は、カラスガレイと帆立貝柱のフライに、海老のグリル、彩り野菜を、たまごの風味豊かなエッグヌードルとあわせ、魚介と相性の良いXO醤ソースで味付けしています。

ウェスタンメニューの「ローストチキンのオレンジ風味デミソース」は、香ばしくローストしたチキンに、蜂蜜のククのある甘さを加えたオレンジ風味デミグラスソースをかけた、マッシュポテトや彩り野菜との相性も抜群の料理です。

#### ＜ビジネスクラススタイル アジア＞

- ・ プロシュートとポークテリーヌ
- ・ ロブスターと白身魚のテリーヌ
- ・ シンガポール風チキンライス
- ・ シーフードのXO醤ソース

#### 前菜2品



プロシュートとポークテリーヌ



ロブスターと白身魚のテリーヌ

#### 前菜2品+メイン2品 各1食入り（2名分）

本体価格 9,400円

(税込 10,152円)

#### メイン2品



シンガポール風チキンライス



シーフードのXO醤ソース

#### ＜ビジネスクラススタイル ウェスタン＞

- ・ プロシュートとポークテリーヌ
- ・ ロブスターと白身魚のテリーヌ
- ・ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・ ローストチキンのオレンジ風味デミソース

#### 前菜2品



プロシュートとポークテリーヌ



ロブスターと白身魚のテリーヌ

#### メイン2品



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み



ローストチキンの  
オレンジ風味デミソース

#### 前菜2品+メイン2品 各1食入り（2名分）

本体価格 11,400円

(税込 12,312円)

※画像はイメージです。冷凍でのお届けになります。  
生野菜はセットに含まれません。

《エコノミークラススタイル》

エコノミークラススタイルでは、アジアメニューとウェスタンメニューの2種類からお選びいただけます。いずれも3種類のメニューが2～3食ずつ入った計8食のセットです。

メニューの一例として、インドネシア風の旨辛ソースで味付けした焼きそば「ミーゴレン」は唐辛子の効いた野菜のソテーと、魚介（エビ・イカ・イタヤ貝）を彩りよく盛り込んでいます。また「ポークカチャトーレ」は、野菜を白ワインやワインビネガーで煮込んだソースを使った、豚肉の旨味が引き立つ一品です。イタリア語で「猟師風の」を意味するカチャトーレはイタリアの定番料理です。

＜エコノミークラススタイル アジア＞

- ・シンガポール風チキンライス 3食
- ・ミーゴレン（インドネシア風焼きそば）3食
- ・牛肉のオイスターソースがけ 2食

計8食入り 本体価格 9,400円（税込 10,152円）



シンガポール風チキンライス ミーゴレン（インドネシア風焼きそば） 牛肉のオイスターソースがけ

＜エコノミークラススタイル ウェスタン＞

- ・ローストチキンのデミグラスソースがけ 3食
- ・ポークカチャトーレ 3食
- ・ビーフゲーラッシュ 2食

計8食入り 本体価格 9,400円（税込 10,152円）



ローストチキンのデミグラスソースがけ ポークカチャトーレ ビーフゲーラッシュ

※画像はイメージです。冷凍でのお届けになります。

「食べたい！アジアングルメ」ご予約特集サイト

<https://shop.aeon.com/netsuper/asiagourmand>

