

2012年10月19日  
イオン株式会社**東北復興応援 × ファストフィッシュ**  
**10/20 日本一の養殖銀鮭産地 宮城県産「骨取り味つきサーモン」登場！****11月の発売に向け福島県産「ファストフィッシュ」商品も開発中**

イオンは、宮城県と宮城県漁業協同組合（JFみやぎ）と協力し、宮城県産の養殖銀鮭を原料とした「ファストフィッシュ」商品3品を、10月20日（土）より、全国のグループ店舗にて順次発売いたします。

さらに当社は、11月下旬の発売に向け福島県産かつおを使用した2品目の企画開発を進めており、東北産「ファストフィッシュ」新商品の2カ月連続発売を目指します。

**【宮城県のゆるキャラ「むすび丸」とコラボ！宮城県産「伊達のぎん」をオレンジ風味でご提案！】**

イオンは、昨年の東日本大震災により壊滅的な被害を受けながらも、本年5月より早くも出荷を再開された宮城県の養殖銀鮭「伊達のぎん」を販売させていただいたところ、例年を2倍上回る800トン売り上げ、全国のお客さまから大変ご好評いただきました。当社は、宮城県の優れた品質の美味しい「伊達のぎん」をより多くのお客さまにお楽しみいただきたいとの思いから、このたび「骨取りサーモン オレンジオリーブ風味」「骨取りサーモン ガーリックバター風味」「サーモンカルパッチョ オレンジ風味」の3商品を発売いたします。

当商品は、骨や皮を取り除き、洋風の味付けをすることで、簡便に美味しく食べられる魚商品として10月19日（金）に水産庁より「ファストフィッシュ」商品として認定されました。

**【目指せ2カ月連続 東北産「ファストフィッシュ」新商品発売！】**

本年6月より販売させていただいた福島県小名浜港で水揚げされた日本太平洋中部水域のカツオについて「とても新鮮で美味しい」と大変たくさんの好評の声をいただきました。そこで現在、福島県漁業協同組合連合会と協力し、小名浜港で水揚げされたかつおを原料とした「かつお浅炊きジンジャー風味」「かつお浅炊きバター醤油風味」の企画開発を進めており、11月下旬の発売に向け「ファストフィッシュ」の認定を目指します。

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振興の一助となり、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。

## 【新商品の展開概要】

商品一覧：

商品名	規格	価格（税込）
サーモンカルパッチョ オレンジ風味	70g	298円
骨取りサーモン ガーリックバター風味	2切	298円
骨取りサーモン オレンジオリーブ風味	2切	298円

販売店舗： 10月20日（土）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。

販売目標： 月間 15万パック

## 【ファストフィッシュ第一弾「骨取り味付さんま」おかげさまで40万パック販売】

イオンが久慈市漁業協同組合と三陸鉄道とコラボレーションし8月24日より販売しているファストフィッシュ商品「骨取り味つきさんま」は、おかげさまで当初計画の約1.5倍の累計40万パック以上売り上げております。

当商品の登場により、イオンリテール株式会社では本年10月18日までにさんまを1,000トン以上売り上げ、2010年同期間と比べさんまの消費量を2割以上拡大いたしました。

## 【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。