



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2017年7月28日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

イオンは、豊かな水産物の恵みを次世代につなぐ取り組みを推進しています 日本初！“MSC認証びんちょうまぐろ”をトップバリュから7月29日（土）発売 生産者の皆さまとともに持続可能な水産業で宮城ににぎわいを

イオンは、持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すグローバル認証・MSC認証を取得した「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 一本釣りびんちょうまぐろ」を、7月29日（土）に全国のグループ約1,100店舗で発売します。このたび発売するビンチョウマグロは、宮城県塩釜市で水揚げされたものです。日本のMSC認証魚種としては、京都のアカガレイ、北海道のホタテ、宮城のカツオに続く4例目となり、イオンがいち早く全国で販売します。

持続可能な漁法“一本釣り”で獲られたビンチョウマグロで宮城ににぎわいを！



「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 一本釣りびんちょうまぐろ」は、2016年10月に発売したトップバリュの「一本釣り炭火焼かつお」と同じく、東日本大震災の津波により港、沿岸の工場が甚大な被害を受けた宮城県塩釜市の水産加工業のお取引先さまとの協業により実現した商品です。このたび協業したお取引先さまは、高品質のカツオ、ビンチョウマグロを東北から全国へ継続的に届けるため、工場の再現とともに新たに自社船での“一本釣り”による漁業に取り組まれています。

日本の伝統的な漁法である“一本釣り”は一尾ずつ釣り上げるので、時間と手間がかかる一方で、魚体へのダメージが少なく高品質です。漁獲船、漁獲水域のトレーサビリティも確立しています。こうした持続可能な取り組みが認められ、世界的に高い信頼を誇る“海のエコラベル”のMSC認証を取得しました。

1本ずつ丁寧に釣り上げられた後、船上ですぐに急速冷凍されているので高い鮮度を維持しています。やわらかな身質とくせのない味が特徴で、刺身のほか、サラダ、カルパッチョなどのアレンジでもお楽しみいただけます。

これからもイオンは、「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という想いのもと、小売業だからこそできる“人”“店舗”“商品・サービス”を活かして、東北の皆さま、全国の皆さまとともに東北創生の輪を広げるべく取り組んでまいります。

【「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 一本釣りびんちょうまぐろ」販売概要】

発売日：7月29日（土）

販売店舗：全国のグループ約1,100店舗

※主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」等

価格例：100g当り 本体価格198円（税込213円）

※店舗によって取扱い商品が異なります。