

2019年6月5日
イオンリテール株式会社

お寿司も“環境配慮型”へ、サーモン・いくらなど原料切り替え 6種類の寿司ネタを「MSC認証・ASC認証」取得原料へ

イオンリテールは6月5日、本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗で販売する寿司ネタのうち6種類を「MSC認証」「ASC認証」取得原料へ切り替えます。

寿司は日本の伝統的な食文化であることはもちろん、今や各国へと広まり、世界の水産物消費量も増加の一途をたどっています。こうしたなか当社は、持続可能な食材を使った商品の提供をさらに推進するため、総菜売場で提供する寿司ネタのうち総量の35%を“持続可能な漁業”で調達されたことを示す「MSC認証」「ASC認証」取得原料に切り替えます。

また、2020年までに総量の50%以上の寿司ネタが「MSC認証」または「ASC認証」取得原料となるよう、順次導入を進めていきます。

寿司原料の切り替えに際し、「ASC認証」取得のサーモンのみを使用した「サーモンづくし」2品目を6月5日に発売します。

【新商品「サーモンづくし」概要】



ASC認証サーモン握り
食べくらべ

価格：1パック 本体価格398円
(税込価格429円)※



ASC認証サーモンとレタスの
サラダ巻き 5巻

価格：1パック 本体価格378円
(税込価格408円)※

今後もイオンリテールは、豊かな水産物を将来の世代につなげるため、持続可能な方法で調達された水産物の取り扱いを拡大してまいります。

【「MSC認証」「ASC認証」寿司原料 概要】

切り替え日：2019年6月5日（水）

取扱店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」等 約400店舗

原料：ASC認証サーモントラウト（チリ）、ASC認証サーモン焼ハラス（ノルウェー）
MSC認証いくら醤油漬（アメリカ）、MSC認証ほたて貝柱（北海道）
MSC認証甘えび（グリーンランド・カナダ）
MSC認証かれいえんがわ（グリーンランド・カナダ）

※税込価格は、単品で購入した際の価格となります。