

しっかりダブル燻製！秋冬のごちそうにぴったりのヘルシーで贅沢なチキン 8月30日（水）トップバリュ純輝鶏のサラダチキンに“スモークチキン”が新登場

イオンは、ヘルシー食材として定番化した“サラダチキン”をトレンドの“スモーク”にした「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 純輝鶏（じゅんきけい）スモークチキン」を8月30日（水）に、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」全40店舗、全国のイオングループ1,000店舗で発売します。

専門店の出店や家庭用燻製キットの販売など近年注目が高まる燻製は、ワインやウイスキーなどお酒との相性もよくテーブルに“贅沢感”を添え、秋や冬に購買指数があがる食品です。

こうしたトレンドに注目し、ヘルシーな食材としてコンビニやスーパーで支持を集めるサラダチキンをスモークにすることで、ダイエットやカラダづくりだけでなく、おつまみやオードブルのメニューとしても楽しんでいただける一品にしました。

イオンのブランド鶏“純輝鶏”を使ったヘルシーで贅沢なスモークチキン

「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 純輝鶏スモークチキン」は、抗生物質、合成抗菌剤の入った飼料を使用せず育てたイオンのブランド鶏“純輝鶏”の皮なしむね肉を使用しています。

※病気予防の為のワクチンは投与しています。

■くさが少なく、ジューシーな“純輝鶏”のむね肉

純輝鶏ならではのおいしさを引き立てるため、下味の工程では素材のうまみを引き出すにがりを含む「赤穂の天塩」を使用しています。

■スモークの薫りが際立つダブル燻製

一般的には1回であることが多い「表面乾燥・スモーク」工程を2回繰り返すことでスモークの薫りが閉じ込められ、深みのある味わいが楽しめます。

■発色材不使用でナチュラルなおいしさ

ダブル燻製により、色ムラも少なくできるため、発色材は使っていません。

■国産スモークチキン

国産の純輝鶏を、国内工場加工しています。



【販売概要】

発売日：8月30日（水）

販売店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」全40店舗

他、全国のイオングループ1,000店舗

規格：1パック100g

本体価格：278円（税込300円）

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 総務部広報 佐藤・山崎

電話：011-865-9111

ご参考



安全・安心、高品質な国産鶏をお手頃価格で イオンの“純輝鶏（じゅんきけい）”

純輝鶏は、「トップバリュグリーンアイ」から2000年に誕生したイオンのブランド鶏です。ヘルス&ウェルネス志向が高まるなか、抗生物質、合成抗菌剤の入った飼料を使用せず育てた純輝鶏を、イオンはグループ最大2,000店舗で販売しています。 ※病気予防の為にワクチンは投与しています。

純輝鶏は、鶏肉本来のうまみや高タンパク質はそのままに、必要以上の皮下脂質をおさえることで臭みを低減しています。余分な脂分がないので、ジューシーながらさっぱりとした後味です。肉質は引き締まっているので、鶏肉ならではの歯ごたえが楽しめ、煮崩れしにくいことが特長です。こうした純輝鶏のおいしさをより多くの機会楽しんでいただけるよう、多様な部位の生肉と豊富な加工品の品揃えで展開しています。

＜純輝鶏売場＞



＜純輝鶏のサラダチキン＞



プレーン



バジル



醤油

各 本体価格278円（税込300円）

安全・安心の取り組み

▼抗生物質や合成抗菌剤不使用で育てる“安心”

ひよこから成長までの全期間で、飼料には抗生物質、合成抗菌剤を使用していません。鶏の健康管理には、専属獣医による定期的な診断と衛生的な環境づくりのほか、外部からの菌を持ち込まないよう、農場に出入りができるスタッフを限定し、スタッフの出入時間、健康状態等も日々記録管理しています。また、成長を促す動物用医薬品を使わず、時間と手間をかけて大切に育てています。

※病気予防のためのワクチンは投与しています。

▼国際認証規格SQFによる“信頼”

食品の安全と品質を管理する国際認証規格SQF (Safe Quality Food) を農場、処理場で取得しています。毎年第三者機関による審査を受け、純輝鶏の安全・安心の信頼性を高めています。

※一部の処理場、農場を除きます。

おいしさへの取り組み

▼純輝鶏のおいしさを食卓までお届けする“鮮度”

SQFを取得した加工センターでは「産地パック」に取り組んでいます。産地パックは、従来それぞれの場所で行っていた生鳥処理、お肉の小分け、パック包装の工程を一カ所で包括管理することで、店舗に届くまでの時間が短縮されます。これにより、より鮮度の高い状態の鶏肉を食卓にお届けできます。

※一部、対応していないエリアがあります。

▼プライベートブランドだからできる、さまざまな“品揃え”

イオンが生産、加工、物流までを一元管理しているため、専門店に負けない多様な部位、カットでの商品化ができます。また、サラダチキンや肉団子など、定番から季節商材まで幅広い加工品を開発しています。

※詳細はHP (<https://www.topvalu.net/junkikei/>) をご覧ください。