２０２６年１１月１２日
イオンリテール株式会社

### 食べて応援！漁港の復興を進めるべく石川県産さばを使用した「さばてり」販売

# 魚食文化を未来へつなぐ イオン×ＪＦ全漁連の企画 「プライドフィッシュ フェア」を１１月１３日より開催

### ブルーカーボンの取り組み 千葉県産 低・未利用魚「ブダイ」を活用したハンバーグを提案

イオンリテールは１１月１３日（金）から１５日（日）の３日間、「イオン」「イオンスタイル」約３９０店舗※1にて、全国漁業協同組合連合会（ＪＦ全漁連）と協働し、漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」などを販売する「プライドフィッシュ フェア」を開催します。




おいしい×サステナーいい未来
さかなの日

漁師が選んだ、本当においしい魚
PRIDE FISH



近年、日本の水産物の年間消費量は減少傾向にあり、「魚離れ」が進む中、ＪＦグループは２０１４年より、漁師が自信をもって選んだ魚介藻類を消費者へおすすめする、国産水産物の消費拡大の取り組み「プライドフィッシュプロジェクト」を実施しています。当社では、「魚の本当のおいしさと感動を共有してほしい」という思いに賛同し、２０１５年から販売しています。
また、水産庁では２０２２年から官民協働で推進する新たな魚食普及の取り組みとして、毎月３日から７日を「さかなの日」として制定し、当社とＪＦ全漁連は本取り組みに賛同しています。

この度、当社は活動強化月間である「いいさかなの日」の１１月に合わせ、「プライドフィッシュ」をはじめ、震災からの復興を応援するための石川県産の水産物を使用した加工食品や、低・未利用魚を活用した商品などを展開します。
当社の販路を生かし、本フェアを通じて、より広く多くのお客さまに魚の魅力を伝え、国産水産物の消費拡大の一助となることを目指します。

**＜フェアのポイント＞**

- **石川県能登の漁業を“食べて応援”**
  ２０２４年の震災以降、特に被害が大きかった輪島港では、昨年一部設備が応急復興され、水揚げが再開されました。今回、復興をより進めるべく、輪島港を始めとする石川県産の水産物を取り扱います。旬のプライドフィッシュを取り扱うほか、地元のまき網船“輪島丸”や定置網で漁獲したサバを使った**「さば照焼き」**を販売します。
- **低・未利用魚を活用した簡便商品を発売**
  千葉県沿岸の磯焼け※2が継続する一因と指摘される**「ブダイ」**を原料としたハンバーグを販売します。本商品のパッケージには、千葉県のブルーカーボン※3創出の取り組みであることを示す「ちばブルーカーボン」のロゴが初めて使用されます。また、磯焼けの原因の一つとされる、長崎県産の**「アイゴ」**を原料にした、衣・味付けまでされた唐揚げ２種を販売します。
- **養殖現場の労働を改善 ＡＩ給餌機で育てた「ＡＩみかんブリ」を販売**
  愛媛県のプライドフィッシュ「愛育フィッシュ みかんブリ」をＡＩ給餌機で育て、この度、**「ＡＩみかんブリ」**として販売します。ＡＩが魚の食欲や餌の食べ具合を判断し、餌を与える量や速度を自動で調整する仕組みで、スマートフォンなどで遠隔から管理ができるため、漁師の負担が軽減されます。

**【取り組み概要】**

実施期間：２０２６年１１月１３日（金）～１１月１５日（日）の３日間

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」約３９０店舗※1

**【商品一例】**

## プライドフィッシュ

**地域や店舗により取り扱う魚種が変わります。また、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。**

**（取り扱い一例）**

**■愛媛県のプライドフィッシュ「愛育フィッシュ　みかん鯛」※関東エリア販売予定**



柑橘類の皮を餌料の一部に活用した鯛です。ほのかな柑橘系の香りがし、養殖魚特有の臭みが軽減されるため、女性や子どもを中心に、魚が苦手な消費者層にも好評です。臭みを感じないという特長を活かし、魚のうま味をより一層楽しんでいただける、刺身を塩で召し上がるのがおすすめです。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

**■青森県のプライドフィッシュ「青森ひらめ」※新潟県・東海・近畿・中四国エリア販売予定**



青森県は、放流尾数・漁獲量ともに日本一を誇るひらめを「県魚」に認定しています。青森のひらめは北国の冷たい海で育つため、身の締まりが抜群です。身は高タンパクで低脂肪なため、ヘルシーなお魚として人気を集めています。漬けにしたひらめをご飯の上にのせた「ヅケ丼」はご当地グルメとして有名です。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

## 食べて応援！石川県能登漁業

２０２４年の震災以降、特に被害が大きかった輪島港では、浮桟橋を岸壁に設置するなど、一部設備が応急復興され、昨年より水揚げが再開されました。当社は、２００９年から石川県漁業共同組合と直接取引を開始し、おいしい旬のお魚の販売を続けています。今回、復興をより進めるべく、輪島港を始めとする石川県の水産物を使用した簡便商品やプライドフィッシュを取り扱い、本フェアを通じて魅力をお伝えします。



**地震の影響で地面が隆起し、船が岸壁につけれない状況だったところ、浮桟橋（写真赤枠）を設置したことにより、水揚げした魚を荷揚げすることが可能に（輪島港）　→**



**←　競りの様子（金沢港）**

**いまだにひび割れている箇所も（輪島港）　→**



## ■石川県産のさばを使ったさばてり




「さかなの日」賛同メンバーである石川県漁業協同組合と全国漁業協同組合連合会、山田水産株式会社（大分県）との共同企画商品です。地元まき網船“輪島丸”や定置網で漁獲したサバを使った「さば照焼き」で、香ばしい味わいと、ふっくら、ほっくりした身が特長です。レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

規格/価格：３枚入り/本体５９８円（税込６４５.８４円※4）
※店舗やエリアによって規格や価格が異なる場合がございます。

## ■新プライドフィッシュ「香箱ガニ」※東海・北陸エリア販売予定

プライドフィッシュ新規登録



香箱ガニはメスのズワイガニを指します。「香箱」由来は諸説あり、小さくて可愛らしい様子を意味する方言「こうばく」に由来するという説などがあります。特に石川県民にとって店頭に並ぶと季節を感じることができるほど馴染みの深いカニです。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。
※天然魚のため、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

## ■プライドフィッシュ「いしかわの寒鱈」※北陸・長野県・東海エリア販売予定



雪のように白く光沢のある身が特長の、冬に旬を迎える魚です。「捨てるところがない」といわれるマダラは身のほかに、内臓・白子は珍味、残りは汁物の出汁として楽しまれ、さらに使い切った骨は田畑の肥やしとして使用されます。石川県の郷土食として、雄の白子の酢の物、雌の真子の子付け刺身が有名です。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。
※天然魚のため、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

## ■プライドフィッシュ「いしかわのサワラ」※東海・近畿エリア販売予定



ほのかな甘みが魅力ですが、秋の濃厚な味わいも絶品です。
鰆の文字から春以外のサワラは時期はずれのように思われがちですが、石川県では秋頃に来遊してくる成長したサワラが脂肪をたっぷりと蓄え、濃厚な味わいになっており、秋のサワラがおすすめです。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。
※天然魚のため、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

## 低・未利用魚を活用した簡便商品

当社は、おいしさが知られていないことや、鮮度落ちの速さ等から商品化されにくい低・未利用魚を使った商品開発に取り組んでいます。このたび、低・未利用魚をおいしく手軽に召し上がれる商品を提案します。

### ■お魚ハンバーグ ブダイ入り




ブダイは雑食性で、餌が少ない冬場において海藻類を食べることでも知られており、千葉県沿岸の藻場減少にも影響を与えています。この度、ブダイを原料の一部として使用し、ハンバーグにしました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

千葉県では、地球温暖化が深刻化するなか、藻場の保全・海藻養殖などのブルーカーボン※3創出の取り組みを推進しています。
本商品は、千葉県のブルーカーボン創出の取り組みであることを示す「ちばブルーカーボン」のロゴマークをパッケージに貼付しています。

規格/価格：３枚入り/本体３９８円（税込４２９.８４※4円）

### ■アイゴの醤油から揚げ用
### ■アイゴの塩から揚げ用





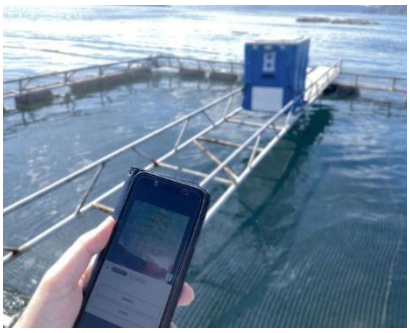


アイゴは、海藻の食害の一因と知られており、水産庁が進める低・未利用魚の利用拡大や付加価値の向上が期待される魚の魅力を発信する「魅了ギョ・プロジェクト」の重点魚種の１つでもあります。この度、長崎県産のアイゴを使用し、から揚げとして商品化しました。味付けとパン粉が付いており、大さじ一杯の油で焼くだけの簡単調理法です。醤油味と塩味の２種あります。

規格/価格：各１２０ｇ/各本体３９８円（各税込４２９.８４※4円）

## ＡＩ給餌機で育てた「ＡＩみかんブリ」を販売

柑橘王国である愛媛県の「みかんジュース」加工時に大量に発生・廃棄される柑橘の皮を餌料の一部として有効活用したプライドフィッシュ「愛育フィッシュ みかんブリ」を取り扱いします。柑橘の皮に含まれるリモネンという成分により、養殖魚特有の臭みが軽減され、ほのかな柑橘系の香りのする肉質が特長です。



↑スマートフォンで給餌機の操作をする様子

本年は、ＡＩ給餌機で育てたみかんブリを「ＡＩみかんブリ」として販売します。ＡＩが魚の食欲や餌の食べ具合を判断し、餌を与える量や速度を自動で調整する仕組みになっており、スマートフォンなどで遠隔から管理できます。人手不足などが課題となっている養殖現場において、このＡＩ給餌機を導入することにより、１日の労働時間を最大２時間程度減らすことが可能になった例もあります※5。本フェアでは、刺身のほか、簡便商品を取り揃えます。

### ■お水を注ぐだけｄｅアクアパッツァ



「ＡＩみかんブリ」を使用したアクアパッツァです。水を注いで１０分ほど待つだけで簡単に１品完成します。

規格/価格：３切/本体４９８円（各税込５３７.８４※4円）

※１：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。一部取り扱いのない店舗がございます。
※２：藻場が季節的消長や多少の経年変化の範囲を越えて著しく衰退・消失する現象（水産庁より）
※３：ブルーカーボンとは、沿岸・海洋生態系が光合成により$CO_2$を取り込み、その後海底や深海に蓄積される炭素のこと（環境省より）
※４：単品で購入した際、税込価格は少数点以下が切り捨てになります。
※５：株式会社宇和島プロジェクトが実施した、生産者へのヒアリングによる

ご参考

**【プライドフィッシュについて】**

ＪＦグループ（漁連・漁協）が中心となり、漁師が自信をもって選んだ魚介藻類を消費者の皆さまへおすすめする、国産水産物の消費拡大への取り組みです。２０１４年度より取り組みをスタートしています。プライドフィッシュは各都道府県のＪＦで選定され、
選定条件は
①本当においしい漁師自慢の魚であること。
②地元で水揚げされたものであること。
③旬を明確にした魚であること。
④各会員（漁連・漁協）が独自に設けている基準等をクリアしている魚であること。
１県当たり最大１６魚種まで選定することができます。２０２６年１１月１２日現在、３０２魚種のプライドフィッシュが選定されています。

この度、石川県産の下記３品がプライドフィッシュに新規選定されました。
**※このうち、フェア期間中に当社で取り扱うのは、「香箱ガニ」のみです。**

プライドフィッシュ
登録３００魚種目



**プライドフィッシュ 香箱ガニ**

プライドフィッシュ
登録３０１魚種目



**プライドフィッシュ**
**輪島の海女採り岩もずく**

プライドフィッシュ
登録３０２魚種目



**プライドフィッシュ**
**能登とり貝**