

美味しくて便利なワントレーシリーズに“糖質”と“塩分”に配慮した商品が誕生！

トップバリュ おいしさと糖質のバランス ワントレー7品目発売

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、一度にバランスよく食事が摂れるトップバリュ ワントレーシリーズ（冷凍食品）の新商品として、糖質・塩分に配慮したワントレー7品目を、2018年2月21日（水）から九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」68店舗にて販売いたします。近年、生活習慣病予防や肥満防止の観点から、おいしく楽しく適正に糖質を摂取するロカボ商品が注目されており、今回発売するワントレーはおかずセットで1食あたり糖質10g以下・食塩相当量2.0g以下、ご飯セットで糖質40g以下・食塩相当量2.5g以下におさえています。4種（かつお、うるめいわし、さば、むろあじ）の削り節と利尻昆布でとった出汁や地鶏から煮出したスープを使用するなど、糖質・塩分に配慮しながら満足感のあるうまみを実現しています。



ブランド	商品名	規格	本体価格	税込価格
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス さばの味噌煮	200g	398円	429円
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス 赤魚の煮付け	200g	398円	429円
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス 豚肉のしょうがだれ	200g	398円	429円
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス 鶏肉のトマトソースがけ	200g	398円	429円
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス トマトソースハンバーグ	200g	398円	429円
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス 炊き込みごはんと鶏肉の卵とじ風	250g	398円	429円
トップバリュ	おいしさと糖質のバランス あさりごはんと豚肉の味噌だれ	250g	398円	429円

【トップバリュ おいしさと糖質のバランス ワントレー販売概要】

発売日：2月21日（水）

展開店舗：九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」68店舗

品目数：7品目

※店舗により取り扱いのない商品があります。

【新商品の紹介】

■おいしさと糖質のバランス さばの味噌煮 本体価格398円 (税込価格429円)

糖質量8.2g。ボリュームのある200gのおかずで糖質10g以下。無理なく糖質を抑えることができます。ほどよく脂がのったさばを熟成させた赤みそと白みそを使い味噌煮にし、4種の削り節と利尻昆布でとった出汁で仕上げました。カリフラワーのおかかあえ、高野豆腐の煮物を付け合せました。

■おいしさと糖質のバランス 赤魚の煮付け 本体価格398円 (税込価格429円)

糖質量7.4g。ボリュームのある200gのおかずで糖質10g以下。無理なく糖質を抑えることができます。4種の削り節と利尻昆布でとった出汁を使用した煮汁で赤魚を香りよく仕上げました。利尻昆布と阿波尾鶏の出汁を使用したまろやかな甘さがあるタレを合わせました。なすのそぼろあんかけとブロッコリーのごまあえを付け合せました。

■おいしさと糖質のバランス 豚肉のしょうがだれ 本体価格398円 (税込価格429円)

糖質量7.2g。ボリュームのある200gのおかずで糖質10g以下。無理なく糖質を抑えることができます。豚ばら肉を地鶏のスープがきいた甘辛しょうがだれでやわらかく仕上げました。こまつ菜のごまあえと、カリフラワーの蟹かまあんかけあえを付け合せました。

■おいしさと糖質のバランス 鶏肉のトマトソースがけ

本体価格398円 (税込価格429円)

糖質量9.2g。ボリュームのある200gのおかずで糖質10g以下。無理なく糖質を抑えることができます。ジューシーに焼き上げた一口大の鶏モモ肉に完熟トマトと地鶏のスープで仕上げたトマトソースを合わせました。ほうれん草とツナの洋風あえとブロッコリーたまごあんかけを付け合せました。

■おいしさと糖質のバランス トマトソースハンバーグ

本体価格398円 (税込価格429円)

糖質量9.8g。ボリュームのある200gのおかずで糖質10g以下。無理なく糖質を抑えることができます。ジューシーなハンバーグに地鶏スープを使用した完熟トマトソースを合わせ、とろけるチーズをトッピングしました。ほうれん草とたまごのコンソメソースとチキンのオニオンサラダを付け合せました。

■おいしさと糖質のバランス 炊き込みごはんと鶏肉の卵とじ風

本体価格398円 (税込価格429円)

ボリュームのある250gのごはんセットで糖質40g以下。無理なく糖質を抑えることができます。炊き込みごはんはごぼう、人参、油揚げ、たけのこ、鶏肉の具材に、ごはんの37%をこんにやくにすることで糖質量を抑えました。こんにやくを具材と一緒に炊き上げることで、お米と違和感なくお召し上がりいただけます。鶏肉の卵とじ風を付け合わせました。

■おいしさと糖質のバランス あさりごはんと豚肉の味噌だれ

本体価格398円 (税込価格429円)

ボリュームのある250gのごはんセットで糖質40g以下。無理なく糖質を抑えることができます。あさりごはんはたけのこ、油揚げ、あさりの具材に、ごはんの37%をこんにやくにすることで糖質量を抑えました。こんにやくをあさりと一緒に炊き上げることで、お米と違和感なくお召し上がりいただけます。豚肉の味噌だれを付け合わせました。