

2018年6月18日
イオンリテール株式会社

伝統、革新、それぞれの味。環境に配慮した新商品の蒲焼も登場！ 6月18日より“土用の丑の日”メニュー本格展開

イオンリテールは6月18日より、本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」にて土用の丑の日メニューを本格展開します。

家計調査※¹によると、世帯主が40歳未満のご家庭がうなぎの蒲焼を購入する頻度は、世帯主が60歳以上のご家庭の4分の1と、世代により大きく差があります。また近年、日本伝統の食文化である「うなぎ」に対し、「代替蒲焼」と呼ばれる商品が広がりを見せています。当社ではこうした変化に対応し、伝統メニューとしての「うなぎの蒲焼」と、革新メニューとして豊富な種類の「代替蒲焼」のどちらもお選びいただける「土用の丑の日」メニューの展開をしております。

新登場

持続可能な生産に向け、FIP（漁業改善プロジェクト）実施中のうなぎです！



ION限定 インドネシア産うなぎ蒲焼

1パック 本体価格780円（税込価格842円）

うなぎの持続可能な生産に向け、FIP（漁業改善プロジェクト）を実施している、インドネシア産ピカーラ種のうなぎ蒲焼です。

うなぎ稚魚の採捕地まで特定（トレース）可能な商品です。

新登場

“MSC認証さば”が蒲焼で！ さらに精肉コーナーから、炭火焼豚ばら肉蒲焼も！



トップバリュ 骨取りさばの蒲焼

2切入1パック 本体価格258円（税込価格278円）

環境に配慮し、霜降り状に脂がのる時期のみに漁獲されたMSC認証のさばを使用。蒲焼たれに漬け込んだ切身を、遠赤外線でふっくらと焼き上げました。



トップバリュ 炭火焼豚ばら肉蒲焼

120g1パック 本体価格398円（税込価格429円）

炭火の直火焼きにて1枚1枚手作業でジューシーに仕上げた一品。保存料・香料不使用で、より安心してお召し上がりいただけます。

【販売概要】

販売期間：6月18日（月）～7月20日（金）※²

展開店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗

※¹：2016年 総務省『家計調査』「二人以上世帯における世帯主年齢階層別うなぎの蒲焼購入頻度」より

※²：商品によって販売期間が異なります。

【土用の丑の日商品リスト】

商品画像	商品名	商品説明	規格	価格
	トッピー グリーンアイ ナチュラル 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。	140g 1パック	本体価格 1,980円 (税込価格) 2,138円
	トッピー グリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼 (真空パック)	トッピーグリーンアイ 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。	80g 1パック	本体価格 1,280円 (税込価格) 1,382円
	イオン限定 インドネシア産 うなぎ蒲焼	イオン限定販売となるインドネシア産ビカール種うなぎの蒲焼です。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 780円 (税込価格) 842円
	トッピー 骨取りさばの 蒲焼	霜降り状に脂がのる10月～11月のノルウェー産原料のみを使用。遠赤外線であつから焼き上げていて、食感もよくボリューム満点の一品です。環境に配慮して漁獲されたMSC認証のさばです。	2切入 1パック	本体価格 258円 (税込価格) 278円
	トッピー 炭火焼豚ばら 肉蒲焼	一枚一枚炭火の直火で焼き上げた商品。約3ミリの肉厚カットで歯ごたえを楽しめます。保存料・香料不使用で、より安心して お召し上がりいただける商品です。	120g 1パック	本体価格 398円 (税込価格) 429円
	トッピー 白身魚のふっ くら蒲焼	ナマズの種類である、パンガシウスの蒲焼です。環境に配慮したASC認証のパンガシウスを使用しています。	1パック	本体価格 498円 (税込価格) 537円
	3種の蒲焼 食べくらべ	トッピーグリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼と、パンガシウス蒲焼、近大発なまずの3種が食べ比べできるセットです。	1パック	本体価格 1,280円 (税込価格) 1,382円

※商品によって販売期間が異なります。

※3種の蒲焼食べくらべは店舗によって取り扱いのない場合がございます。

イオンは、日本伝統の食文化である「うなぎ」と、豊富な種類の「代替蒲焼」で、お客さまの食卓においさと感動を提供してまいります。またご家族で安心して召し上がっていただけるよう、添加物や環境に配慮した商品をこれからも提案してまいります。

ご参考

イオンは、自社の「持続可能な調達方針」に基づき、国内最大級のグローバル認証商品の取り扱いを行うとともに、売上構成比の拡大に取り組んでいます。

■F I Pについて

F I P（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、インドネシアウナギを「持続可能なうなぎ資源利用」の事例として、モデルとなるよう「インドネシアウナギ資源保全プロジェクト」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まいります。

イオンが取り組むF I P「インドネシアウナギ資源保全プロジェクト」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、店舗によって取扱い商品は異なります。

▼ASC認証9魚種18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			

※ASC認証について

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22魚種41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
真たら	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		

※MSC認証について

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。

【2018年6月18日時点】