

2021年7月2日
イオンリテール株式会社

コロナ下の「自宅で魚食」に対応。お客さまのニーズは「加工済み」「高鮮度」！
神奈川県で揚がる金目鯛のわずか2割！「松輪の釣り金目鯛」発売
産地で切身に加工！産地の雇用増と更なる鮮度向上を目指します！

イオンリテール(株)南関東カンパニー（支社長：取締役 常務執行役員 浜口 好博）は、ネットスーパーで需要が拡大している水産品の更なる拡充を目指します。希少な神奈川のブランド魚である金目鯛をネットスーパー専売商品として販売します。



～料亭・地場の和食店など卸し先厳選の「松輪の釣り金目鯛」をイオン ネットスーパーで展開～

「松輪の釣り金目鯛」は、東京湾の好漁場である「松輪瀬」で漁獲した金目鯛を指します。潮の流れが穏やかなことから、そこに生息する金目鯛は脂ののりがよく、微かな甘さの上品な味わいが特徴です。魚にストレスを与えない釣り漁法で漁獲し、通常は特定の料亭や地場の和食店など、卸し先が厳選されている逸品です。これを旬にあたる6月下旬より受注開始し、お客さまにご提供します。

～水揚げすぐ産地で加工！4度以下でお客さま宅までネットスーパーでお届け！～

この「松輪の釣り金目鯛」はお届け時点の鮮度にこだわり、魚の加工からお客さまへのお渡しまで当社が鮮度管理をおこなっています。早朝水揚げし、午前中には産地で切身や刺身に皮ひきや骨抜きなどの加工を行います。これを即真空パックで密閉、氷詰めを実施し、お客さま宅まで4度以下の低温でお届けします。外気に触れず且つ温度変化を最小に留めることで高鮮度を実現しました。

～コロナ下、お客さまのニーズを検証。キーワードは「鮮度」「手間軽減」「接触機会減」～

昨年来のコロナ下により、ご自宅で水産品など生鮮食品を調理する方が急増しています。また、健康志向の高まりから、魚を積極的に食べたいという方も増加しています。その一方で、調理や生ごみの処理など「手間がかかる」ことが魚食のネックとして挙げられています。そこで当商品は、「産地で加工」に加えて、接触機会減の「ネットスーパー」でお届けすることとしました。これにより、「鮮度」と「手間軽減」「接触機会減」の商品・サービスをご提供いたします。

～当商品の販売拡大→お客さまご満足とお取引先さまのパート従業員復職拡大も～

さらに、この商品を販売することで、コロナ下での需要減でお休み中のお取引先さまのパート従業員さまも若干名復職されるとのことです。当時期見込まれた産地でのインバウンド需要カバーの一助も担ってまいります。当カンパニーは、こうした販売拡大が雇用維持にもつながるとの思いから、チラシや店頭、ネットスーパー画面での当商品の提案も合わせて強化し、お客さまにご満足いただけるよう、引き続き努めてまいります。

【「松輪 釣り金目鯛（切身・刺身用）セット 真空パック」の概要】

商品名：松輪 釣り金目鯛（切身・刺身用）セット 真空パック

規格：1尾

価格：本体価格4,980円（税込価格5,378円）

展開店舗：東京・神奈川・千葉・埼玉・山梨の「イオン」
「イオンスタイル」ネットスーパー実施73店

URL：<https://shop.aeon.com/netsuper/>

受注配送：月～日受注→翌週配送を金か土注文時選択

特徴：水揚げ直後に産地で加工→お客さま宅まで密閉
旬の6月下旬～販売、脂ののり、身のおいしさ
、高鮮度を併せ持った逸品です。



【関連ネットスーパー専売商品の概要】

商品名：神奈川県産 佐島漁港 釣り太刀魚

特徴：水揚げ直後に切身・刺身に加工で高鮮度。脂の
のりが良い1kg以上の太刀魚に限定。
旬の7月の期間限定にて販売。

規格：1尾

価格：本体価格4,980円（税込価格5,378円）

展開店舗：東京・神奈川・千葉・埼玉・山梨の「イオン」
「イオンスタイル」ネットスーパー実施73店

URL：<https://shop.aeon.com/netsuper/>

受注配送：月～日受注→翌週配送を金か土注文時選択



商品名：千葉県産 しまあじ（養殖）刺身用

特徴：注文に応じて水揚げします。旬の7月～9月
期間限定。本年3月の「体長50cmの養殖
真鯛」の漁協との連携。

規格：半身（1.2kgサイズの半身）

価格：本体価格1,980円（税込価格2,138円）

展開店舗：東京・神奈川・千葉・埼玉・山梨の「イオン」
「イオンスタイル」ネットスーパー実施73店

URL：<https://shop.aeon.com/netsuper/>

受注配送：月～日受注→翌週配送を金か土注文時選択

