



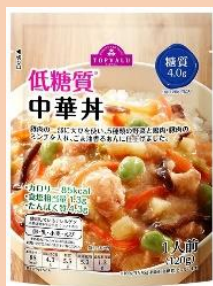
2018年9月14日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

PB日本初！おいしさにもこだわった低糖質のレトルトシリーズが登場 トップバリュ 低糖質レトルトシリーズ 5品目発売

イオンは9月18日（火）より、「トップバリュ 低糖質レトルトシリーズ」5品目を、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等約1,000店舗で発売します。

健康志向が高まるなか、イオンは「糖質が気になる」というお客さまの声にお応えし、糖質を抑えたパンやデザート、冷凍食品など、これまで約70品目を企画・開発しています。このたび発売するレトルトシリーズは、糖質を抑えるだけでなく、高たんぱく質・低塩分にもこだわった、プライベートブランドとしては日本初の低糖質^{*1}レトルト商品です。こだわりの一例として、お肉の代わりに大豆とお肉を合わせた“大豆肉”^{*2}を使用することで、豊富なたんぱく質と、食感を楽しめる風味豊かな味わいを実現しています。日頃から低糖質な食事を心がけるお客さまにも気軽に手にとりいただける便利な商品です。

<トップバリュ 低糖質レトルトシリーズ>



中華丼



親子丼^{*3}



大豆からつった
すき焼き風



キーマカレー



2種の豆と
チキンカレー

今後もイオンは、お客さまの健康に配慮した商品の企画・開発を続けてまいります。

【販売概要】

発売日：2018年9月18日（火）^{*4}

販売店舗：全国のグループ約1,000店舗

主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等

価格：1パック 本体価格98円（税込価格105円）

【商品概要】

トップバリュ 低糖質レトルトシリーズ

低糖質（糖質量5g未満/100g当たり）、1パック当たり塩分相当量1.5g以下、たんぱく質量4.0g以上で設計しています。

◆ **トップバリュ 低糖質 中華丼** 本体価格98円（税込価格105円）

豚肉の一部に大豆を使い、5種類の野菜と鶏肉・豚肉のミンチを入れ、ごま油香るあんに仕上げました。

1パック（120g）当たり、糖質4.0g、カロリー85kcal、食塩相当量1.3g、たんぱく質量4.3g

◆ **トップバリュ 低糖質 大豆からつくったすき焼き風** 本体価格98円（税込価格105円）

豚肉の一部に大豆を使い、野菜、きのこ、こんにやくを入れ、甘さひかえめのさっぱり醤油味に仕上げました。

1パック（110g）当たり、糖質4.3g、カロリー79kcal、食塩相当量1.3g、たんぱく質量6.1g

◆ **トップバリュ 低糖質 2種の豆とチキンカレー** 本体価格98円（税込価格105円）

鶏肉の一部に大豆を使い、バナナチャツネ、カシューナッツを入れ、まろやかな味に仕上げました。

1パック（120g）当たり、糖質5.0g、カロリー93kcal、食塩相当量1.4g、たんぱく質量10.7g

◆ **トップバリュ 低糖質 キーマカレー** 本体価格98円（税込価格105円）

鶏肉の一部に大豆を使い、少し辛めのスパイシーな味に仕上げました。

1パック（120g）当たり、糖質5.3g、カロリー103kcal、食塩相当量1.5g、たんぱく質量5.8g

◆ **トップバリュ 低糖質 親子丼^{※3}** 本体価格98円（税込価格105円）

かつお風味香る、やわらか卵の親子丼です。

1パック（120g）当たり、糖質4.6g、カロリー77kcal、食塩相当量1.4g、たんぱく質量5.5g

※1 100g当たり糖質量5g未満の商品を「低糖質」と表現しています。

※2 肉に近い食感に仕上げた、粒状大豆たんぱくです。

※3 「トップバリュ 低糖質 親子丼」には大豆肉を使用しておりません。

※4 一部店舗・地域によって販売開始日が異なる場合があります。

以上