

限りある資源を無駄にせず、海の恵みをおいしく活用 「もったいないをおいしく！」 東北産の未利用原料をアップサイクルした商品2品目を発売

イオンは9月30日より順次、「イオン」「イオンスタイル」など全国約860店舗で、未利用原料を活用した「もったいないをおいしく！」シリーズとして、三陸産めかぶの元茎（もとくき）を使用した「トップバリュ めかぶの甘辛きんぴら」と、青森サーモン®の皮を使用した「トップバリュ 青森サーモン®の皮チップ」を数量限定で発売します。



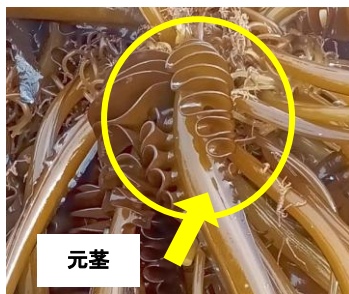
イオンは2017年に「イオングループ食品廃棄物削減目標」を掲げ、食品廃棄物・ロスの削減に取り組んでいます。トップバリュは、この考え方に基づき、「もったいないをおいしく！」シリーズとして、未利用原料（まだ食べられる素材）を活かした商品の企画・開発を進めています。

このたび使用した原料は、めかぶの中心部にある硬い芯の「元茎」部分と、青森県のブランド養殖魚である青森サーモン®の皮です。いずれも収穫後や漁獲後の加工工程で廃棄されることが多く、十分に活用されていませんでした。そこで、製造委託先の協力のもと、食べやすく工夫して加工することでアップサイクル商品として企画・開発しました。

イオンは今後も、限りある資源を有効活用し、食品廃棄物・ロスの削減に向けたサステナブルな商品づくりに努めます。

【販売概要】

商 品 名：トップバリュ めかぶの甘辛きんぴら
 発 売 日：2026年9月30日より順次※¹
 販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」など全国約860店舗※²
 価 格：本体158円（税込170.64円）※³
 規 格：70g
 特 長：三陸産めかぶの根元にある芯「元茎（もとくき）」
 を柔らかく加工し、食べやすいサイズにカットしました。
 こりこりとした食感を活かし、きんぴらの原料として使用
 しています。数量限定商品です。



めかぶと、中心部分の芯「元茎」



めかぶを取り除いた「元茎」



軟化しカットした「元茎」

商 品 名：トップバリュ 青森サーモン®※⁴の皮チップ
 発 売 日：2026年10月28日より順次※¹
 販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」など全国の店舗※²
 価 格：本体298円（税込321.84円）※³
 規 格：20g
 特 長：青森県のブランド養殖魚、青森サーモン®を加工する過程で
 発生した皮を香ばしく焼き上げ、食感のよいスナック風
 にしました。味付けに赤穂の塩を使用しています。数量限定
 商品です。



青森サーモン®



余分な身を取り除いた皮



焼成後の状態

【ご参考：トップバリュ「もったいないを美味しく！」シリーズについて】



**まだおいしく食べられるのに、
見た目やサイズが合わないだけで
使われない食べものたち。**

そんな“もったいない”に、たのしさとやさしさを添えて。
トップバリュでは「もったいないを美味しく！」をコンセプトに、
まだ食べられる素材をアイデアで生かし、商品作りを進めています。
ロスを減らしながら（※）、選ぶ楽しみ、食べる幸せが広がるように。

食べてワクワク、未来にもやさしく。

※イオンは2017年から「イオングループ食品廃棄物削減目標」を掲げ、さまざまな取り組みを行っています。トップバリュではグループとして目指す食品廃棄物の考え方に則り、「もったいないを美味しく！」の商品企画・開発を進めています。

URL：<https://www.topvalu.net/sustainable/mottainai/>

※1：展開企業によって発売日が異なります。

※2：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※3：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※4：「青森サーモン」は日本サーモンファーム株式会社の登録商標です。