

2025年10月24日
株式会社オカムラ食品工業

**もったいないをおいしく！
「青森サーモン®」を使用したトッパバリュ新商品
「青森サーモン®のフレーク」が
全国のイオングループ店舗で順次発売**

当社グループの養殖事業会社である日本サーモンファーム株式会社（本社：青森県西津軽郡深浦町、代表取締役社長：鈴木宏介）が養殖する青森サーモン®を使用した新商品『青森サーモン®のフレーク』が、イオングループのプライベートブランド「トッパバリュ」より発売されることをお知らせします。

本商品は2025年10月24日(金)より順次、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,300店舗にて数量限定で販売開始される予定です。イオングループが推進する「もったいないをおいしく！」シリーズの新たなラインナップとして、これまで未利用だった中骨周辺の身を活用した、環境とおいしさを両立する商品です。



▼“もったいない”を“おいしい”に 中骨周辺の高品質な身を活用したサステナブルな商品開発

青森サーモン®は、日本サーモンファームが青森県の日本海沿岸（深浦町・今別町・むつ市脇野沢地区）で養殖しているブランド魚で、冷たく豊かな海で育てられたことによる身の締まりと脂のりの良さが特長です。

これまで、魚惣菜などの製造過程で出る**中骨部分の身**は、品質に優れていながらも活用が難しく、大部分が未利用のままでした。しかし、近年の技術進展により、三枚おろし後の骨を専用機械にかけて**中骨周辺の身だけを丁寧に取り出すことが可能**となりました。

今回発売される『青森サーモン®のフレーク』は、そうして丁寧に取り出された中骨まわりの筋肉質な身を使用し、食感とうまみを生かした製品です。ごはんやパスタなどさまざまな料理に使いやすいよう、細かくしっとりと仕上げています。

▼原材料はたったの3つ！青森サーモン®のうまみをそのままに

本商品は、「青森サーモン」「食塩」「北海道産昆布焼塩」の3つの原材料のみで製造されています。添加物を使用せず、素材本来の風味を味わえる、シンプルで贅沢な仕上がりです。

サステナブルでありながら、日常の食卓に手軽に取り入れやすい“ごはんのおとも”として、幅広い年代の方々にお楽しみいただけます。

【販売概要】

商 品 名：トップバリュ「青森サーモン®のフレーク」

発 売 日：2025 年 10 月 24 日（金）より順次※¹（数量限定）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など

全国の約 1,300 店舗※²

価 格：本体 298 円（税込 321.84 円）※³

規 格：80 g



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。

※¹：発売日が変更になる可能性があります。また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。

■青森サーモン®について



青森サーモンが育つ日本海海域は、津軽海峡の激しい流れの中で、年間を通して様々な魚介類が水揚げされる「豊穡の海」です。冷たく厳しい北の海で育った青森サーモンは身がしまり、脂ののりもよく、味の良さは格別です。

■会社概要



オカムラ食品工業

- ・ 名 称：株式会社オカムラ食品工業（東証スタンダード・証券コード 2938）
- ・ 創 業：1971年8月
- ・ 代表者：代表取締役社長兼CEO 岡村 恒一
- ・ 所在地：青森県青森市八重田1-6-11

- H P : <https://www.okamurashokuhin.co.jp/>
- Note : <https://note.okamurashokuhin.co.jp/>



JAPAN SALMON FARM

- 名 称 : 日本サーモンファーム株式会社
- 創 業 : 2017年6月
- 代表者 : 代表取締役社長 鈴木宏介
- 所在地 : 青森県西津軽郡深浦町大字黒崎小浜5-7
- H P : <https://japan-salmonfarm.com/>