

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
世界初 asc 認証ぶり、1月27日(土)トップバリュから発売
ぷりっと引き締まったとろける口当たりで煮つけにも、お刺身にも!

イオンは、1月27日(土)と28日(日)の2日間、全国の「イオン」等最大780店舗の内、九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」63店舗において、「トップバリュ asc 認証ぶり」を数量限定販売します。宮崎県で養殖された本商品は、2017年12月に世界で初めて asc 認証を取得した環境にやさしいぶりです。イオンが小売業としていち早く日本のお客さまにお届けします。

水産資源の枯渇が世界的な問題となるなか、イオンは自社の「持続可能な調達方針」に基づき、持続可能な水産物の世界基準 asc 認証・MSC 認証の品揃え拡大と既存商品からの切替えに取り組んでいます。「トップバリュ asc 認証ぶり」を含めて国内最大級の品揃え両認証28魚種51品目でお客さまに安全・安心で“持続可能な”おいしい魚をお届けします。



▼環境にやさしい asc 認証のぶり、日本が世界初取得!

「トップバリュ asc 認証ぶり」は、宮崎県産で育てられたぶりです。国内の asc 認証取得は、宮城県南三陸町の牡蠣に続き2例目です。

▼ぷりっと引き締まってとろける口当たり

本商品のぶりは、沖合で水深があり潮通し(海水の流れ)がよい生簀で1年半かけて育てられました。ぶり本来の生活環境に近くストレスが少ないため、身質がよくおいしいぶりになります。均質で余分な脂肪がない、ほどよい口当たりのおいしさが特長です。さらに、水揚げから店頭に並ぶまで10℃の管理温度で一定させることで鮮度も損ないません。

【「トップバリュ asc 認証ぶり」販売概要】

販売日: 1月27日(土) 28日(日)

※数量限定のため、以降の販売は不定期です。

※店舗によって1日限りの販売(27日(土)もしくは28日(日)のみ)となる場合があります。

販売店舗: 全国の「イオン」等最大780店舗(沖縄県をのぞく)

九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」63店舗

価格例: トップバリュ asc 活けぶり(養殖)切身 100gあたり本体価格298円(税込321円)

※店舗によって取り扱い商品・価格が異なる場合があります。

参考

イオンは、自社の「持続可能な調達方針」に基づき、国内最大級のグローバル認証商品の取扱いを行うとともに、売上構成比の拡大に取り組んでいます。

■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。

▼asc 認証 8 魚種 16 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

※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。

▼MSC 認証 20 魚種 35 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	ピンチョウマグロ	ランプフィッシュ	黄金カレイ

※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。

■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」との思いのもと、持続可能な水産物であることを示すMSC認証、asc認証の商品で構成した売場です。また、イオンで取り扱っている最大両認証28魚種49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

※MSC 認証商品、asc 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。

【2018年1月28日現在】