

2021年6月22日

イオンリテール株式会社

## おうちでシェアできる特大サイズのうなぎ蒲焼は、前年比2.5倍に拡大 “土用の丑の日”に向けた商品を順次展開 新たな代替蒲焼として「焼きいか」メニューも登場

イオンリテールは7月1日から順次、本州（東北除く）・四国の「イオン」「イオンスタイル」約360店舗にて“土用の丑の日”商品を展開します。



当社は土用の丑の取り組みとして、抗生物質・合成抗菌剤不使用で育てたうなぎを着色料・保存料などを使用しないタレで丁寧に焼き上げた「トップバリュ グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼」や、食文化を将来の世代へつなげていく“持続可能な調達”を目的とした「インドネシア産うなぎ蒲焼」の販売、持続可能な水産資源を使用した“代替蒲焼”の開発などを進めています。

### 《今年の取り組みのポイント》

- **“内食需要”にお応えする特大サイズのうなぎ蒲焼の販売を拡大**  
内食需要にお応えし、複数で“シェア”できる200g以上（特大サイズ）の「トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼」の販売を、前年の2.5倍に拡大します。
- **持続可能な水産資源を使用した“代替蒲焼”の新商品を販売**  
当社では持続可能な水産資源を使用した、うなぎ以外の蒲焼の商品化に取り組んでいます。今年は「ASC認証鮭腹身蒲焼」に加え、MSC認証取得のいかを原料とした「焼きいか蒲焼き風」を新たに販売します。
- **“持続可能なうなぎの調達”をさらに推進**  
当社では、持続可能なうなぎの調達を目指し、うなぎ産業全体の資源量とトレース、流通のさらなる透明化に取り組んでいます。  
今年は、中国現地で管理されたシラス（ジャポニカ種）をイオン指定の養殖場・加工場で生産した「中国産うなぎ蒲焼」を新たに販売します。また、静岡県内で管理・採捕されたシラスを、県内で養殖・加工した「静岡県産浜名湖うなぎ蒲焼」については、昨年のシラス豊漁を受け、長焼タイプの蒲焼を新たに販売します。

今後も当社は、持続可能な調達や革新的な取り組みを通じて、日本の伝統的な食文化を未来へつなげてまいります。

## 【商品紹介】

商品画像	商品名	特長	価格※ <sup>1</sup>	発売日
	トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 鹿児島産 うなぎ蒲焼 特大サイズ	抗生物質・合成抗菌剤不使用で育て、着色料や保存料不使用のタレで丁寧に焼き上げています。 1尾を切り分けて、お召し上がりいただける特大サイズの国産うなぎの蒲焼です。	本体 2,780円 税込 3,002.40円	7月中旬
	ION限定 静岡県産 浜名湖 うなぎ蒲焼 長焼	IONの「ウナギ調達基準」に基づき、現地で管理されたシラス（うなぎ稚魚）のみを原料に使用し、ION指定工場加工した商品です。 昨年のシラス豊漁を受け、今年新たに長焼を商品化しました。	本体 2,080円 税込 2,246.40円	7月1日
	ION限定 中国産 うなぎ蒲焼 切身 約80g	IONの「ウナギ調達基準」に基づき、現地で管理されたシラス（うなぎ稚魚）のみを原料に使用し、ION指定の工場加工した商品です。 井ぶりタレが充填されているので、手軽にうなぎが楽しめます。	本体 598円 税込 645.84円	7月1日
	MSC認証 焼きいか 蒲焼き風 2尾入り	持続可能な漁業で獲られた水産物の証であるMSC認証のいかを使用した商品です。 食べやすいようスリットを入れ、蒲焼きタレで2度焼きしました。	本体 298円 税込 321.84円	7月1日
	ASC認証 鮭腹身蒲焼 長焼	持続可能な養殖業の証であるASC認証取得の鮭を使用した商品です。 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です。	本体 798円 税込 861.84円	発売中
	豚ばら味付き 蒲焼用 (原料肉/国産) 180g	国産の豚ばら肉を、8ミリの厚さにスライスし、両面に切れ目を入れ、食べやすい一口サイズにしました。 牡蠣などの魚介フレーバーとこがし醤油ベースのタレで味付けしています。	本体 338円 税込 365.04円	7月22日

## 【販売概要】

販売期間：2021年7月1日から順次※<sup>2</sup>

販売店舗：本州（東北除く）・四国の「イオン」「イオンスタイル」約360店舗※<sup>3</sup>

※1：店舗により、内容量・価格が異なる場合がございます。軽減税率（8%）対象商品です。

税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

※2：土用の丑の日関連商品の最大展開は、7月26日（月）～28日（水）の期間となります。

※3：店舗により取り扱いのない場合がございます

## ご参考

### 【トップバリュ グリーンアイについて】

体へのすこやかさと自然環境へのやさしさに配慮した安全・安心ブランド、トップバリュグリーンアイは、3つのシリーズを展開しています。



**「トップバリュ グリーンアイナチュラル」**  
ノンケミカルな飼育・養殖方法で開発された商品です。また、環境保全や生物多様性、持続可能性にも配慮しております。



**「トップバリュ グリーンアイオーガニック」**  
化学合成農薬や化学肥料などに頼らず、自然の力を活かして生産された農産物や、有機由来の飼料で飼育された家畜・家きん、それらを原料に使用した加工食品です。



**「トップバリュ グリーンアイフリーフロム」**  
お客さまが購入の際に気にされる添加物と原材料、成分の使用に配慮した商品シリーズです。



### 【イオンのうなぎはネットでラクラク、お得に予約】

ネットスーパーでの注文で、自宅での受取りだけでなく、店舗での受取りができる「Pick Up!」も利用いただけます。

※受取り方法は店舗によって異なります。詳しくは各店ホームページで確認下さい。

また、ネットでの予約時にイオンマークのクレジットカード払いの利用でときめきポイントが基本の5倍進呈されるキャンペーンを実施しています。

特設サイト

<http://chirashi.otoku.aeonsquare.net/unagi/>

※予約承りは7月19日（月）までとなります。

※本企画の倍付ポイントは、2021年10月請求明細にて進呈となります。

AEON  
うなぎ  
2021年 土用の丑  
7月28日(水)  
7月19日(月)～7月24日(日) 7月24日(日)～28日(木)  
ネットでもラクラク、お得にご予約！  
ご予約はこちらから  
イオンうなぎ 検索！  
ご希望のお店で商品を受取り  
AEONお支払い e予約  
ご自宅に商品をお届け  
イオンネットスーパー  
ポイント5倍