



2023年9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

「日越外交関係樹立50周年記念」

ベトナム大使館もおすすめ！トップバリュからベトナムグルメ5品目を新発売

9月21日（木）～24日（日）までの4日間期間限定

イオンは9月21日（木）から24日（日）の4日間、日越外交関係樹立50周年を記念し、「コムガー」や「バインミー」など、人気のベトナムグルメ5品目を、「イオン」「イオンスタイル」※1全国418店舗で、ベトナム大使館がおすすめするトップバリュ商品として期間限定販売します。



今年の9月21日、日本とベトナムの外交関係が樹立してから50周年を迎えます。この大きな節目を迎えるにあたり、イオンはベトナム社会主義共和国商工省や駐日ベトナム社会主義共和国大使館と協力して、ベトナムの食や文化の魅力を広く紹介するとともに、両国の友好と協力関係を祝い、未来に向けてさらに発展するための機会と捉えています。

この度発売する商品は、やわらかくもっちりとした食感の平らな麺“フォー”を、パクチーがほんのり香る鶏ガラの出汁や、塩と魚醤で味付けしたあっさりスープで楽しめる「トップバリュ パクチー香る蒸し鶏のフォー」や、“ニョクナム（魚醤）”とにんにく、レモン汁を使用した甘酸っぱいたれで焼き上げた食べ応えのある鶏肉がメインの「トップバリュ コムガー」など、「本格的で美味しい！」とベトナム大使館からお墨付きをいただいたベトナムグルメです。

イオンはこれからも、世界中の食と文化を紹介することで、お客さまに新たな発見と楽しみを感じていただける取り組みを続けてまいります。

【商品概要】

商品名：トップバリュ パクチー香る蒸し鶏のフォー※2

トップバリュ コムガー

トップバリュ コムティットサオ

トップバリュ 海老とアボカドのバインミー

トップバリュ レモングラス風味チキンのバインミー

販売期間：2023年9月21日（木）～2023年9月24日（日）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」※1全国418店舗

価格：本体398円（税込429.84円）～本体498円（税込537.84円）※3

※1：店舗により取り扱いが異なります。

※2：9月24日以降も販売継続商品となります。

※3：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

【商品ラインナップ】

商品名 規 格 価 格 特 長	<p>トップバリュ パクチー香る蒸し鶏のフォー※²</p> <p>1食</p> <p>本体498円（税込537.84円）※³</p> <p>やわらかくもちりとした食感の平らな麺“フォー”をパクチーがほんのり香る鶏ガラの出汁に、塩と魚醤で味付けをしたあっさりスープでお召し上がりいただく本格的なメニューです。</p>	
商品名 規 格 価 格 特 長	<p>トップバリュ コムガー</p> <p>1食</p> <p>本体498円（税込537.84円）※³</p> <p>「コム」は米、「ガー」は鶏肉を意味します。鶏肉は醤油ベースに魚醤、レモン汁のさっぱりとした味付けのたれで仕上げました。</p>	
商品名 規 格 価 格 特 長	<p>トップバリュ コムティットサオ</p> <p>1食</p> <p>本体498円（税込537.84円）※³</p> <p>「コム」は米、「ティット」は肉、「サオ」は「炒める」を意味します。魚醤が香る豚肉、玉ねぎ、ベトナム風焼きそばのお弁当です。</p>	
商品名 規 格 価 格 特 長	<p>トップバリュ 海老とアボカドのバインミー</p> <p>1食</p> <p>本体398円（税込429.84円）※³</p> <p>軽くトーストしたパンに、なます、パクチーをたっぷり入れた野菜をたくさん摂れるヘルシーなサンドイッチです。ベトナム産のボイル海老によく合うスイートチリソースを加えたあと、アボカドクリームとあわせ、まろやかな味わいに仕上げています。</p>	
商品名 規 格 価 格 特 長	<p>トップバリュ レモングラス風味チキンのバインミー</p> <p>1食</p> <p>本体398円（税込429.84円）※³</p> <p>軽くトーストしたパンに、なます、パクチーをたっぷり入れた野菜をたくさん摂れるヘルシーなサンドイッチです。ローストチキンに、爽やかな香りが特長のバイマックルーとレモングラスのハーブを使用したソースを合わせ、スイートチリソース、マヨネーズでまろやかに仕上げています。</p>	

※²：9月24日以降も販売継続商品となります。

※³：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

【ご参考】

人にも自然にもやさしい循環型農業から生まれた

「トップバリュ 土づくりからこだわったトゥアンさんのバナナ」（ベトナム産）



ベトナム南部ロンアン省に位置する自然豊かなホーチミンの郊外にある広大なバナナ農園で、農園内の資源を活用した循環型農業に取り組む「フォーラ農園」の園長です。農園では、バナナの茎や商品にできない果実を牛の飼料にし、その牛のフンや別途運営しているエビ養殖場から出るエビの殻などを使い、長期熟成させた自家製堆肥で、バナナ栽培に適した豊かな土づくりをしています。この農園で育ったバナナは、甘すぎず程よい酸味で毎日食べたくなるクセになるバナナです。

※詳しくはコチラ <https://www.topvalu.net/items/detail/4549414362015/>