

2012年8月20日  
イオン株式会社

## 東北復興応援 × ファストフィッシュ 国内初「ファストフィッシュ」商品を三陸産で展開！ 8/24～「骨取り味つきさんま」を全国のイオングループ店舗で発売

イオンは、日本の伝統的な秋の味覚であるさんまをより多くのお客さまに味わっていただきたいとの思いから、久慈市漁業協同組合（以下、JF久慈市）と三陸鉄道株式会社（以下、三陸鉄道）と協力し、国内初の「ファストフィッシュ」商品として三陸産「骨取り味つきさんま」を、8月24日（金）より、全国のイオングループ店舗にて順次発売いたします。

### 【骨なしで味つき＝手軽で美味しい！国内初の「ファストフィッシュ」商品登場】

イオンは、「骨を取るのが面倒」「魚の調理の仕方がわからない」というお客さまの声に応え、骨を取り除きにんにくやバジルなどで味をつけることにより、フライパンで火を通すだけで簡単に美味しくお召し上がりいただける「骨取り味つきさんま」など4商品を販売いたします。

当商品は、水産庁が提唱する手軽で美味しい魚の食べ方を提案する「ファストフィッシュ」として、国内で初めての展開となります。



### 【三陸産原料や復興イメージキャラクターを活用！イオンは東北復興を応援しています】



鉄道ダンシ

イオンは当商品の企画開発において、JF久慈市との直接取引により調達したさんまを原料とし、岩手県藤沢産のにんにくを味付けに使用するなど、東北の優れた産品を取り入れました。さらに当社は、三陸鉄道とコラボし、三陸鉄道の復興への取り組みをイメージしたキャラクター「鉄道ダンシ」や、三陸の観光資源でもある「つりがね洞」や「浄土が浜」など三陸鉄道沿線の景勝地をパッケージに掲載しました。

イオンは今後も、日本の伝統的な食文化であり東北の代表的な産品の一つでもある水産物を守り振興する一助となり、復興への願いをカタチにするべく、グループをあげて継続的に取り組んでまいります。

### 【ファストフィッシュ】とは



手軽・気軽に美味しく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方のことで、今後普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するもの。（近年の消費者の簡便性、即食を求めるニーズに対応する商品のバリエーションを増やすこと）

水産庁HPより抜粋：<http://www.jfa.maff.go.jp/test/kikaku/pdf/3-1.pdf>

## 【展開概要】

商品一覧：

商品名	規格	価格（税込）
骨取りさんまスパイシー風味（加熱用）	4尾	298円
骨取りさんまバジル風味（加熱用）	4尾	298円
骨取りさんまシソ風味（加熱用）	4尾	298円
琥珀しめさんま昆布	1枚	198円

発売日： 8月24日（金）より順次拡大

販売店舗： 8月24日（金）より、東北エリアの「イオン」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」や、関東・中部・関西・中四国エリアの「イオン」など約500店舗にて販売開始後、順次拡大。

## 【イオンは総力をあげて東日本大震災からの復興を応援しています】

イオンは、昨年の東日本大震災で甚大な被害を受けながらも復興に向け懸命に取り組んでおられる生産者の方々の復興の一助となるべく、全国に広がるグループの販売網や様々なインフラを活用するなど、グループの総力を結集して継続的に東北の復興を応援しています。

震災発生直後からこれまで、いち早く復旧・復興に取り組まれている生産者の方々のご協力のもと、出荷可能な範囲で商品をご提供いただきながら全国のグループ各店舗において積極的に販売してまいりました。

昨年9月からは、JF久慈市が手配した漁船が北海道東方沖で漁獲し久慈漁港に水揚げした秋刀魚を、イオングループの店舗で販売させていただき直接取引を開始しました。また、本年5月からは、早くも復活を遂げられた宮城県産「養殖銀鮭」や、本年6月からは福島県小名浜港の「カツオ」を、東北や関東、東海エリアのグループ店舗にて販売し、お客さまより大変ご好評いただきました。

イオンは今後も、復興への願いをカタチにするべく、全国に広がるグループの販売網やインフラを最大限に活用し、東北の復興を継続的に応援してまいります。