

6月は環境月間！水産物の持続可能な調達をイオンは推進しています 国内PB初！6/3 トップバリュ “完全養殖ぶり” 発売 全国の「イオン」で「サステナブル・シーフード・ウィーク」同時開催

イオンは、環境月間の6月3日（金）に、“完全養殖ぶり”「トップバリュ 宮崎県産 生きメぶり（養殖）」を全国の「イオン」「イオンスタイル」等 約1,000店舗にて発売します。完全養殖のぶりがプライベートブランドから発売されるのは日本初です。

日本のおいしい魚を次代へ トップバリュの “完全養殖ぶり”

▼天然資源に依存しない、完全養殖サイクル

人工ふ化させた親魚から育てる養殖サイクルは、限りある海の資源を損なわない養殖方法です。えさも環境負荷の小さいものを採用し、海にもやさしい養殖を行っています。

また、完全養殖だからこそ、ふ化から店頭販売まで全ての流れを完全にトレースできるので、安全・安心です。

▼ぷりっと引き締まるとろける口当たり

トップバリュの完全養殖ぶりは、沖合で水深があり潮通し（海水の流れ）がよい生簀で1年半かけて育てられています。ぶり本来の生活環境に近くストレスが少ないため、身質がよくおいしいぶりになります。均質で余分な脂肪がない、ほどよい口当たりのおいしさが特長です。さらに、水揚げから店頭へ並ぶまで10℃の管理温度で一定させることで鮮度も損ないません。



近年、消費量が急激に増えている水産物の持続可能な調達は各国の喫緊の課題となっています。イオンは、お客さまにおいしい水産物を安定的、継続的にお届けするため、独自に定めた水産物調達方針に基づき、環境に配慮した持続可能な商品の積極的な販売、また、MSC認証やASC認証商品の専門売場“フィッシュバトン”の展開などに取り組んでいます。

天然資源に依存しないトップバリュの完全養殖ぶりは、その一環として発売するものです。あわせて、WWFジャパン、MSC日本事務所 主催「サステナブル・シーフード・ウィーク」に賛同し、MSC認証・ASC認証商品の販売を強化します。期間中、全国の「イオン」約500店舗において両認証商品が目立つように販促物を設置し、お客さまの認知度向上に取り組めます。

【「トップバリュ 宮崎県産 生きメぶり（養殖）」販売概要】

販売期間：6月3日（金）から2カ月程度（今夏出荷予定分2万尾の販売想定期間です）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」等 約1,000店舗

価格例：切身 100g 当り本体価格298円（税込321円）

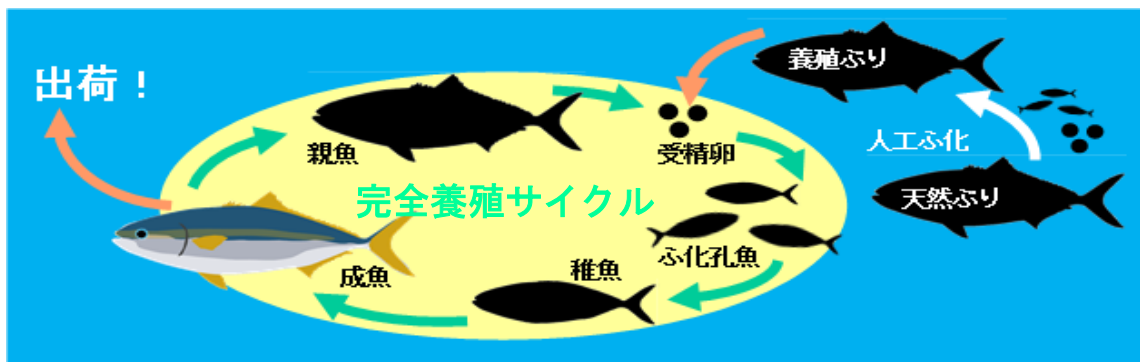
刺身用 100g 当り本体価格438円（税込473円）

原料原産地：宮崎県

※地域、店舗によって販売期間が異なります。

※店舗によって取扱い商品が異なる場合があります。

■ 「トップバリュ 完全養殖ぶり」ができるまで



“完全養殖”とは、人工ふ化した魚を親として受精卵をとり、そこから次の世代を育てる、天然資源に依存しないサイクルを確立する養殖です。

※通常の養殖は、稚魚を天然に依存したものや天然の親を育てて、その卵からふ化したもの（人工ふ化）を指します。

■ 「サステナブル・シーフード・ウィーク」について

サステナブル・シーフード・ウィーク

豊かで健康な海を子どもたちに！
サステナブル・シーフードを選びましょう

責任ある養殖により
生産された水産物
asc
認証
ASC-AQUA.ORG

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物
MSC 認証
www.msc.org/jp

WWF ジャパンとMSC 日本事務所が、6月に実施するキャンペーンです。水産資源の枯渇や海への影響が懸念されるなか、水産資源の利用を持続可能なものへ転換することで次代に豊かな海を引き継ごうというメッセージを社会に広く発信することを目的としています。キャンペーンに賛同する団体、企業等が持続可能な水産物に関するPRやイベントを実施します。

イオンでは6月3日から30日まで、全国の「イオン」「イオンスタイル」約500店舗において、MSC 認証・ASC 認証商品に販促物をつけ、販売を強化します。

ご参考

■イオンで販売しているサステナブル・シーフード

※時期、地域、店舗によって取扱い商品は異なります。

▼完全養殖3魚種8品目

クロマグロ	マダイ	ブリ
-------	-----	----

▼ASC認証5魚種10品目

パンガシウス	アトランティックサーモン	バナメイエビ	生カキ
銀鮭			

※ASC認証について

ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産物養殖管理協議会) は、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に2010年に設立された「ASC認証制度」を管理している団体です。

▼MSC認証15魚種33品目

スケソウダラ	マス	イエローカレイ	アブラカレイ
赤カレイ	浅羽カレイ	紅鮭	真タラ
北国赤エビ	オーストタイガーエビ	キングブラウンエビ	ホタテ貝
ズワイガニ	セコガニ	ロブスター	

※MSC認証について

MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) は、責任ある漁業を推奨する独立した非営利団体で1997年に設立されました。漁業の方法に変化をもたらすこと目的に、魚種資源の減少から増加への転換、漁業者の生計維持、世界の海洋環境の保全などを目指しています。

■フィッシュバトンについて



「次世代に豊かな食文化をつなげていきたい」との想いのもと、持続可能な水産物であることを示すASC認証、MSC認証の商品で構成した売場です。現在17店舗に設置しています。イオンで取り扱っている最大20魚種43品目の認証商品を季節や地域に合わせて展開しています。

※ASC認証商品、MSC認証商品は“フィッシュバトン”設置店舗以外の店舗でも取り扱っています。

<6月3日時点設置店舗>

千葉県：イオンスタイル幕張新都心、イオンマリンプシア店、イオン千葉長沼店、イオン新浦安店、イオン南行徳店、イオン幕張店

東京都：イオンスタイル板橋前野町、イオンスタイル御嶽山駅前、イオン赤羽北本通り店、イオン練馬店

神奈川県：イオン東戸塚店、イオン金沢八景店、イオン横須賀店

愛知県：イオンスタイル常滑

大阪府：イオンスタイル堺鉄砲町

島根県：イオンスタイル出雲

愛媛県：イオンスタイル今治新都市

■イオン水産物調達方針について

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目指し、2014年2月に「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、「イオン水産物調達方針」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。

<イオン水産物調達方針>

資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、定期的なリスク評価を行います。また、リスク低減のために、実行可能な対策を検討し、持続可能な水産物の調達に努めます。

- ・持続可能な商品の販売：「MSC認証」、「ASC認証」等の持続可能な水産物の積極的な販売、完全養殖の取り扱いを強化します。
- ・違法な取引の排除：ワシントン条約などの国際条約を遵守します。
- ・トレーサビリティの確立：資源管理の強化のため、資源量の実態調査、管理組織の発足について、ステイクホルダーに働きかけをおこなっていきます。
- ・定期的なリスク評価：水産物の持続可能な利用のために、定期的なリスク評価を行う「水産物アセスメント会議」と、取組指針や具体的な対応を検討する「水産物持続可能な利用推進委員会」を発足しました。法令、資源状況、環境への影響と影響規模の評価を行い、取り組みの優先順位を特定します。

※詳しくはHP（<https://www.aeon.info/environment/procurement/general.html>）をご参照ください。