



2024年11月5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

トップバリュの「純輝鶏」と「タスマニアビーフ」をだしに使用 イオンPBの原点「ジェーカップ」 50周年記念商品2品目発売

イオンは11月5日（火）、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約6,900店舗※1にて、トップバリュ50周年を記念するカップ麺「トップバリュ ジェーカップ」2品目を発売します。



イオンのプライベートブランド「トップバリュ」は、2024年で発売から50周年を迎えています。次の50年に向けて「もっとワクワクする“次世代のプライベートブランド”」をテーマに掲げ、お客さまのくらしが楽しくなるようなさまざまな商品をご提案しています。

1974年、メーカーによるカップ麺の値上げが行われるなか、イオンはそれまで当たり前についていたプラスチックフォークを省くことでコストを抑え、85円という低価格を実現した「ジェーカップ」を発売しました。お客さま視点で商品づくりをするという、現在まで続く企業姿勢を体現したシンボルともいえる商品です。

このたび、トップバリュの原点である「ジェーカップ」を、中身も装いも新たに、50周年記念商品として数量限定で発売します。

本商品は、イオンにしか実現できないおいしさをお届けしたいとの思いから、イオンが自信を持っておすすめするトップバリュ グリーンアイナチュラル「タスマニアビーフ」と「純輝鶏」をだしとしてそれぞれ使用し、最後の一滴まで飲み干したくなるスープを目指しました。かやくのダイス肉には、カップ麺としては珍しい牛肉を採用し、原料に「タスマニアビーフ」を使用しています。自然に近い環境で健康に育てたこだわりの畜産原料を使い、手間を惜しまず一から粉末スープを調合するなど試行錯誤を重ね、構想から約1年をかけ商品化しました。50年間の感謝の気持ちを込めてお客さまにお届けします。

イオンはこれからもお客さまの声を取り入れたトップバリュ商品の開発を進め、お客さまのくらしにワクワクや期待感をお届けしてまいります。

【販売概要】

シリーズ名：トップバリュ ジェーカップ シリーズ

発売日：2024年11月5日（火）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約6,900店舗※1

品目数：2品目

商品名	トップバリュ ジェーカップ チキンヌードルしょうゆ味	
規格	78g	
価格	本体148円（税込159.84円※2）	
特長	<p>トップバリュ グリーンアイナチュラル「純輝鶏」の鶏ガラを使用し、さらにポークエキス、ペッパー、ガーリックを加えたこだわりのしょうゆスープです。</p> <p>かやくとして、タスマニアビーフの肩バラ肉を使用したダイス肉が入っており、牛肉のうまみたっぷりのジューシーな弾力をお楽しみいただけます。</p> <p>なめらかさとぷりぷり感がありながらロースト感が香ばしい揚げ麺を合わせました。</p>	
商品名	トップバリュ ジェーカップ ビーフヌードルしお味	
規格	78g	
価格	本体148円（税込159.84円※2）	
特長	<p>トップバリュ グリーンアイナチュラル「タスマニアビーフ」のテール肉からとっただしをベースに、鶏・魚介のうま味を合わせた上品な塩スープです。</p> <p>かやくとして、タスマニアビーフの肩バラ肉を使用したダイス肉が入っており、牛肉のうまみたっぷりのジューシーな弾力をお楽しみいただけます。</p> <p>なめらかさとぷりぷり感がありながらロースト感が香ばしい揚げ麺を合わせました。</p>	

※1：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※2：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

以上

【ご参考】

■「ジェーカップ」の歴史



イオンのプライベートブランド「トップバリュ」は、1974年にイオン株式会社（当時、ジャスコ株式会社）が発売した「ジェーカップ」を原点にスタートしました。

1974年、オイルショックを背景に消費者物価指数がこの半世紀の中で最大級の伸び幅となる23%増を記録。NB商品のメーカー各社が相次ぎ値上げを断行し、「狂乱物価」と言われるなか、当社は消費者代位機能である小売業の使命を果たすべく、お客さま視点で商品の仕様を見直し、独自商品の企画開発に取り組みました。そのプライベートブランド商品の先駆けが、カップ麺「ジェーカップ」です。当時のカップ麺にはフォークの付属が当たり前でしたが、お客さまの声を伺ったところ、家庭では付属のフォークがほとんど使用されていませんでした。そこで、フォークを省くことで資材コストを削減し、85円という低価格を実現しました。

■「トップバリュ グリーンアイナチュラル」について

豊かな自然の中で、より自然に近い環境で健康に育てることでより安全で安心な肉や魚をお届けすることを目指し、ノンケミカルな飼育・養殖方法で開発した、水・畜産物の商品シリーズです。

WEB : <https://www.topvalu.net/gurinai/natural/>

<タスマニアビーフ>

1974年にオーストラリアのタスマニア島でスタートした、イオン直営牧場で肥育したブラックアンガスの血統牛です。日本人好みのやわらかくジューシーな旨みが特長です。成長ホルモン・抗生物質・遺伝子組み換え飼料・肉骨粉を使用せず育てています※³。

<純輝鶏>

安全・安心な鶏肉をお届けするため、飼料に抗生物質や合成抗菌剤を一切使用せず※³、鶏舎内の環境に配慮するなどストレスをかけないようにじっくりと時間をかけてのびのびと育てた鶏です。

※³：感染症予防のためワクチンは投与しています。