

2019年6月10日
イオン株式会社
イオン九州株式会社
イオンストア九州株式会社

パンガシウス、サバの次は“脂の乗った” 鮭ハラスの蒲焼 6月より順次“土用の丑の日”メニュー展開開始 国内初“稚魚の産地までトレースできる”うなぎ蒲焼も登場

イオン九州は6月11日（火）より順次、九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」の64店舗にて、“土用の丑の日”メニューを展開いたします。

イオンは2018年6月に策定した「イオン うなぎ取り扱い方針」のもと、うなぎの持続可能性を担保する「インドネシアうなぎ保全プロジェクト」や、“土用の丑の日”の食文化を将来の世代へつなげていくための「代替蒲焼」の開発を進めています。

今年新たに、国内初の“稚魚の産地までトレースできる”うなぎ蒲焼「静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼」と「トップバリュ グリーンアイナチュラル インドネシア産うなぎ蒲焼」、代替蒲焼として「トップバリュ ASC認証 骨取り鮭ハラスの蒲焼」の3商品を発売します。

国内初！稚魚の産地まで
トレースできるうなぎ蒲焼



【イオン限定】
静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼
発売日：7月中旬

インドネシアうなぎ
保全プロジェクト実施中



インドネシア産
うなぎ蒲焼
発売日：6月11日

今年の代替蒲焼は
ジューシーな鮭ハラス！



ASC認証骨取り
鮭ハラスの蒲焼
発売日：6月下旬

イオン九州は、“土用の丑の日”にうなぎの“伝統的な味わい”と、代替蒲焼の“革新的な発想”の両方を皆さまにお楽しみいただけるよう、バラエティ豊かな商品を提案してまいります。

【販売概要】

販売期間：2019年6月11日（火）～7月27日（土）

展開店舗：九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」64店舗

※商品により販売期間が異なります。店舗により取り扱いのない場合がございます。

※イオン江北店、イオン錦店、イオン有家店の食品売場はイオン九州の直営ではないため取り扱いがございません。

【土用の丑の日商品リスト】

商品画像	商品名	商品の特長	価格※ ²	発売日
	トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 国産うなぎ蒲焼	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。	1尾 本体価格 1,880円 (税込価格 2,030円)~	7月中旬
	トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 国産うなぎ蒲焼 (真空パック)	トップバリュ 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。	100g 1パック 本体価格 1,580円 (税込価格 1,706円)	6月中旬
	NEW トップバリュ グリーンアイ ナチュラル インドネシア産 うなぎ蒲焼 (真空パック)	今年トップバリュから発売の、インドネシア産のビカーラ種ウナギの蒲焼です。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 798円 (税込価格 861円)	6月11日
	NEW 【イオン限定】 静岡県浜名湖産 うなぎ蒲焼	国産うなぎで初、稚魚の産地までトレースできる蒲焼商品です。うなぎの養殖地として長い歴史をもつ浜名湖で、熟練された養殖技術と焼き上げ工程を経て出来上がった、地域の結束力が活かしている商品です。	1パック 本体価格※ ³ 1,780円 (税込価格 1,922円)	7月中旬
	NEW トップバリュ ASC認証 鮭腹身の蒲焼	環境にやさしい ASC 認証取得の鮭を使用した商品。木樽で熟成させた醤油を使用したタレで、脂の乗った鮭腹身を炭火で焼き上げた、ボリューム満点の蒲焼きです。	100g当り 本体価格 398円 (税込価格 429円)	6月中旬
	NEW トップバリュ ASC認証 骨取り 鮭ハラスの蒲焼	環境にやさしい ASC 認証取得の鮭を、一口サイズの食べやすい形に切り分けた商品。骨を取ってあり安心してお召し上がりいただけます。	1パック 本体価格 298円 (税込価格 321円)	6月下旬
	トップバリュ 炭火焼仕上げ 豚ばら肉蒲焼	国内製造の豚ばら肉の蒲焼です。1枚1枚丁寧に、炭火の直火焼きで焼き上げています。	1パック 本体価格 398円 (税込価格 429円)	6月12日

※²：税込価格は単品で購入した際の価格となります。

※³：静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼は、サイズにより価格が変更になる場合がございます。

ご参考

イオンは、「イオン持続可能な調達方針」に基づき、グローバル認証商品を国内最大級の品揃えで展開しています。

■イオンが取り組むFIP「インドネシアウナギ保全プロジェクト」について

FIP（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、持続可能なウナギの資源利用のモデルとなるよう「インドネシアウナギ保全プロジェクト」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います。

本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、店舗によって取り扱い商品は異なります。

▼ASC認証10魚種19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	アワビ		

※ASC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24魚種42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
真タラ	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	ブルーホワイティング	キハダマグロ

※MSC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。

【2019年6月1日時点】