



2022年5月25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

毎日のお弁当にも最適な代替肉商品を新たに追加 “食の多様な選択肢を提供”
「トップバリュ Vegetive」シリーズを拡充「大豆からつくったから揚げ」など5品目を新発売

イオンは5月26日（木）より順次^{※1}、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「KOHYO」等、グループ約2,000店舗^{※2}にて、“ヘルシーとおいしいをどちらも叶える新しい食のカタチ”を提案する植物代替食品シリーズ「トップバリュ Vegetive」シリーズ（以下、ベジティブシリーズ）から、大豆からつくったから揚げやハムカツ風など5品目を発売^{※2}します。



健康志向や環境問題への意識の高まりにより、植物代替食品への注目が集まるなか「お客さまに食の多様な選択肢を提供したい」という思いから、イオンは、2020年3月のベジティブシリーズ発売開始以来、新商品を随時追加しています。

また、昨今では在宅時間の増加で食を通じた健康維持のニーズが高まっています。2021年度のベジティブシリーズの売上高は、前年比約1.6倍に伸長しており、植物代替食品の認知度や市場は、今後もさらに拡大することが予想されています。

こうしたなか、イオンは、これまで以上に様々なシーンでベジティブシリーズをお客さまの“食”に取り入れていただけるよう、お弁当にも使える、から揚げやナゲット、肉団子など5品目を追加し、計23品目に品揃えを拡充します。本商品は、それぞれの商品に合うよう大豆の種類やカットサイズ、配合を工夫し、大豆を使用しながらも本物のお肉のような美味しさを追求しています。

今後もイオンは、ベジティブシリーズの開発を通じて、お客さまの健康や環境に配慮した商品を提供してまいります。



【販売概要】

発 売 日：2022年5月26日（木）より順次^{※1}

展 開 店 舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「KOHYO」等、グループ約2,000店舗^{※1}

発売品目数：5品目

W E B：https://www.topvalu.net/vegetive/

※1：「大豆からつくった肉団子（和風ソース）」は6月1日、「大豆からつくった肉団子（黒酢ソース）」は7月中旬の発売となります。

※2：一部、取り扱いがない店舗がございます。

【「ベジティブシリーズ」 新商品 一覧】

	<p>トップバリュ 大豆からつくったから揚げ 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／168g 主な原料を植物性原料に置きかえた、大豆からつくったから揚げです。生姜と醤油の風味を効かせ、よりいっそうお肉に近いジューシー感にもこだわりました。</p>
	<p>トップバリュ 大豆からつくったハムカツ風 本体 298円（税込321.84円^{※3}）／180g（3枚入り） 主な原料を植物性原料に置きかえた、大豆からつくったハムカツ風です。ハムに使われる香辛料も使いながら、細目のパン粉でサクッとした食感に仕上げています。</p>
	<p>トップバリュ 大豆からつくったナゲット 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／152g 主な原料を植物性原料に置きかえた、大豆からつくったナゲットです。ほんのり香るスモーキーな風味も効かせながら、お肉のような食感を追求し仕上げています。</p>
	<p>【6月1日発売】トップバリュ 大豆からつくった肉団子（和風ソース） 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／150g 主な原料を植物性原料に置きかえた、大豆からつくった肉団子です。角切りにしたタケノコを使用し、食感のアクセントに、お子さまでも食べやすい和風ソースで仕上げています。（袋のまま電子レンジで温めることができる商品です）</p>
	<p>【7月中旬発売】トップバリュ 大豆からつくった肉団子（黒酢ソース）^{※4} 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／150g 主な原料を植物性原料に置きかえた、大豆からつくった肉団子です。食感のアクセントには角切りにしたタケノコを使用し、黒酢ベースの甘酸っぱいたれで仕上げています。（袋のまま電子レンジで温めることができる商品です）</p>

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

※4：パッケージデザインが変更になる場合があります。

【トップバリュ公式 YouTube チャンネル】

おすすめの使い方や商品の特長、ベジティブシリーズラインナップなど、6月6日10時からトップバリュ公式 YouTube チャンネルで詳しくお伝えします。



URL <https://www.youtube.com/user/topvaluchannel>

【参考】【「トップバリュ Vegetive」シリーズとは】



イオンは、生産時に排出される温室効果ガスや必要な穀物、水の量など地球に与える負荷が少ない「植物性たんぱく質」を中心に、さまざまな植物性原料に置きかえた「トップバリュ Vegetive」シリーズを販売しています。本シリーズは、2020年3月より展開し、「健康や環境に配慮し毎日の食事の中で植物由来の食品を積極的に取り入れたい」という、お客さまの声にお応えしています。

【「トップバリュ Vegetive」シリーズ 商品一覧】

◆肉や卵を置き換える

<p>常温</p> 	<p>【大豆からつくったミンチ 乾燥タイプ】 本体 198円（税込213.84円^{※3}）／100g 水で戻して使う乾燥タイプの大豆からつくったミンチです。いつものミンチ肉から置きかえるだけで、ハンバーグやロールキャベツ、肉詰め等、毎日の料理に幅広くご利用いただけます。</p>
<p>冷凍</p> 	<p>【大豆からつくったハンバーグ 柚子おろしソース】 本体 298円（税込321.84円^{※3}）／240g（120g×2個） 主な原料を植物性原料に置きかえた、柚子の風味が香る和風おろしソース付きの冷凍ハンバーグです。電子レンジであたためた後、フライパンで仕上げるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【大豆からつくったハンバーグ 焦がし醤油香る玉ねぎソース】 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／156g 主な原料を植物性原料に置きかえた、チルドタイプのハンバーグです。ソースは焦がし醤油の風味とソテーした玉ねぎの甘みに加え、リンゴ酢のほんのりとした爽やかさを感じられる味わいです。袋のまま電子レンジで温めることができます。（順次パッケージリニューアル予定。画像は新パッケージです）</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【大豆からつくったハンバーグ 旨みとコクのあるデミグラスソース】 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／156g 主な原料を植物性原料に置きかえた、チルドタイプのハンバーグです。ソースには味わい深い旨みとコクのあるデミグラスソースを使用しています。袋のまま電子レンジで温めることができます。（順次パッケージリニューアル予定。画像は新パッケージです）</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【大豆からつくったハンバーグ デミグラスソース/豆乳クリーム入り】 本体 258円（税込278.64円^{※3}）／156g 主な原料を植物性原料に置きかえた、チルドタイプの豆乳クリーム入りのハンバーグです。ソースには味わい深い旨みとコクのあるデミグラスソースを使用しています。袋のまま電子レンジで温めることができます。（順次パッケージリニューアル予定。画像は新パッケージです）</p>

<p>常温</p> 	<p>【たまごを使わずにつくったマヨネーズタイプ】 本体 298円（税込321.84円^{※3}）／320g 調味料(アミノ酸)を使わず大豆でコクを出し、りんご酢でさっぱりした味わいに仕上げました。こんにやくペーストでなめらかな食感のたまごを使わずにつくったマヨネーズタイプです。</p>
<p>常温</p> 	<p>【大豆からつくったポロネーゼ】 本体 128円（税込138.24円^{※3}）／80g（1人前） お肉のかわりに大豆原料をつかいお肉のような食感に仕上げた、トマトのコクと旨みが味わえるパスタソースです。ゆでたパスタにまぜるだけで簡単にお召し上がりいただけます。</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【大豆からつくったミンチ】（関東エリア限定商品） 本体 138円（税込149.04円^{※3}）／100gあたり 未加熱の大豆をミンチ状に加工し、お肉のかわりに大豆を使ったミンチです。適度な粘り気もあり、いつものミンチ肉から置きかえるだけで、ハンバーグやロールキャベツ、肉詰め等、毎日の料理に幅広くご利用いただけます。</p>

◆乳製品を置き換える

<p>冷蔵</p> 	<p>【豆乳からつくったプリン】 本体 98円（税込105.84円^{※3}）／110g 生クリームや牛乳のかわりに大豆由来の豆乳クリームと豆乳を使用し、卵のコクを生かした濃厚なプリンです。ほろ苦いカラメルソースと合わせることで絶妙な美味しさに仕上げています。</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【豆乳からつくったプリン】 本体 138円（税込149.04円^{※3}）／90g×2個入り 生クリームや牛乳のかわりに大豆由来の豆乳クリームと豆乳を使用し、卵のコクを生かした濃厚なプリンです。ほろ苦いカラメルソースと合わせることで絶妙な美味しさに仕上げています。</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【豆乳とココナッツオイルからつくったまろやかスライス】 本体 198円（税込213.84円^{※3}）／126g（7枚入り） 生乳のかわりに、豆乳とココナッツオイルを原料としてつくったスライスチーズタイプです。チーズの代用品としてトーストやピザ、グラタン、サラダなど、さまざまな料理に活用いただけます。</p>
<p>冷蔵</p> 	<p>【豆乳とココナッツオイルからつくったまろやかシュレッド】 本体 298円（税込321.84円^{※3}）／200g 生乳のかわりに、豆乳とココナッツオイルを原料としてつくったシュレッドです。チーズの代用品としてトーストやピザ、グラタン、サラダなど、さまざまな料理に活用いただけます。</p>
<p>常温</p> 	<p>【豆乳からつくったクリームソース】 本体 128円（税込138.24円^{※3}）／80g（1人前） 生乳のかわりに豆乳と米みそを使って仕上げたまろやかなコクと旨みを感じられるパスタソースです。ゆでたパスタにまぜるだけで簡単にお召し上がりいただけます。</p>

<p>冷蔵</p> 	<p>【豆乳ヨーグルト プレーン】 本体 178円（税込192.24円^{※3}）／400g 牛乳のかわりに豆乳を乳酸菌で発酵させた、大豆イソフラボンを含む無糖タイプのヨーグルトです。カラダにやさしい“コレステロールゼロ”です。また、100gあたり4.0gの食物繊維を含んでいます。クセのないまろやかな味わいに仕上げています。</p>
---	--

◆白米や小麦を置き換える

<p>冷凍</p> 	<p>【お米のかわりに食べるカリフラワー】 本体 248円（税込267.84円^{※3}）／300g カリフラワーを米粒状に細かく刻んだ冷凍商品です。解凍し、そのままごはんのかわりや、炒飯の一部の置きかえなど、手軽にお召し上がりいただけます。食べる量を減らさずに満足感を得られ、不足しがちな食物繊維の摂取にもつながります。</p>
<p>冷凍</p> 	<p>【お米のかわりに食べるブロッコリー】 本体 248円（税込267.84円^{※3}）／300g ブロッコリーを米粒状に細かく刻んだ冷凍商品です。解凍し、そのままごはんのかわりや、炒飯の一部の置きかえなど、手軽にお召し上がりいただけます。食べる量を減らさずに満足感を得られ、不足しがちな食物繊維の摂取にもつながります。</p>
<p>冷凍</p> 	<p>【お米のかわりに食べる3種の彩り野菜】 本体 248円（税込267.84円^{※3}）／300g 彩りの良い3種の野菜を米粒状に細かく刻んだ冷凍商品です。解凍し、そのままごはんのかわりや炒飯の一部に置きかえられます。また野菜のみじん切りなど、時短料理へのご活用としても手軽にご利用いただけます。</p>
<p>常温</p> 	<p>【ひよこ豆と玄米からつくったスパゲッティタイプ】 本体 298円（税込321.84円^{※3}）／240g 小麦のかわりにひよこ豆と玄米を使ってつくったスパゲッティタイプです。食物繊維や鉄分をバランスよく摂取できます。</p>

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