

2021年12月22日
イオンリテール株式会社

1月5日 豊洲市場 新年初開市に販売開始
“愛媛から豊洲へ” 販売当日に豊洲で活〆「朝〆真鯛」発売
 飲食向け「活魚車」を小売りで活用 ⇒ 高鮮度の鯛をご提供

イオンリテール(株)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、水産品の鮮度向上に向けて新たなバリューチェーンを構築します。

豊洲市場新年初開市の1月5日より、東京・神奈川・千葉・山梨の「イオン」「イオンスタイル」等80店舗、愛媛から活魚車で豊洲に運んだ真鯛を当日中に加工・店頭販売します。（毎週金土販売）
 なお、本商品は同都県の「おうちでイオン イオンネットスーパー」※でもお求めいただけます。



愛媛 ⇒ 豊洲 直行活魚車

➤ **産地から店頭まで、新鮮な魚のご提供に向け、物流・市場ご協力のもと実現**

現在、水産業は昨今の原油高や新興国の需要拡大などにより、コスト面や仕入れ面で様々な課題が生じています。当カンパニーではこうした環境下でも、お客さまにこれまで以上に豊かかつ新鮮な魚の提供や、産地のより一層の経済活性化の一助を担いたいとの思いから、この取り組みを実施することとしました。なお、本件は豊洲市場が加工を担い、愛媛県漁業協同組合宇和島支所が輸送を担うなど多くのご協力のもと実現しました。

➤ **養殖生産量1位の愛媛の真鯛。締まった身が味わい深い逸品**

今回活魚車で運び豊洲で活〆、店舗で販売する真鯛は、全国1位の養殖生産量を誇る愛媛産の真鯛です。この時期の真鯛は、春の産卵に向けて栄養を蓄えており、身も締まり年間でもおいしい時期にあたる逸品です。これを高鮮度でご提供します。

➤ **豊洲まで生かしたまま輸送。販売当日豊洲で加工し店頭販売→高鮮度でご提供**

活魚車は販売前日の昼頃に愛媛を出発し、その日の夜に豊洲市場に到着します。日が変わり、販売当日の未明に加工を行い、早朝豊洲市場から店舗に向けて配送します。一般的な産地での活〆と異なり、輸送過程では生かしていることで鮮度劣化がありません。そして活〆後は、すぐ販売することでこれまで以上に高い鮮度でお客さまにご提供します。

※：店舗により品揃え有無や内容は異なります。

「おうちでイオン イオンネットスーパー」URL：<https://shop.aeon.com/netsuper/>