

イオンは、豊かな水産物の恵みを次世代につなぐ取り組みを推進しています アジア初※！“MSC認証さば”をトップバリュから3月1日に発売

イオンは持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すグローバル認証を受けた「トップバリュ グリーンアイナチュラル MSC 認証さば（うす塩味）」を、アジアの小売業として初めて※3月1日（水）に全国のグループ1,000店舗で発売します。

※2016年に認証を受けたMSC認証さばとして、アジア初の取扱いです。

「おいしいさばを世界ですっと楽しめるように」 国境を越えた資源保護の想いから生まれた大西洋の“MSC認証さば”

このたび販売するMSC認証のさばは、大西洋で水揚げされたさばです。大西洋のさばは、大西洋に接する各国がそれぞれに漁業を行ったことで、一時期著しいダメージを受けました。この事態を深刻に受け止めた各国と漁業者は、国境を越えて漁業同盟を結成し、持続可能なさば漁業について自国の利益を超えた議論を積み重ねて2016年5月にMSC認証を取得しました。



日本においても、さばは、鮭と並んで食卓やお弁当のおかずとして親しまれています。イオンは、おいしいさばを継続的にご提供するため、この大西洋で獲られた“MSC認証さば”を、環境に配慮した「トップバリュ グリーンアイナチュラル」として販売します。さばならではのジューシーな味わいを楽しんでいただくことにこだわり、一般的なものより大ぶりで脂がのったさばを短時間で凍結し高い鮮度に保っています。また、健康に配慮し塩分をおさえたうす味に仕上げました。

イオンは、お客さまにおい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23魚種48品目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。現在、九州では48店舗で“フィッシュバトン”売場を展開しております。

【販売概要】

発売日：3月1日（水）

展開店舗：全国のグループ 1,000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」69店舗

価格例：2切 本体価格398円（税込429円）

※地域、店舗によって取扱いがない場合があります。

ご参考

■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。

▼MSC 認証 18 魚種 38 品目

スケソウダラ	マス	イエローカレイ	アブラカレイ
赤カレイ	浅羽カレイ	紅鮭	真タラ
北国赤エビ	オーストタイガーエビ	キングブラウンエビ	ホタテ貝
ズワイガニ	セコガニ	ロブスター	カツオ
サバ	ニシン		

※MSC 認証について

MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) は、責任ある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、魚種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。

▼ASC 認証 5 魚種 10 品目

パンガシウス	アトランティックサーモン	バナメイエビ	生カキ
銀鮭			

※ASC 認証について

ASC (Aquaculture Stewardship Council : 水産物養殖管理協議会) 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。

■フィッシュバトンについて



「次世代に豊かな食文化をつなげていきたい」との想いのもと、持続可能な水産物であることを示す ASC 認証、MSC 認証の商品で構成した売場です。九州では現在 48 店舗に設置しています。また イオンで取り扱っている最大 23 魚種 48 品目の認証商品を季節や地域に合わせて展開しています。

イオンスタイル板橋前野町 (東京都) の「フィッシュバトン」コーナー

※ASC 認証商品、MSC 認証商品は「フィッシュバトン」設置店舗以外の店舗でも取り扱っています。

■イオン水産物調達方針について

イオンは自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展の両立を目指し、2014年2月に「イオン持続可能な調達のための原則」を制定しました。この原則に沿って、急速な資源の減少が危惧されている水産物について、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残していくために、「イオン水産物調達方針」を制定しました。

<イオン持続可能な調達のための原則>

1. 自然資源の違法な取引・採取・漁獲を排除します。
2. 生物多様性保全、自然資源枯渇防止の観点で、イオン基準を設定・運用します。
3. 再生不可能な資源の利用については、最小限に留めます。
4. 農産物や漁業資源の産地、漁獲方法などのトレーサビリティを確立します。
5. 林産物において、保護価値の高い森林の破壊を防止します。

<イオン水産物調達方針>

資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、定期的なリスク評価を行います。また、リスク低減のために、実行可能な対策を検討し、持続可能な水産物の調達に努めます。

- ・ 持続可能な商品の販売：「MSC 認証」、「ASC 認証」等の持続可能な水産物の積極的な販売、完全養殖の取り扱いを強化します。
- ・ 違法な取引の排除：ワシントン条約などの国際条約を遵守します。
- ・ トレーサビリティの確立：資源管理の強化のため、資源量の実態調査、管理組織の発足について、ステイクホルダーに働きかけをおこなっていきます。
- ・ 定期的なリスク評価：水産物の持続可能な利用のために、定期的なリスク評価を行う「水産物アセスメント会議」と、取組指針や具体的な対応を検討する「水産物持続可能な利用推進委員会」を発足しました。法令、資源状況、環境への影響と影響規模の評価を行い、取り組みの優先順位を特定します。

※詳しくはHP (<https://www.aeon.info/environment/procurement/general.html>) をご参照ください。