



2018年10月16日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社



トップバリュから「Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」発売

魚食文化を未来へつなぐ、20種類の魚惣菜シリーズが登場

イオンは10月17日（水）より「トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」最大20品目を、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等約2,600店舗で順次発売します。

世界の水産物消費量が12年連続で過去最高を更新※¹するなか、日本の消費量は「骨が気になる」「調理や生ごみの処理に手間がかかる」「調理時の臭いが気になる」などの理由から、20年間で35%も減少※²しています。その一方で、健康志向の高まりから、良質なタンパク源である水産物を手軽に食べられる調理済みの魚惣菜の需要は近年増加しています。

こうしたお客さまの価値観の変化に対応しイオンは、日本の家庭で親しまれてきた魚をより手軽にお楽しみいただけるよう“食べやすさ”や“調理の手間”などの問題を解決し、イオンが実現する「つなぐ」「旬」「ひと手間」の“3つのおいしさ”をテーマに企画・開発した「Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」を、国内最大規模となる最大20品目の品揃えで発売します。



今後もイオンは、日本の食文化を未来に継続していけるよう、時代とともに変化していくお客さまのライフスタイルに合わせた商品の企画・開発を続けてまいります。

【販売概要】

発売日：2018年10月17日（水）から順次発売

販売店舗：全国のグループ約2,600店舗

主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等

商品数：最大20品目※³

● Fish Deli おさかな惣菜シリーズ “3つのおいしさ”

「つなぐ」おいしさ

“MSC認証” “ASC認証”

の環境と社会に配慮した水産物を使用

ノルウェー産のサバをふっくら仕上げた「骨取りさばの味噌煮」や、お醤油でじっくり煮つけた「かれいの煮つけ」「赤魚の煮つけ」は、持続可能な漁業をめざして、年間漁獲量を決めて好漁期のみにより獲られたMSC認証の魚種を使用しています。またASC認証の魚は、餌に小魚などの生餌を使用せず、生態系への影響を軽減しながら養殖されています。餌や生育環境を安定させ、魚体や色味も安定して高品質なものを提供しています。



「旬」のおいしさ

旬の時期に獲れた魚介のおいしさを
味わえる “にぎわい東北” メニュー



世界三大漁場と呼ばれる東北の三陸沖で獲れた水産物を調理した郷土の煮つけです。

「いわしの生姜煮」「さんまのみぞれ煮」は各4切入で、いずれもご家族で少しずつ召し上がれる商品です。居酒屋の小鉢料理を連想させるサイズ感で、晩酌時にもお楽しみいただけます。



「ひと手間」のおいしさ

“ふっくら焼き上げ製法”を使用した“ごちそう焼魚”

漁場・漁期・漁獲後の管理・脂肪含有率をすべて調べ、焼魚に最適な原料を選定しています。

長時間じっくりと漬け込む工程を経てスチームで身質を柔らかくした後、さらに遠赤外線で焼き上げ、中はふっくらと、表面はパリッと仕上げた、こだわりの食感を実現しています。



【商品リスト】

	商品名	規格	価格
MSC認証 取得	骨取りさばの味噌煮	1パック (2切入)	本体 258円 税込 278円
	骨取りさばのみぞれ煮	1パック (2切入)	本体 258円 税込 278円
	骨取りさばの塩焼き	1パック (2切入)	本体 258円 税込 278円
	骨取りさばの蒲焼き	1パック (3切入)	本体 198円 税込 213円

	骨取りさばの白醤油煮	1パック (3切入)	本体198円 税込213円
	骨取りさばのハーブレモン	1パック (3切入)	本体198円 税込213円
	骨取り赤魚の煮つけ	1パック (1切入)	本体258円 税込278円
	骨取りかれいの煮つけ	1パック (1切入)	本体258円 税込278円
	明太もちチーズグラタン	1パック	本体398円 税込429円
ASC認証 取得	骨取り鮭の塩焼き	1パック (1切入)	本体238円 税込257円
	たっぷり海老の贅沢グラタン	1パック	本体398円 税込429円
にぎわい東北	青森県で水揚げされた いわしの生姜煮	1パック (4切入)	本体258円 税込278円
	青森県で水揚げされた いかと野菜のやわらか煮	1パック (190g)	本体298円 税込321円
	宮城県で水揚げされた さんまのみぞれ煮	1パック (4切入)	本体298円 税込321円
ごちそう焼魚	銀鮭塩麹焼き	1パック (1切入)	本体298円 税込321円
	さばの西京漬焼き	1切入 1パック	本体298円 税込321円
	さわらの西京漬焼き	1切入 1パック	本体398円 税込429円
	ぶり照焼	1切入 1パック	本体298円 税込321円
	縞ほっけの昆布干焼き	1切入 1パック	本体298円 税込321円
	銀たらの柚庵焼き	1切入 1パック	本体598円 税込645円

※1 国際農林業協働協会（FAO）世界漁業・養殖業白書より

※2 農林水産省 食糧需給表より、2016年の魚介類国内消費仕向量が1996年の消費仕向量の65.4%

※3 店舗によって取り扱いのない商品がございます。

ご参考

【イオンの持続可能な水産物の販売について】

イオンは、お客さまに美味しい水産物を安定的、継続的にお届けするため、独自に定めた水産物調達方針に基づき、限りある資源を守る、環境に配慮した商品の販売に取り組んでいます。その一環として、持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示す“MSC 認証”商品を2006年に、環境や社会に配慮した養殖場で生産された水産物であることを示す“ASC 認証”商品を2014年に、イオンがアジアの小売業として初めて販売しました。

現在、両認証で最大21魚種45品目（かつお含む）と国内最大級の品揃えで全国のお客さまにお届けしています。

さらに、イオンでは、適切な資源管理に基づく漁業や養殖業の一助となるべく、そうした水産物の専門売場“フィッシュバトン”を水産売場内に設け、認知度向上と販売強化に取り組んでいます。2018年9月末、現在67店舗で“フィッシュバトン”売場を展開しており、2020年までに100店舗まで広げていく予定です。



〈イオンスタイル板橋前野町“フィッシュバトン”コーナー〉

【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。MSC 認証は、資源の再生スピードを越えて漁獲せず、持続可能な形で漁業をしていることに対する認証で、“海のエコラベル”と呼ばれています。

【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。

【にぎわい東北について】

イオンは東北のさらなるにぎわい創出に向けて、震災から7年経つ現在も地域産品のいっそうの拡販や交流型の支援活動、商業施設における防災対策の強化などさまざまな活動を実施しています。にぎわい東北のシールが貼られた水産物の一例として、塩釜の一本釣りカツオや戸倉のカキを販売しています。



「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

東日本大震災から7年。「復興」から次のステージの「成長・創生」へ。イオンは“にぎわい”をテーマに、笑顔があふれる未来に向けて動き始めます。

東北の生産者の方々と東北のお客さまをつなぐ。

東北のチカラを、日本各地、世界各国の皆さまへとつなぐ。

地域のお客さまの想いを、未来の成長へとつなぐ。

ふるさとのチカラを、未来へ。世界へ。

イオンはこれからも、東北を起点に日本各地、

さらには世界各国の皆さまと手をたずさえ、歩み続けてまいります。