

2019年6月3日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社

パンガシウス、サバの次は“脂の乗った” 鮭ハラスの蒲焼 6月より順次“土用の丑の日”メニュー展開開始 国内初“稚魚の産地までトレースできる”うなぎ蒲焼も登場

イオンは6月8日（土）より順次、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等、全国のグループ約3,000店舗※1にて“土用の丑の日”メニューを展開します。

イオンは2018年6月に策定した「イオン うなぎ取り扱い方針」のもと、うなぎの持続可能性を担保する「インドネシアうなぎ保全プロジェクト」や、“土用の丑の日”の食文化を将来の世代へつなげていくための「代替蒲焼」の開発を進めています。

今年新たに、国内初の“稚魚の産地までトレースできる”うなぎ蒲焼「静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼」と「トップバリュ グリーンアイナチュラル インドネシア産うなぎ蒲焼」、代替蒲焼として「トップバリュ ASC認証 骨取り鮭ハラスの蒲焼」の3商品を発売します。

国内初！稚魚の産地まで
トレースできるうなぎ蒲焼



【イオン限定】
静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼
発売日：7月13日

インドネシアうなぎ
保全プロジェクト実施中



インドネシア産
うなぎ蒲焼
発売日：6月8日

今年の代替蒲焼は
ジューシーな鮭ハラス！



ASC認証骨取り
鮭ハラスの蒲焼
発売日：6月20日

イオンは、“土用の丑の日”にうなぎの“伝統的な味わい”と、代替蒲焼の“革新的な発想”の両方を皆さまにお楽しみいただけるよう、バラエティ豊かな商品を提案してまいります。

【販売概要】

販売期間：2019年6月8日（土）～7月27日（土）

展開店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等 約3000店舗※1

※1：各グループ企業、商品により販売期間が異なります。
店舗により取り扱いのない場合がございます。

【土用の丑の日商品リスト】

商品画像	商品名	商品の特長	価格※2	発売日
	トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 国産うなぎ蒲焼	鹿児島県志布志市の温暖な気候のなか、地下水を使って養殖しています。飼料には抗生物質や合成抗菌剤を使用していません。また、着色料や保存料を使用していないタレで、合計4回にわたり丁寧に焼き上げています。	1尾 本体価格 2,280円 (税込価格 2,462円)	7月中旬
	トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 国産うなぎ蒲焼 (真空パック)	トップバリュ グリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼の真空パックのタイプです。湯煎調理ができ、保存期間も長い商品です。	100g 1パック 本体価格 1,580円 (税込価格 1,706円)	通年販売
	NEW トップバリュ グリーンアイ ナチュラル インドネシア産 うなぎ蒲焼 (真空パック)	今年トップバリュから発売の、インドネシア産のビカーラ種ウナギの蒲焼です。身はニホンウナギに比べて肉厚で、食べごたえがあります。	1パック 本体価格 798円 (税込価格 861円)	6月8日
	NEW 【イオン限定】 静岡県浜名湖産 うなぎ蒲焼	国産うなぎで初、稚魚の産地までトレースできる蒲焼商品です。うなぎの養殖地として長い歴史をもつ浜名湖で、熟練された養殖技術と焼き上げ工程を経て出来上がった、地域の結束力が活かしている商品です。	1パック 本体価格※3 1,780円 (税込価格 1,922円)	7月13日
	NEW トップバリュ ASC認証 鮭腹身の蒲焼	環境にやさしい ASC 認証取得の鮭を使用した商品。木樽で熟成させた醤油を使用したタレで、脂の乗った鮭腹身を炭火で焼き上げた、ボリューム満点の蒲焼です。	100g当り 本体価格 398円 (税込価格 429円)	6月8日
	NEW トップバリュ ASC認証 骨取り 鮭ハラスの蒲焼	環境にやさしい ASC 認証取得の鮭を、一口サイズの食べやすい形に切り分けた商品。骨を取ってあり安心してお召し上がりいただけます。	1パック 本体価格 298円 (税込価格 321円)	6月20日
	トップバリュ 炭火焼仕上げ 豚ばら肉蒲焼	国内製造の豚ばら肉の蒲焼です。1枚1枚丁寧に、炭火の直火焼きで焼き上げています。	1パック 本体価格 398円 (税込価格 429円)	6月12日

※2：税込価格は単品で購入した際の価格となります。

※3：静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼は、サイズにより価格が変更になる場合がございます。

ご参考

イオンは、「イオン持続可能な調達方針」に基づき、グローバル認証商品を国内最大級の品揃えで展開しています。

■イオンが取り組むFIP「インドネシアウナギ保全プロジェクト」について

FIP（漁業改善プロジェクト）とは、漁業者や流通業者、NGOなどの様々な関係者が協力し、持続可能な漁業を目指して取り組むプロジェクトです。

イオンでは、持続可能なウナギの資源利用のモデルとなるよう「インドネシアウナギ保全プロジェクト」を開始し、現地漁業者や養殖業者、NGOと協力して改善活動を進めています。

本プロジェクトの技術的サポート等を行うのは、（公財）世界自然保護基金ジャパン（WWFジャパン）です。

URL : <https://www.wwf.or.jp/>

■イオンで販売するASC認証、MSC認証の魚種

※時期、地域、店舗によって取り扱い商品は異なります。

▼ASC認証10魚種19品目

アトランティックサーモン	バナメイエビ	パンガシウス	生カキ
銀鮭	トラウトサーモン	ムール貝	ブリ
いずみ鯛	アワビ		

※ASC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。

▼MSC認証24魚種42品目

アブラカレイ	イエローテールフラウンダー	オーストタイガーエビ	スケソウダラ
ズワイガニ	ホタテ貝	ロブスター	紅鮭
真タラ	浅羽カレイ	北国赤エビ	マス
白鮭	カツオ	サバ	ニシン
カラフトシシャモ	ビンチョウマグロ	ランプフィッシュ	黄金カレイ
赤魚	カラスカレイ	ブルーホワイティング	キハダマグロ

※MSC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。

【2019年6月1日時点】