

凍りそうで凍らない、徹底的な温度管理で鮮度を保持した“ごちそうサーモン”
とろけるおいしさ!「ASC」認証「トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン」新登場!
環境に配慮した養殖で、おいしさと「安全・安心」を実現します

イオンは8月6日(木)より、全国のグループ約1,200店舗において、脂がのったとろけるようなおいしさが特徴の「トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン」を本格展開します。同サーモンは、環境への配慮のもと、“責任ある養殖により生産された水産物”に付与される「ASC」認証を取得しています。



調理例:「トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン」のフレッシュたたき

脂がのった、とろけるようなおいしさが特徴のアトランティックサーモンを高い鮮度でお届け

「トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン」は、ノルウェーの北極圏にある養殖場で生育しています。平均水温10℃以下の海水の中で育てることで、魚体の成長速度は緩やかになりますが、冷たい海から身を守るために脂肪が蓄えられ、脂がのったとろけるようなおいしさのサーモンになります。イオンは同サーモンを、-1~1℃という凍りそうで



© Per Eide Studio/Norwegian Seafood Council

凍らない温度帯で徹底管理を行い、一度も冷凍せず生のまま空輸しています。それによりなめらかな食感の“ごちそうサーモン”を食卓までお届けすることが可能になります。イオンはこのサーモンを、生ではもちろん、厚めに切って焼くサーモンステーキなど、バラエティ豊かに召し上がっていただけるよう、さまざまなメニューでご提案します。

「安全・安心」のブランド「トップバリュ グリーンアイ」でお届け



当商品は、原料調達から生産、出荷まで約300項目にわたって定めた「トップバリュ」基準に加え、水質、エサ、投薬等、より詳細にわたる自主基準50項目に基づき開発されるイオンのブランド「トップバリュ グリーンアイ」ブランドとして販売します。当商品は生態系への配慮を目的として、養殖場の溶存酸素量や底生生物の有無など、水質検査を月1回実施するとともに、人も食べることのできる基準の原料を元にしたエサを与え、抗生物質を一切投与せずに生育しています。さらに、そうした生育履歴を第三者機関が定期的に審査し、基準に達した商品のみをご提供しています。



養殖場 監査風景



養殖履歴 監査風景

持続可能な水産物の調達を目指し、「ASC」認証を取得

当商品は、“責任ある養殖により生産された水産物”に与えられる「ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産物養殖管理協会 以下、ASC)」の認証を取得しています。ASCは、水産資源を持続可能な方法で養殖している養殖場のいけす単位で認証を与え、そこで養殖された魚介類のみを使用し、製造された商品に添付するASCラベルを管理する国際的な非営利組織です。同認証を受けた商品として、イオンは2014年より「トップバリュ」の生アトランティックサーモンやパンガシウスをご提供しています。



また本年6月、イオンリテール(株)やイオン北海道(株)、イオン九州(株)、イオン琉球(株)の4社に加え、新たにグループ企業8社がCOC (Chain of Custody) 認証を取得しました。COC認証とは、ASCをはじめとする認証製品の信頼性を確保し、消費者へ確実に認証商品を流通させるトレーサビリティが担保されていることを認証する制度です。COC認証を取得することで、お客さまのニーズやメニューに合わせて、認証商品の小分け販売やスライスなどの店内加工が可能となります。

イオンは、資源の枯渇防止と生物多様性の観点から、同認証商品の販売を通じて、お客さまに限りある水産資源を守る、環境に配慮した商品の選択をご提案します。



「ASC」認証を貼付し販売する「トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン」(商品一例)

【「トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン」の商品概要】

発 売 日：2015年8月6日（木）より本格展開

販 売 店 舗：「イオン」「ダイエー」「マックスバリュ」「山陽マルナカ」など全国のイオングループ約1,200店舗 ※店舗により品揃えの有無は異なります。

原料原産地：ノルウェー

商品名	規格	本体価格（税込価格）
トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン（養殖）刺身用冊	100g	398円～498円 (429円～537円)
トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン（養殖）お造り	1パック	598円～698円 (645円～753円)
トップバリュ グリーンアイ 生アトランティックサーモン（養殖）切身	100g	298円～398円 (321円～429円)

ご参考

【ASC (Aquaculture Stewardship Council：水産物養殖管理協議会) について】

環境に大きな負担をかけず、地域社会や人権にも配慮している「責任ある養殖水産物」の普及を通じ、養殖産業を持続可能なものに変革することを目的とした「ASC認証制度」を管理している団体です。WWF（世界自然保護基金）とIDH（オランダの持続可能な貿易を推進する団体）の支援のもと、2010年に設立されました。現在、12品目の養殖水産物がASC認証の対象となっています。

【COC (Chain of Custody：管理の連鎖) について】

COCとは、消費者が購入する最終製品やレストランのメニューなどにASCやMSCのマークを表示することが可能となる認証制度です。漁獲後の流通・加工段階で認証された水産物と非認証の水産物が混在しないようにすることを目的としています。

【イオン持続可能な調達のための原則】

制定の背景、狙い

イオンは、自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展の両立をめざし、2014年2月「イオン持続可能な調達のための原則」を制定しました。この原則に沿って、急速な資源の減少が危惧されている水産物について、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残していくために、調達方針を制定しました。

「イオン持続可能な調達のための原則」

- 1、自然資源の違法な取引・採取・漁獲を排除します。
- 2、生物多様性保全、自然資源枯渇防止の観点で、イオン基準を設定・運用します。
- 3、再生不可能な資源の利用については、最小限に留めます。
- 4、農産物や漁業資源の産地、漁獲方法などのトレーサビリティを確立します。
- 5、林産物において、保護価値の高い森林の破壊を防止します。