



2026年7月8日
イオン株式会社
イオントップバリュ株式会社

トップバリュは、エコノミーとエコロジーの両立を推進します
お求めやすい価格でお届けし続けるため
一部調理麺の容器包材仕様を順次見直します

「つゆカップなし」でも食べやすい「麺とつゆだけ！」の大盛ざるそばも登場

イオンは7月中旬より順次、トップバリュの一部調理麺・焼きそばなどについて、容器包材の仕様を見直します。お客さまに日常的にお選びいただきやすい価格で商品をお届けし続けるため、必要な仕様は維持しながら、見直し可能な部分を適正化することで、価格への影響を可能な限り抑えたとともに、おいしさや品質、使いやすさにも配慮した商品づくりを推進します。

➤ **お客さまにとって必要な仕様を見極め、価格と価値のバランスを追求**

食品や日用品を取り巻く環境が変化するなかでも、商品価格への影響をできる限り抑え、日常的に手に取りやすい商品をお届けするため、トップバリュでは、お客さまの利用実態や商品ごとの特性を踏まえ、品質・見栄え・おいしさ・使いやすさを維持しながら、必要な仕様を見極める取り組みを行っています。こうしたお客さま視点で仕様を見直す考え方は、1974年にカップ麺の付属フォークを省き、低価格を実現した商品づくり^{※1}から続いています。

➤ **お客さまの声も参考に、容器包材を最適化**

大盛ざるそばについては「つゆはカップを使わず、麺に直接かけて食べる」「薬味は自宅にあるものを使う」「ほぐし水は使わない」といったお客さまの声を参考に、つゆカップや薬味、わさび、ほぐし水を省いた「大盛ざるそば 麺&つゆ」を発売します。また「具だくさんのソース焼きそば」では、従来のトレーとフタを組み合わせた容器から、本体とフタの一体型へ順次切り替えます。合わせて、ざるそばのパックを留める帯バンドの印刷色数を見直します^{※2}。こうした取り組みにより、7月中に約20品目の仕様を見直し、今後も商品特性に応じた適正化を進めます。

➤ **おいしさ・品質・見栄えに必要な仕様は維持**




薬味や具材の品質保持、見栄え、おいしさの維持に必要な商品は変更せず、商品ごとの特性に応じて最適な容器仕様を選択します。お客さまに安心してお召し上がりいただける品質を維持します。

今後もイオンは、商品設計と包材仕様の最適化を進め、品質とおいしさを大切にしながら、家計にも環境にも配慮した商品づくりを進めてまいります。

【取り組みの一例】

容器包材の変更	つゆカップ、薬味、わさび、ほぐし水の削減	帯バンドの印刷色数見直し※2
 変更前	 変更前	 変更前
 変更後	 変更後	 変更後

【商品の一例】

商品名	トップバリュ 大盛ざるそば 麺&つゆ	
規格	1食(麺360g) つゆ(70g x 2)	
価格	本体398円(税込429.84円※3)	
発売日	7月22日(予定)	
特長	つゆカップ、薬味、わさび、ほぐし水を省いた、麺とつゆだけのシンプルなセットです。麺の量は通常のざるそばの2倍です。	
商品名	トップバリュ 具だくさんのソース焼そば(中)	
規格	1食(362g)	
価格	本体398円(税込429.84円※3)	
変更日	7月中旬より、本体とフター一体型へ順次切り替え	
特長	具だくさんで野菜たっぷり。もっちり麺にオリジナルソースが香る一品です。	
商品名	トップバリュ 6種具材のこだわり冷し中華	
規格	1食	
価格	本体398円(税込429.84円※3)	
変更日	7月上旬より、中皿トレイ無し仕様へ順次切り替え	
特長	6種具材を彩り豊かに盛り付けた冷やし中華です。もっちりとした麺と、すっきりとした酸味のスープが食欲をそそります。	

※1: 【フォークを省いた「ジェーカップ」から続く、お客さま視点の商品づくり】

1974年、メーカーによるカップ麺の値上げが行われる中、お客さま視点で商品の仕様を見直しました。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、ご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。イオンはそれまで当たり前に付属し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。



※2: 2026年9月以降の切り替えを予定しています。

※3: 店舗により販売価格が異なります。また単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。