

2023年11月2日
イオンリテール株式会社

強化週間「いいさかなの日」の11月に合わせて、国内の水産物消費量拡大の取り組み 「プライドフィッシュ10周年フェア」を開催 JFグループ選定の地元漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」をお届け

イオンリテールは、11月10日（金）から12日（日）の3日間、「イオン」「イオンスタイル」等、380店舗^{※1}にて、全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）と協働し、強化週間「いいさかなの日」の11月に合わせて、地元漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」の10周年を記念し「プライドフィッシュ10周年フェア」を開催します。



日本周辺では寒流と暖流がぶつかり合う環境から、冷たい水と温かい水を好む魚のどちらも生息しており、多様な魚を地域それぞれの漁業で獲っています。一方で日本の水産物の年間消費量は、2001年度をピークに減少傾向^{※2}にあります。

こうした中、プライドフィッシュは、漁師の方々の「魚の真のおいしさと感動を共有してほしい」という思いから2014年に始まり、当社は2015年から販売しています。2023年に10周年を迎え、選定魚種は13倍に増えています。

また、水産庁では2022年から官民協働で推進する新たな魚食普及の取り組みとして、毎月3日から7日を「さかなの日」として制定し、イオンリテールとJF全漁連は取り組みに賛同しています。特に11月は活動強化週間「いいさかなの日」として制定されています。当社は「プライドフィッシュ」10周年と「いいさかなの日」の11月に合わせ、国内の水産物消費拡大に向けて「プライドフィッシュ」の販売^{※3}や未利用魚を活用した新商品を展開します。

〈フェアのポイント〉

- **プライドフィッシュ 愛媛県「愛育フィッシュ みかんブリ」と福島県「小名浜の秋刀魚」販売**
10月から愛媛県の冬のプライドフィッシュに「愛育フィッシュ みかんブリ」が新しく追加されました。みかんブリは、養殖ブリを柑橘系果実のオイルを混ぜた飼料で育て、ほのかに香りがし生臭さが抑えられているのが特長です。また福島県の秋のプライドフィッシュ「小名浜の秋刀魚」も販売します。
- **規格外で市場に出回らない未利用魚「がんぞうびらめ」を使用した新商品を企画**
近年は、せっかく獲れた魚がもったいないと問題になり、未利用魚を活用する動きが広がっています。規格外で市場に出回らない未利用魚のがんぞうびらめを原材料の一部に使用したメンチカツを販売します。

当社は、今後も限りある水産資源を守り、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、パートナーの方々とは協力しながら水産物の消費拡大の取り組みを推進してまいります。

※1：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。一部取り扱いのない店舗がございます。

※2：水産庁 2023年11月「さかなの日」の制定の資料より

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/sakananohi1137-320.pdf>

※3：天然魚のため、天候などにより取り扱いがない場合があります。

【取り組み概要】

実施期間：2023年11月10日（金）～11月12日（日）の3日間

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等、380店舗※¹

販売商品：プライドフィッシュ2魚種

（愛媛県「愛育フィッシュ みかんブリ」と福島県「小名浜の秋刀魚」）※³

他に、地域ごと旬ごとに認定された「プライドフィッシュ」も販売します
がんぞうびらめ メンチカツ

【商品詳細】

➤ 愛媛県の冬のプライドフィッシュ「愛育フィッシュ みかんブリ」



価格：切身100g当たり本体298円

（税込321.84円）※⁴

柑橘系果実の外皮抽出成分（オイル）を混ぜた飼料を与えることで、ブリの魚体に負担をかけることなく、柑橘香のする「みかんブリ」を育てることができます。「臭みが無く食べやすい」と好評です。

➤ 福島県の秋のプライドフィッシュ「小名浜の秋刀魚」



福島県で秋刀魚は、郷土料理のつみれ汁など、幅広い調理法で親しまれています。小名浜の秋刀魚は、鮮度もおいしさも抜群です。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

➤ 未利用魚を使用した「がんぞうびらめ メンチカツ」



価格：45g×4個入

本体298円（税込321.84円）※⁴

市場に出回らない小さながんぞうびらめから採肉し、食べ応えあるメンチカツに加工しました。ひらめ独特の、クセのない、あっさりとした風味がします。

※¹：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。一部取り扱いのない店舗がございます。

※³：天然魚のため、天候などにより取り扱いがない場合があります。

※⁴：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

ご参考

【プライドフィッシュについて】

JFグループ（漁連・漁協）が中心となり、漁師が自信をもって選んだ魚介藻類を消費者の皆様へお薦めする、国産水産物の消費拡大への取り組みです。2014年度より取組をスタートし、今年度で10年目を迎えます。

プライドフィッシュは各都道府県のJFで選定され、選定条件は

- ①本当においしい漁師自慢の魚であること。
- ②地元で水揚げされたものであること。
- ③旬を明確にした魚であること。
- ④各会員が独自に設けている基準等をクリアしている魚であること。

1県当たり最大16魚種まで選定することが出来ます。2023年11月2日現在、288魚種のプライドフィッシュが選定されています。

