



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2016年10月27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

## 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 東北初！“MSC 認証かつお”を11/4トップバリュから全国1,000店舗で発売 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

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 一本釣り炭火焼かつお」を、11月4日（金）より「イオン」「イオンスタイル」等約1,000店舗にて販売します。このたび販売するかつおは、宮城県塩釜市で水揚げされたもので、東北で初めて MSC 認証を受けた魚です。日本で MSC 認証を受けた魚としては京都のアカガレイ、北海道のホタテに続く3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” で獲られたかつおで宮城ににぎわいを！

「トップバリュ 一本釣り炭火焼かつお」は、東日本大震災の津波により港はもちろん沿岸の工場も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、高品質のかつおを東北から全国へ継続的に届けるため、工場の再建とともに新たに自社船での“一本釣り”によるかつおの水揚げに取り組まれました。

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。また、群れを一気に獲る巻網漁法に比べて持続可能な漁法とされています。あわせて、水揚げから加工まで一貫生産の体制であることから、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たかつおは、赤身の鮮度がよく独特のもっちりとした食感を楽しめます。高温の炭火で香ばしく仕上げました。



<塩釜の一本釣り漁の様子>



<MSC 認証トップバリュかつおたたきイメージ>

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 一本釣り炭火焼かつお」販売概要】

発売日：11月4日（金）

販売店舗：グループ約1,000店舗

（本州・四国・九州の「イオン」「イオンスタイル」、東北の「マックスバリュ」等）

価格例：100g当り 本体価格238円（税込257円）

※店舗によって取扱い商品が異なります。

## ご参考

### ■「にぎわい東北」について



#### 「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

東日本大震災から5年。「復興」から次のステージの「成長・創生」へ。  
イオンは“にぎわい”をテーマに、笑顔があふれる未来に向けて動き始めます。  
東北の生産者の方々と東北のお客さまをつなぐ。  
東北のチカラを、日本各地、世界各国の皆さまへとつなぐ。  
地域のお客さまの想いを、未来の成長へとつなぐ。  
ふるさとのチカラを、未来へ。世界へ。  
イオンはこれからも、東北を起点に日本各地、  
さらには世界各国の皆さまと手をたずさえ、歩み続けてまいります。

イオンは、震災から1年後の2012年3月より、「3.11 復興への願いをカタチに」を合言葉に、東北の農水畜産業の復興・活性化を継続的に応援するべく、東北の生産者の皆さまのご協力のもと、東北産原材料を使用した商品開発や国内外のグループ店舗での東北フェアの開催等を行ってまいりました。加えて労使一体となった植樹・ボランティア活動、各自治体との防災協定締結など、お客さまや地域の皆さまとともに、被災地域の復興に向けたさまざまな取り組みを進めてまいりました。

東日本大震災から5年をむかえ、イオンは「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という新たな決意のもと、「復興支援」のステージから「地域（ふるさと）の創生」へと次の一步を踏み出します。東北を起点に全国の皆さまとイオンが手をたずさえ、人と人、人と地域のつながりをもっと深めたい。そして、地域の持つチカラを大きな成長へのうねりに変えて、“にぎわい”あふれる東北の未来をつくりたい。こうした想いを本テーマにこめ、これからも東北の創生に向けて皆さまとともに歩んでまいります。

### ■イオンの持続可能な水産物の販売について

イオンは、お客さまにおいしい水産物を安定的、継続的にお届けするため、独自に定めた水産物調達方針に基づき、限りある資源を守る、環境に配慮した商品の販売に取り組んでいます。その一環として、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”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であることを示す“ASC 認証”商品を2014年に、イオンがアジアの小売業として初めて販売しました。現在、両認証で最大21魚種45品目（かつお含む）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。

さらに、イオンでは、適切な資源管理に基づく漁業や養殖業の一助となるべく、そうした水産物の専門売場“フィッシュバトン”を水産売場内に設け、認知度向上と販売強化に取り組んでいます。現在25店舗で“フィッシュバトン”売場を展開しており、2020年までに100店舗まで広げていく予定です。



<イオンスタイル板橋前野町“フィッシュバトン”コーナー>

### ※MSC 認証について

MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) は、責任ある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、魚種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。

