

## 産地、原料、製法にこだわった“お客さま満足80%以上”上質の食をイオンから 11月4日より新「トップバリュ セレクト」最大33品目順次発売

イオンは、11月4日（水）より全国の「イオン」「マックスバリュ」等約3,100店舗において、新たな基準で企画・開発したトップバリュ セレクト最大33品目を順次発売します。



### ■新・トップバリュ セレクトについて

イオンは、お客さまの声から生まれるトップバリュの商品づくりをさらに強化するため、2015年春よりトップバリュ セレクトは「お客さま満足度80%以上の評価をいただいた商品のみ発売する」という新たな基準を定め、企画・開発に取り組んでいます。これまで商品化決定の判断材料の1つの柱であったモニター調査の結果を、決定の絶対条件と位置づけることで、“お客さまの声”をより反映し、“お客さま満足”を一層追求した仕組みにしました。

トップバリュ セレクトは「高くてもいいものを」というシニアを中心とした“食にこだわる”お客さまにもご満足いただける上質な商品をご提供します。産地、原料、製法にこだわり、素材のおいしさを最大限に引き出した嗜好性の高い商品づくりを行います。

新基準に基づいて開発したトップバリュ セレクト第1弾として、和食の味を決めるだしのうまみにこだわった「トップバリュ セレクト 極味だし」や、甘みともちりした食感にこだわった「トップバリュ セレクト 極BREAD」など最大33品目を発売します。

#### 【販売概要】

発売日：11月4日（水）より順次発売

展開店舗：全国の「イオン」「マックスバリュ」等3,100店舗

発売品目：最大33品目

**※地域、事業会社、店舗によって発売日が異なる商品、取扱いのない商品があります。**

<商品の一例>

### ■ トップバリュ セレクト 極味だし



風味とコクにこだわって素材を厳選した、香りとうまみの豊かなだしです。鰹節は、“鹿児島県枕崎産”の4回以上のカビ付けをしてうまみを凝縮させ、風味を高めた“本枯節”と荒節を使用しています。昆布は、“北海道産”の“利尻昆布一等品”と最高品質です。煮干しは、日本有数の名産地“香川県伊吹島”の“瞬間冷蔵・高速輸送”で鮮度を維持したイワシです。

また、本格だしをご家庭で簡単に味わっていただけるよう、微粒粉碎して三角パックにしているのので1~2分と短時間でしっかりと煮出せます。

規格：8g × 5袋

価格：398円（税込429円）

### ■ トップバリュ セレクト 北海道産小麦使用 極BREAD



小麦は、強力小麦よりもグルテンを多く含み、しっとりもちりの食感を生む超強力小麦“ゆめちから”を使用しています。原料を一度に捏ねて発酵時間を短く抑えることで風味を際立たせる“ストレート二度ごね法”で作っています。生地量を通常の食パンよりも多くし、しっとりもちり、さらにずっしりとした重量感で食べ応えのある食パンです。

さらに“トップバリュ セレクト フランス ブルターニュ産生乳100%使用発酵バター”と“北海道産生クリーム”を使用し風味豊かに仕上げています。

規格：5枚/6枚

価格：278円（税込300円）

### ■ トップバリュ セレクト フランス ブルターニュ産生乳100%使用 発酵バター



発酵バターは、乳酸菌発酵によって特有の酸味と芳香を持ったヨーロップではポピュラーなバターです。この風味高い発酵バターを“フランスブルターニュ産”の生乳100%、フランス産の塩を使用し作りしました。カップに充填する前に“ホイップ加工”を施し、なめらかな口当たり仕上げました。

規格：100g

価格：498円（税込537円）

### ■ トップバリュ セレクト スペシャルティコーヒー



コーヒー流通量の16%しかないとされる“スペシャルティコーヒー”として米国スペシャルティコーヒー協会（SCAA品質）に認定された希少なコーヒーを産地、品種にこだわり取り揃えました。たとえば“ブラジル セラード地区アルトカフェザル農園”のコーヒーは、ナツティな香りと粘りのあるコクと甘み、心地よい赤ワインのような上品な酸味が絶妙に調和しています。こうした風味を損なわないよう豆は深煎りせずに“中深煎り”しています。

規格：150g

価格：498円（税込537円）

## 地域伝統の「食」をトップバリュ セレクトから

フード  
アルチザン  
食の匠  
イオンは食の匠を  
応援します

イオンは、「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまの声から、2001年より「フードアルチザン（食の匠）」活動を行っています。日本の類まれな食文化を支える食材、伝統技術を地域の方々との対等なパートナーシップのもと、保護、保存、ブランド化に取り組んでいます。

素材の風味豊かな郷土の食を、全国のお客さまに楽しんでいただくため、「トップバリュ セレクト」としてお届けします。

### ■トップバリュ セレクト ゆずぼん酢



「フードアルチザン」の1つ、徳島県の“木頭ゆず”を使ったぼん酢です。ほのかな甘みのある香り豊かな“木頭ゆず”の風味を最大限に引き出すため、徳島県の工場で“皮ごと丸絞り”して作っています。特選しょうゆよりもうまみが1.2倍以上の「トップバリュ セレクト 超特選丸大豆しょうゆ」を使用するなど、化学調味料を使わずに素材の味わいを大切にしました。

規格：360g

価格：598円（税込645円）

### 徳島県那賀町 木頭ゆず

徳島県那賀町は、剣山を主峰に連なる山々と那賀川の清流が生み出す自然豊かな地域で、寒暖の差が激しく積雪が少なく雨がが多いなど、ゆず栽培に最適な気候に恵まれています。ゆずの樹はトゲが多く、実にキズがつきやすいのが一般的ですが、トゲの少ない品種選抜と生産者の方々の栽培技術により、表皮のキレイな香り高い現在の“木頭ゆず”が生まれています。

イオンは2012年に徳島県、那賀町、阿南農業協同組合とともに「木頭ゆず食文化振興協議会」を立ち上げ、木頭ゆずの需要拡大を通じた活性化に取り組んでいます。「トップバリュ セレクトチューハイ」の原料使用や今年の「イオンのクリスマスケーキ」においても“木頭ゆず”を使ったケーキを販売しています。

### ■トップバリュ セレクト 丹波篠山産 極大粒丹波黒



「フードアルチザン」の1つ、兵庫県の“丹波黒豆”は、薄皮で柔らかく甘みのある高級黒豆です。大粒が特長の“丹波黒豆”のなかでも、**超**大粒4Lサイズのみを手選りしました。粘りと甘みが際立つ、大きくて丸いつややかな煮豆になります。

規格：150g

価格：1,280円（税込1,382円）

### 兵庫県篠山市 丹波黒豆

兵庫県篠山地域は、“丹波黒豆”発祥の地といわれています。夏は蒸し暑く、冬は厳しい底冷え、さらに昼夜の寒暖差が大きい盆地特有の内陸性気候で、土壌は粘土質を多く含み、栄養豊富で養分や水分を貯える力に優れた肥沃な土壌で、大粒で真ん丸な甘い“丹波黒豆”を育てています。“丹波黒豆”は、表皮が薄く、傷つきやすいため、主に手作業による収穫が行われています。一般的な黒豆の約半分の収量で、開花から成熟するまでの日数は一般的な黒豆の約70日に対し、約100日と手間がかかるうえに、収量が少なく育てるには難しい品種と言えます。

イオンは、2013年に篠山市、丹波ささやま農業協同組合、丹波黒豆加工流通部会、兵庫県丹波県民局とともに「兵庫県篠山市丹波黒豆協議会」を立ち上げました。

【商品一覧】 ※地域、事業会社、店舗によって発売日が異なる商品、取扱いのない商品があります。

	商品名	規格	本体価格 (税込価格)
1	極味だし	8g×5 袋	398円 (429円)
2	野菜だし	8g×5 袋	398円 (429円)
3	煮干しだし	8g×5 袋	398円 (429円)
4	本枯節薄削り	30g	398円 (429円)
5	ゆずぼん酢	360ml	598円 (645円)
6	兵庫県産 丹波黒豆きな粉	70g	298円 (321円)
7	丹波篠山産 極大粒丹波黒	150g	1,280円 (1,382円)
8	一番摘み あさつゆ・さえみどり煎茶	3g×10 袋	598円 (645円)
9	スペシャルティコーヒー ブラジル セラード地区 アルトカフェザル農園	150g	498円 (537円)
10	スペシャルティコーヒー エチオピア シダモ地区 TADE GG 農園	150g	498円 (537円)
11	スペシャルティコーヒー グアテマラ サン・マルコス地区 バランカス	150g	498円 (537円)
12	スペシャルティコーヒー インドネシア ランテカルア スロトコ農園	150g	498円 (537円)
13	スペシャルティコーヒー ドリップ ブラジル セラード地区アルトカフェザル農園	10g	98円 (105円)
14	スペシャルティコーヒー ドリップ エチオピア シダモ地区 TADE GG 農園	10g	98円 (105円)
15	スペシャルティコーヒー ドリップ グアテマラ サン・マルコス地区 バランカス	10g	98円 (105円)
16	スペシャルティコーヒー ドリップ インドネシア ランテカルア スロトコ農園	10g	98円 (105円)
17	ダーズリン	2g×10 袋	498円 (537円)
18	アッサム	2g×10 袋	398円 (429円)
19	セイロン ディンブラ	2g×10 袋	398円 (429円)
20	黒毛和牛ハヤシ	210g	398円 (429円)
21	北海道産小麦使用 極 BREAD	5 枚/6 枚	278円 (300円)
22	北海道産小麦使用 極 BREAD (ハーフ厚切り)	2 枚	148円 (159円)
23	フランス ブルターニュ産生乳100%使用 発酵バター	100g	498円 (537円)
24	宮崎県産黒豚 熟成ももハム	80g	458円 (494円)
25	宮崎県産黒豚 熟成ロースハム	60g	498円 (537円)
26	宮崎県産黒豚 熟成ベーコン	65g	458円 (494円)
27	宮崎県産黒豚 熟成あらびきウインナー (スモーク)	140g	458円 (494円)
28	宮崎県産黒豚 熟成あらびきウインナー (ノンスモーク)	140g	458円 (494円)
29	宮崎県産黒豚 もも生ハム切り落とし	70g	458円 (494円)
30	宮崎県産黒豚 肩ロースローストポーク	60g	458円 (494円)
31	タスマニアビーフ まるでステーキ 和風ハンバーグ*	170g	368円 (397円)
32	タスマニアビーフ まるでステーキ デミグラスハンバーグ*	170g	368円 (397円)
33	タスマニアビーフ やわらかすね肉の濃厚ビーフシチュー*	210g	498円 (537円)

※「\*」は11月下旬発売予定です。

※商品情報の詳細は、HP (<https://www.topvalu.net/>) をご参照ください。