

2017年9月29日
イオンリテール株式会社

トップバリュおせち、素材・製法を見直し全面刷新！ 10月1日（日）「イオンのおせち 2018」予約承り開始

イオンリテール株式会社は、10月1日（日）より本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」全店とオンラインショップ「おうちでイオン イオンショップ」において「イオンのおせち 2018」予約承りを開始します。

昨年イオンのおせちを購入された8割のお客さまが「お正月には日本らしいおせちを」と、“和”もしくは“和洋折衷”の伝統的な要素が入ったおせちを選ばれています。三世代で過ごすお正月こそ、親から子へ、子から孫へと脈々と受け継がれてきた伝統を感じていただけるよう、イオンはおせちの“いわれ”を大切に、トップバリュの和風・和洋おせちの料理一品一品を素材・製法から見直し一新しました。さらに、和洋おせちは、味つけ、盛りつけを名店「日本料理 銭屋」監修のもと、和と洋の上品で華やかな調和のお重に仕立てました。

“いわれ”を大切に、トップバリュの和風、和洋折衷おせち



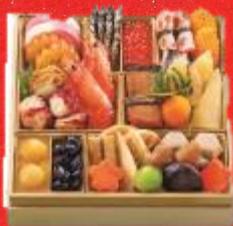
トップバリュ 和風三段重「慶」
10,000円（税込10,800円）



トップバリュセレクト 和風三段重「極」
30,000円（税込32,400円）



【日本料理 銭屋監修】
トップバリュ 和洋三段重「彩」
15,000円（税込16,200円）



トップバリュ 和風一段重「結」
6,000円（税込6,480円）



トップバリュセレクト 和風一段重「撰」
10,000円（税込10,800円）



【日本料理 銭屋監修】
トップバリュセレクト 和洋三段重「華」
28,000円（税込30,240円）

このほか、ご夫婦や単身でお正月を過ごされる方も多く1～2人前の少人数おせちの品揃えを増やすとともに、プロ級の料理の腕前で注目を集めるよしもと芸人・ロバート馬場さんとコラボレーションしたおせちが初登場します。

また、年末集配の集中緩和のため、対象おせちの店頭受取にご協力いただきましたお客さまにお得なクーポンをお渡しします。

【「イオンのおせち2018」販売概要】

承り期間：10月1日（日）～12月26日（火） ※受取日、受取方法は商品によって異なります。

承り店舗：▽本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」全400店舗

▽オンラインショップ「おうちでイオン イオンショップ」

(URL) <https://www.aeonshop.com/osechi/>

品目数：共通カタログ最大29品目 ※このほか、エリアごとに地域版カタログがあります。

価格帯：本体価格6,000円～35,000円

<商品の一例>

▼一新しいトップバリュおせちのいわれ料理 **※商品によって入る品目は異なります。**



ふんわりしっとり 伊達巻

鮮やかな黄色が特長の「都路卵」を使用しています。卵本来の味をいかすため、はちみつで自然なやさしい甘さを出しました。最後は、手巻きで丁寧に伊達巻ならではのはっきりした波の形をつけました。

●対象おせち：トップバリュ「慶」「結」



イオンオリジナル安納芋きんとん

甘さが特長の鹿児島県安納芋をさらに追熟させ15～20度の糖度に仕上げたきんとんです。蒸し芋、焼き芋のペーストを混ぜているので食感も芋本来の素材感で楽しめます。

※安納芋はイオンの食の継承活動「食の匠（フードアルチザン）」の食材です。

●対象おせち：トップバリュ「慶」「結」、トップバリュセレクト「極」「撰」



煮しめ

国産野菜を使った煮しめです。かつお節のなかでも最高級とされる枕崎産のかつお枯れ節をベースに、素材の味を引き立てる北海道産日高昆布エキスなどを使った一番出汁のみで炊き上げています。

※野菜の産地は、天候など状況により異なる場合があります。

●対象おせち：トップバリュセレクト「極」「撰」



蝦夷あわびしょうゆ煮

良質な三陸の海藻を食べて育った肉厚な三陸産の天然あわびを使っています。柔らかく煮上げたものを、一つひとつを手で丁寧にカットして、肝入りでお届けします。

※産地は漁獲状況等により異なる場合があります。

●対象おせち：トップバリュセレクト「極」「撰」

全面刷新！トップバリュおせち



トップバリュ 和洋三段重「彩（いろどり）」

本体価格15,000円（税込16,200円）

67品目/3～4人前

伝統の「祝い肴」をベースに、ご家族三世代でお楽しみいただける洋風メニューを詰め合せました。世界が認める名店「日本料理 銭屋」監修のもと、日本の伝統的ないわれ料理と洋風メニューをバリエーション豊かに、食べ飽きないような味のバランスを取りながら、見た目も鮮やかに盛付けました。和洋折衷おせちとして昨年いちばん人気の商品です。



トップバリュセレクト 和風三段重「極（きわみ）」

本体価格30,000円（税込32,400円）

41品目/3～4人前

日本の伝統を極めたおせちとして、主原料を国産素材に限定し作ったおせちです。一つひとつの素材の生かし、素材本来の味を楽しんでいただけるよう、合成着色料・保存料・添加物は一切使用していません。

増える少人数向けおせち



トップバリュ 和風一段重「結（むすび）」

本体価格 6,000円 (税込 6,480円)

24品目/1~2人前

単身者・高齢者の方々でも無駄なく食べきれる少量・小品目おせちです。一段重ながらも、伝統的なおせちをお楽しみいただけるよう、ぶりの照り焼きや伊達巻、黒豆など“いわれ”のあるお料理を入れています。



漬新「まごころおせち」

本体価格 6,000円 (税込 6,480円)

19品目/2人前

1人前の個食おせち2セットのおせちです。お正月気分を味わえるよう、少量ながら種類豊富に詰めたおせちは、ご夫婦や来客のおもてなしや土産としてもご利用いただけます。

【新】よしもとコラボおせち



よしもと×イオン

「ロバートの食べよう、知ろう、おせちのひみつ」

本体価格 15,000円 (税込 16,200円)

29品目/2~3人前

プロから認められる料理の腕前を持つよしもと芸人ロバート馬場さんがプロデュースしたおせちです。「おせちのいわれ」を子どもたちに楽しみながら伝えていくことをテーマに、伝統的なおせちとハンバーグなど子どもたちに人気の具材を詰め合わせました。本型のパッケージに入ったおせちのほか、イオンオリジナルかるたが付いているので、三世代で家族団らんの時間を楽しみながら、お子さまに日本の伝統を伝えていくことができます。



本型パッケージ



イオンオリジナル

「遊ぼう、知ろう、お正月のひみつ KARUTA」

