

水産物の消費拡大を通じて、日本の漁業振興を応援します！

イオン×マルハニチロ共同企画、国産すり身原料100%使用のお魚ソーセージ発売

新たなお魚のおいしさをご提案し、魚食文化継承の一端を担います

イオンリテール株式会社（以下、イオン）は10月30日（木）より順次、マルハニチロ株式会社（以下、マルハニチロ）との共同企画で大手小売として初となる、国産すり身を100%使用したお魚ソーセージ「くるんパック おさかなのソーセージ」を総合スーパー「イオン」347店舗で展開します。



このたびの取り組みは、常温で保管でき、あらゆる世代がおいしく手軽に食べられる点が再評価されて、需要が高まっているお魚ソーセージの新商品を発売し、新たな魚のおいしさをお客さまにご提案するものです。当商品の販売を通じて更なる水産物の消費拡大と伝統的な魚食文化の継承を目指します。

イオンはこれまでも、持続可能な漁業の構築に向け漁業協同組合JFしまね（以下、JFしまね）などとの直接取引や東北産原料使用したファストフィッシュ商品の企画・販売など、国内水産物の消費拡大に向けて地域や各地の漁協と連携して取り組んできました。現在イオンは6漁港と漁獲した魚を網ごと買い取る「直接取引」を行っていますが、規格外のサイズなどの理由で鮮魚としては販売しづらい魚の有効活用が課題となっていました。

◆イオンが直接取引した魚も有効活用！認知度の低い魚もすり身の原料に使用しています

新商品「くるんパック おさかなのソーセージ」は、イオンがJFしまねと直接取引した魚も原料として使用しています。認知度の低さから、これまで市場流通が限定的であった島根県産「かながしら」、「えそ」を原料の一部として有効活用。これをマルハニチロのご協力により、主原料の北海道産「スケトウダラ」と合わせ国産原料ならではの「ふっくらやわらか」な食感と味わいはそのままに臭みを抑えた食べやすいお魚ソーセージに仕立てました。

◆ファストフィッシュに選定！「おいしさ」と「手軽さ」「国産原料使用」が評価されました

また、食べやすさにも配慮しました。一般的なお魚ソーセージは、端部分をはさみで切るなどの、手間がかかることがありました。当商品は、「くるんパック」を採用することで、お魚ソーセージを包むフィルムのふちをつまむことで、どこからでも簡単に開けることができます。このように国産原料の使用や手軽に美味しく食べやすいという点が評価され、「くるんパック おさかなのソーセージ」は、水産庁が提唱する「ファストフィッシュ」商品に選定されました。

【商品の概要】

商品名：くるんパック おさかなのソーセージ
内容量：60g × 2本束
価格：本体価格98円（税込価格105円）



くるんパック開封手順

- ①みみをつまむ
- ②切る
- ③そのままひっぱる