

イオンは、限りある水産資源と日本の魚食文化を次代につなぎます 5月30日(火) ASC認証白身魚の蒲焼をトップバリュから発売

イオンは、6月の環境月間、海洋環境保全推進月間に向けて、5月30日(火)に全国のグループ最大1,700店舗において「トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼」(本体価格598円(税込645円))を発売します。本商品は、環境にやさしく持続可能な方法で養殖されたASC認証のパンガシウス(なまずの一種)を使用しています。

持続可能な方法で完全養殖された魚が、環境にも家計にもやさしい蒲焼に



<盛り付けイメージ>

本商品は、近年、うなぎの資源枯渇が問題となるなかで、“蒲焼”という日本ならではの魚料理をもっと身近に楽しんでいただこうと、1年半以上開発に取り組んだ商品です。

蒲焼に使用しているASC認証のパンガシウスは、2014年に「トップバリュ 骨取り白身魚」として発売して以来、ふっくらとした食感と淡白な味わいが「ソテーやフライなど、さまざまな料理にアレンジしやすい」とご好評いただいています。このパンガシウスを、加熱蒸気でふっくらと蒸し上げてオリーブオイルで皮面を香ばしく焼き上げることで“蒲焼”の食感と香りを実現しました。さらに、パンガシウスに合わせたイオンオリジナルのタレも開発し、味わいを深めました。



完全養殖されているASC認証のパンガシウスは、体長50~60cmで出荷されます。

また、イオンが産地のベトナムから直輸入することで、リーズナブルな価格を実現しています。

※本商品は、イオンの東北応援プロジェクト「にぎわい東北」として宮城県石巻市のお取引先さまに製造委託されたものです。

水産資源の枯渇が世界的な問題となるなか、イオンは独自に定めた持続可能な調達方針に基づき、限りある資源を守る、環境に配慮した商品の継続販売に取り組んでいます。その一環として、持続可能な水産物であることを示すグローバル認証のMSC認証、ASC認証商品の取扱い、および認証商品の専門コーナーの展開を推進しています。

【「トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼」販売概要】

発売日：5月30日(火)

展開店舗：全国のグループ最大1,700店舗

※主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」等

価格例：半身1パック 本体価格598円(税込645円)

※地域、店舗によって取扱いがない場合があります。



<商品イメージ>