

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 “MSC認証具材おにぎり” 新たに2種類追加発売

イオンは昨年12月より、大手小売りとしては世界初の“MSC認証具材のおにぎり「トップバリュ手巻きおにぎり」2種類（紅鮭・たらこ）を販売してまいりましたが、新たに明太子・筋子の2種類を4月25日（水）より追加発売いたします。

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”商品をもとに、アジアの小売業として初めて発売しております。

▲▽▲▽▲ 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

「手巻きおにぎり明太子」 128円（税込138円）

「手巻きおにぎり筋子」 138円（税込148円）

※東北、限定

明太子は、無着色のアラスカ・ロシア産のスケトウダラの子を使用し、中具もたっぷり10g入っています。筋子は、粒感がしっかりしたアラスカ産の紅鮭のいくらを使用しています。両方とも瀬戸のサラサラ塩を新規導入のふり塩製法で均一にふりかけています。海苔は、くちどけがよい“有明海産海苔”を使用し、更に無数の小さな穴をあけることで、歯切れの良い食感に仕上がっています。

※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。

【販売概要】

発売日：4月25日（水）

◆「トップバリュ手巻きおにぎり 明太子」

取扱店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」などグループ最大1,500店舗

◆「トップバリュ手巻きおにぎり 筋子」

取扱店舗：東北エリアの「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約150店舗

※地域、店舗によって販売開始日が異なる場合、取り扱いがない場合があります。

ご参考

■「トップバリュ手巻きおにぎり」3つのこだわり

①瀬戸のほんじお使用

塩カドのとれた、まろやかな味わいのあら塩です。
「ふり塩製法」で、米本来の風味や甘みが楽しめます。

②有明海産の海苔

ひときわ香り高く、味わい深さが特徴。穴あき製法により歯切れが良く、パリッとした食感に仕上げました。

③安全・安心な国産米使用

イオン基準で全国から選りすぐった国産米をブレンドして使用しています。
口の中でほぐれるように、ふっくらと炊き上げました。

QUALITY AND TRUST
TOPVALU
トップバリュ

具が
たっぷり

全品
リニューアル

新

トップバリュ
手巻き
おにぎり

塩
瀬戸のほんじお

海苔
有明海産の海苔

米
国産Aランク米

環境にやさしいおにぎり
MSC認証の具材を使用^{※1}

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

※1 一部商品に限ります。

※写真はイメージです。TV-TP 20180425-20180604

■おいしさの秘訣 ふり塩製法

おにぎり成型機メーカーと共同で開発した新しい「ふり塩機」を使用。
塩ふりを2カ所にして、両面に塩をふることで、偏りのない均等な塩ふりが可能になりました。
このふり塩製法により、ご飯本来の旨みを引き出すことが出来ました。