

2021年3月19日
イオンリテール株式会社

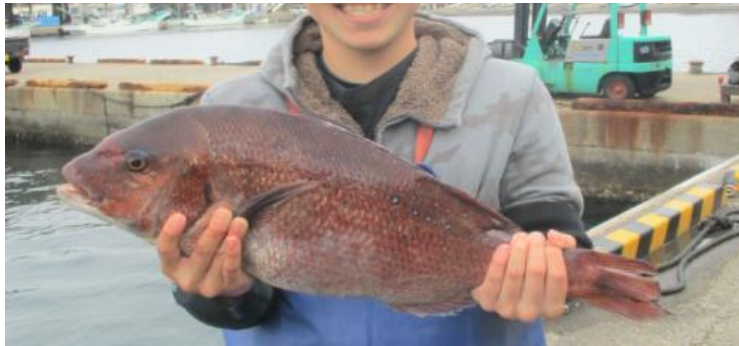
19年「台風15号」20年は「コロナ禍」の千葉の産地と連携 体長50cm!出荷できず大きく育った「養殖真鯛10,000尾」を販売

高鮮度!「首都圏に最も近い養殖場」千葉勝山より、南関東「イオン」76店舗へ!

イオンリテール南関東カンパニー（支社長：取締役 常務執行役員 浜口 好博）は、水産品分野において養殖魚の地場産を拡充し、より一層の鮮度向上を目指します。

都心部から車でわずか1時間半程の養殖場（千葉県安房郡鋸南町）で育った真鯛を東京・千葉・神奈川・山梨「イオン」で3月26日（金）より販売します。

なお、当取り組みは、鋸南町勝山漁業協同組合のご協力のもと実現しました。



～台風・感染症と相次ぐ災害で需要減。出荷できず魚体大型化、餌などコストも増大～

勝山の養殖真鯛は、2019年の台風15号による被害の復興途中に昨年来の感染症拡大の影響を受け、観光の飲食需要が8割減少し出荷が滞っています。その結果、商品として販売しやすい体長を大きく上回る約3kg50cm前後まで成長し、さらに出荷しづらい状況になっています。産地では収入が限定的な中、養殖に要する餌などにかかるコストも成長に比例し増大しており新たな販路拡大が喫緊の課題になっています。

～養殖場の大型の真鯛10,000尾を仕入れ。地域活性化とお客さまご満足を追求～

一方で、首都圏ではテレワークによる在宅時間の増加や飲食店の営業自粛を受けてご自宅で調理される方が増え、生鮮食品の需要は大きく伸びています。

そこで当カンパニーでは、こうしたニーズにお応えするべく現在養殖している真鯛の約3割にあたる1万尾を今回初めて仕入れさせていただくこととしました。

～産地→店舗が近距離!販売前日に活〆、翌日早朝に店舗へ。鮮度とおいしさを提供します～

真鯛は桜が咲く春先に旬を迎えます。脂と甘味が増し美味しくなることから「桜鯛」と呼ばれています。中でも大型の真鯛は特に脂が良くのり、その旨味と弾力ある食感を楽しむことができる逸品です。販売する店舗までの距離も近いことから、「桜鯛」の鮮度とおいしさをそのままに店頭でご提供します。

なお、この真鯛は、「養殖江戸前真鯛」の名称で「千葉ブランド水産物」に認定されています。当社が有する店舗網と千葉県の「養殖江戸前真鯛」という双方の資源を有効活用、「地産域消」を通じ、千葉県の一層の活性化の一助を担ってまいります。