

2018年2月26日
イオンリテール株式会社

高まる“代替魚”需要、新たな魚で日本の魚食文化を次代へ
スペインではポピュラーな高級魚！

“パンガシウス”に次ぐ新提案“メルルーサ・オーストラリス” 3月1日（木）「イオン」400店舗で発売

イオンリテール株式会社は、3月1日（木）に本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」全400店舗にてチリ産「ひたちだら」（メルルーサ・オーストラリス）を発売します。日本で最も流通する真たらは主産地であるアラスカの漁獲減少が問題となっています。イオンは、タラを使った料理を変わずにお楽しみいただけるよう、漁獲量の安定しているチリ産「ひたちだら」の販売を強化します。

白身魚のニューフェイス「ひたちだら」は、高鮮度・お手頃価格！



骨が少なく食べやすい「ひたちだら」は、ぷりっとした食感と上品な味わいが特長です。スペインを中心にヨーロッパでは高級魚として知られ、ムニエルなどさまざまな味付けの料理で食べられています。

イオンで販売するチリ産「ひたちだら」は、南極海に近くきれいな海として知られる、チリ南部のパタゴニア海域で水揚げされたものです。水揚げ後すぐに、食品製造における衛生管理のグローバル基準・HACCPを取得した船上で冷凍加工されるので、鮮度が高いことが特長です。

真たらと同様、春夏はムニエル、秋冬は鍋具材として季節ごとにお楽しみいただけます。価格も切り身100gあたり本体価格148円とお手頃です。

2014年発売以来、白身魚として定着してきた「パンガシウス」同様、イオンは「ひたちだら」を日本でもおなじみのおいしい魚として親しまれるよう、さまざまなメニュー提案も行っています。

【チリ産「ひたちだら」販売概要】

発売日：3月1日（木）

販売店舗：本州・四国の「イオン」全400店舗

価格例：切身（100gあたり）本体価格148円（税込159円）

※店舗、日によって価格が異なる場合があります。

