



2025年3月6日  
イオン株式会社  
イオントップバリュ株式会社

## 「素材」「品質」「鮮度」にこだわり牛肉の新しい食べ方をご提案 タスマニアビーフを100%使用した ビーフパティステークをチルドで新発売

イオンは4月上旬ごろより順次、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約410店舗で※1 自社直営牧場で育てた高品質なタスマニアビーフを100%使用し“パティステーク”という新スタイルで味わえる「トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ パティステーク用」を発売します。



イオンは1974年以来、「より安全・安心でおいしいお肉をお届けしたい」という思いのもと、直営牧場にてタスマニアビーフの肥育を行っています。

このたび発売する商品は、「素材」「品質」「鮮度」にこだわったタスマニアビーフを最高の状態で味わっていただくため、原料から一貫してチルドで商品化し、特定の部位のみを使用したパティステークです。一般的にハンバーガーの具材として知られているパティをステーキとしてお召し上がりいただき、新たな食べ方を提案します。牛肉本来のおいしさやうまみをダイレクトに味わっていただけるよう、味付けは岩塩のみにするとともに、ステーキよりも柔らかな食感を実現しているため、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。近年の物価高で牛肉を控える傾向がみられるなか、イオンでは直営牧場の強みを生かし、お手頃な価格で牛肉商品を提供してまいります。

### <タスマニアビーフ パティステークの特長>

#### ①品質にこだわり、肉本来のおいしさとうまみをお届け

タスマニアビーフ100%を使用し、オーストラリアからチルドで輸入した原料肉を日本国内の工場では粗挽きした後、丁寧に手作業で成形しています。徹底した温度管理によって、凍らせずに店頭までお届けすることで、チルド肉本来のおいしさとうまみをしっかりと感じる事ができるよう、品質にこだわっています。

#### ②特定の部位を使用し、好みに合わせた2品目をご用意※2

商品は、しっかりとした赤身肉で脂の少なさが特長の「かた肉（ボラーブレード）」と、赤身と適度な脂のうまみがある「かたロース肉（チャックアイロール）※2」2品目です。さまざまな部位を使ったひき肉で作っているパティとは異なり、特定の部位のみを使用することで、安定した食感と味わいをお楽しみいただけます。

イオンは今後も、自然や生態系、社会と調和のとれた持続可能な商品の調達を行うとともに、お客さまの多様なニーズに対応した商品の企画・開発を続けてまいります。

### 【販売概要】

商品名：トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ パティステーキ用

規格：1枚 150g

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約410店舗※1

発売日：4月上旬ごろより順次

品目数：2品目

価格：本体798円（税込861.84円※3）

### 【商品一覧】

商品名	トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ かた使用パティステーキ用	
特長	しっかりとした赤身肉の味が特長のかた肉（ボラーブレード）をパティにしています。	
商品名	トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ かたロース使用パティステーキ用※2	
特長	赤身と適度な脂のうまみが特長のかたロース肉（チャックアイロール）をパティにしています。	

※パッケージデザインは変更になる場合がございます。

### 【タスマニアビーフについて】



タスマニアビーフは牧場設立当初から安全性とおいしさにこだわり続け、「安全・安心のこだわり」として ①成長ホルモン剤を使わない ②抗生物質を使わない ③遺伝子組み換え飼料は使わない ④肉骨粉を飼料として与えないことを徹底※4しています。

ブラックアンガス種の血統100%の牛を<sup>もとうし</sup>素牛として、タスマニア島内の穀物を中心に肥育、ストレスを与えない肥育環境を整備するなど、50年の歳月をかけて大切に育ててきたタスマニアビーフは、肉本来のうまみを堪能できる食べ応え、きめ細かな肉質、ジューシーさを併せ持つ赤身が特長です。

WEBサイト：<https://www.topvalu.net/greeneye-tasmanianbeefsyosai/>

※1：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※2：かたロース肉（チャックアイロール）は、マックスバリュの一部店舗で展開しています。

※3：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※4：感染症予防のためのワクチンは投与しています。