

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 世界初! “MSC認証具材おにぎり”を12月21日(木)、トップバリュから発売

イオンは12月21日(木)より関東の「イオン」「イオンスタイル」等約200店舗を皮切りに、順次全国のグループ最大1,400店舗で「トップバリュ 手巻きおにぎり」の紅鮭・たらこの2種類の具材を、持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すMSC認証の具材に切り替えます。MSC認証具材のおにぎりの販売は大手小売として世界初です。

▲▽▲▽▲ 日本のお客さま、海外からのお客さまにも気軽にサステナブルな和食を ▲▽▲▽▲



※写真はイメージです



※写真はイメージです

「トップバリュ 手巻きおにぎり」に使用している海苔は国産のなかでも、くちどけがよくおにぎりと相性がいい“有明海産海苔”に限定しています。また、海苔に無数の小さな穴をあけることでシニアやお子さまでも噛み切りやすいようにしています。さらに具材をMSC認証にすることで環境にもやさしいおにぎりにしました。

MSC認証の紅鮭は、アラスカのプリストル湾で最も脂がのるとされる6~7月に獲れたものです。振り塩後、一昼夜じっくりと熟成させることで紅鮭のうまみを凝縮し、ふっくらと焼き上げました。

MSC認証のたらこは、卵を持つ2~4月に獲れたすけとうだらのもので、一昼夜、イオンオリジナルのタレにつけて味をしみさせたあと香ばしく焼き上げています。

イオンは、おいしい水産物を安定的・継続的にお客さまにお届けするため、持続可能な漁業で獲られた水産物“MSC認証”商品を2006年に、環境や社会に配慮した養殖場で生産された水産物“ASC認証”商品を2014年にアジアの小売業として初めてそれぞれ発売しました。現在は最大28魚種49品目と国内最大級の品揃えで全国のお客さまにお届けしています。

【「トップバリュ 手巻きおにぎり 紅鮭」「トップバリュ 手巻きおにぎり たらこ」販売概要】

発売日：12月21日(木) 関東エリアの「イオン」等より順次切り替え

※地域、店舗によって販売開始日が異なります。

取扱店舗：グループ最大1,400店舗 **※地域、店舗によって取り扱いがない場合があります。**

※主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等

本体価格：紅鮭 128円(税込138円)、たらこ 108円(税込116円)

ご参考

■イオンで販売するMSC認証、ASC認証の魚種

※時期、地域、店舗によって取扱商品は異なります。

▼MSC認証21魚種34品目

スケソウタラ	マス	イエローテールフラウンダー	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	ホタテ貝	ズワイガニ
ロブスター	カツオ	サバ	ニシン
ビンチョウマグロ	カラフトシシャモ	白鮭	ランプフィッシュ
黄金カレイ			

※MSC認証について

MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) は、持続可能な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、水産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。

▼ASC認証7魚種15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	トラウトサーモン	ムール貝	

※ASC認証について

ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) 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。

■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MSC認証、ASC認証の商品で構成した売場です。現在「イオン」「イオンスタイル」62店舗に設置しています。また、イオンで取り扱っている認証商品を季節や地域に合わせて展開しています。

イオンスタイル板橋前野町 (東京都) の「フィッシュバトン」コーナー

※MSC認証商品、ASC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。

■イオン持続可能な調達方針について

イオンは、2011年「イオン サステナビリティ基本方針」に定めたサステナブル経営の実現と、2015年に国連サミットで掲げられた「持続可能な開発目標 (SDGs)」の達成に向け、2017年「イオン持続可能な調達方針」および「持続可能な調達2020年目標」を策定しました。水産物については、資源の枯渇防止と生物多様性の保全のため、2020年までにグループ主要GMS、SM企業においてMSC、ASCの流通・加工認証 (COC) の100%取得とともに、主要な全魚種で持続可能な裏付けのあるPB商品の提供を目指します。

【2017年12月1日現在】