



2021年4月19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

## 解凍時間を調整し2つの食感が楽しめる！ トップバリュ「セミフレッドケーキシリーズ」新発売

イオンは4月21日（水）より、全国の「イオン」「イオンスタイル」等約1,500店舗※<sup>2</sup>にて、チョコレートケーキやモンブランなど、冷凍庫にストックでき、食べたいときにいつでも手軽に食べられる「トップバリュ セミフレッドケーキ※<sup>1</sup>」シリーズ4品目を発売します。



生活様式の大きな変容からの自粛生活やリモートワークの普及により、在宅時間が増えています。このようななか、自宅で過ごす時間をより豊かに過ごしたいというお客さまニーズの高まりから、手軽に買えるスイーツの市場が伸びています。

イオンでは、お客さまから「食べたいときにすぐ食べられるケーキが欲しい」「冷凍ケーキは解凍に時間がかかる」「ストックしたいけど賞味期限が気になる」など、多数ご要望をいただいております。こうしたお客さまの声にお応えするため、本商品を企画・開発しました。

「セミフレッド」とはイタリア語で、「半分凍った、冷たい」という意味で、解凍時間をお好みにより調整することで、アイスのような、なめらかなくちどけ感と、ケーキの“ふんわり”とした2つの食感を楽しめる新感覚冷凍スイーツです。

今後もイオンは、お客さまの声に耳を傾けながらさまざまな商品を企画・開発してまいります。

### 【販売概要】

商品名：トップバリュ セミフレッド チョコレートケーキ  
トップバリュ セミフレッド モンブラン  
トップバリュ セミフレッド 桃のショートケーキ  
トップバリュ セミフレッド ミルクレープ

発売日：2021年4月21日（水）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」等、1,500店舗※<sup>2</sup>

品目：4品目

規格：2個入り

価格：本体価格348円（税込375.84円※<sup>3</sup>）



※<sup>1</sup>：セミフレッドとは、イタリア語で「半分凍った、冷たい」という意味です。

※<sup>2</sup>：店舗により、取り扱いが異なります。

※<sup>3</sup>：軽減税率（8%）対象商品です。単品で購入した際、小数点以下が切り捨てになります。

## 【参考商品情報】

 	<p><b>【チョコレートケーキ】</b> <b>規格：2個入り</b> <b>本体価格348円（税込375.84円<sup>※3</sup>）</b></p> <p>濃厚で口どけなめらかなガナッシュとハイカカオ入りチョコレートクリームをサンドし、チョコレートの美味しさを存分に味わえます。多層構造なのでさまざまな食感、味わいもお楽しみいただけます。</p> <p>＜解凍目安<sup>※4</sup>＞ アイス感覚 5分 / ケーキ感覚 15分</p>
 	<p><b>【モンブラン】</b> <b>規格：2個入り</b> <b>本体価格348円（税込375.84円<sup>※3</sup>）</b></p> <p>ミルクィなクリームとマロンクリームがマッチした口どけの良いモンブランです。蒸し栗ペーストを混合した風味豊かなマロンクリームをたっぷり絞り、スポンジケーキにはディプロカスタードクリームを注入しています。</p> <p>＜解凍目安<sup>※4</sup>＞ アイス感覚 15分 / ケーキ感覚 20分</p>
 	<p><b>【桃のショートケーキ】</b> <b>規格：2個入り</b> <b>本体価格348円（税込375.84円<sup>※3</sup>）</b></p> <p>白桃をトッピングに使用し黄桃をサンドした、桃をたっぷり感じられるショートケーキです。練乳入りのミルクィなクリームは、コクがありながらもさっぱりとお召し上がりいただけます。</p> <p>＜解凍目安<sup>※4</sup>＞ アイス感覚 5分 / ケーキ感覚 15分</p>
 	<p><b>【ミルクレープ】</b> <b>規格：2個入り</b> <b>本体価格348円（税込375.84円<sup>※3</sup>）</b></p> <p>しっとりとしたやわらかなクレープ生地と、ミルクィなクリームを8層重ね、アプリコットジャムで仕上げたしっとり食感のミルクレープです。ミルクィなホイップクリームは、煉乳を加え風味豊かに仕上げています。</p> <p>＜解凍目安<sup>※4</sup>＞ アイス感覚 10分 / ケーキ感覚 20分</p>

※3：軽減税率（8%）対象商品です。単品で購入した際、小数点以下が切り捨てになります。

※4：解凍時間は室温にも左右されるため目安です。

アイス感覚でお召し上がりになる際は、金属製のフォークをご利用ください。