

2022年5月27日
イオンリテール株式会社

世界的な物流難によるまぐろ“在庫薄・価格高騰”の中、安定供給に向け豊洲市場とコラボ 5月27日「ニュージーランド産 天然生みなみまぐろ」新発売

冬を迎える南半球でたっぷり脂を蓄えたまぐろを、旬を先取りし生のまま航空便でお届け

イオンリテールは5月27日（金）より、関東の「イオン」「イオンスタイル」等、120店舗^{*1}の店頭とネットスーパー拠点89店舗にて、水揚げから一度も凍らせずに空輸した「ニュージーランド産天然生みなみまぐろ」を販売します。



当社は、これまでも「ノルウェー産 生アトランティックサーモン」や「アイスランド産 生からふとししゃも」など、海外の産地から空輸することで、生ならではの味わいを楽しむことができる水産品の拡大に取り組んでいます。

このたび、世界的な物流難によるまぐろ“在庫薄・価格高騰”の中、世界でも高いまぐろ集荷力を誇る豊洲市場を通じて、ニュージーランドから旬の天然生まぐろを航空便で調達します。天然まぐろは魚体ごとに品質差があり、安定した品質で提供するには、プロの目利きによる原料選別が重要といわれており、豊洲市場とのコラボにより、良品質の天然生まぐろを用意します。

《「ニュージーランド産 天然生みなみまぐろ」の特長》

➤ 冬のシーズンを迎える南半球から、旬を先取りした天然まぐろをご用意

南半球は冬のシーズンにあたり、北半球の天然まぐろが日本の暦で11月から12月に最盛期を迎えるのに対して、7月に最盛期を迎えます。当企画では、足元でのまぐろ“在庫薄・価格高騰”の中、高いまぐろ集荷力を誇る豊洲市場や産地との連携により、旬を約1カ月先取りした“天然もの”のまぐろを用意します。

➤ 冷たい海水を回遊することで、たっぷり脂を蓄える

天然のみなみまぐろは、後味がさわやかで、まぐろ本来の旨みが味わえる「赤身」と、くちどけが優しく甘みがある「とろ」が特長です。また、ニュージーランドは南極に近いので、海水温度が低く、その海域を回遊するまぐろは、たっぷり脂を蓄えます。特に旬の時期には「本まぐろ」と同様に「大とろ」の比率が高くなります。

➤ 水揚げから一度も凍らせずに、生のままお届けするからおいしい

生のまま航空便でお届けすることで、輸送期間中にほどよく熟成が進み、たんぱく質がアミノ酸になり酸味や旨みが増します。また、生ならではのなめらかな食感がお楽しみいただけます。

今後も当社は、国内外の取引先との連携を通じて、お客さまに価値の高い商品の提供を推進してまいります。

【販売概要】

販売期間：2022年5月27日（金）～8月上旬 毎週金曜～日曜

販売店舗：関東の「イオン」「イオンスタイル」等、120店舗※¹の店頭

ならびに、ネットスーパー拠点の89店舗

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

産地：ニュージーランド

品名：天然生みなみまぐろ

特長：後味がさわやかで、まぐろが本来持つ旨みを楽しむことができる「赤身」と、くちどけが優しく脂の甘みを楽しむことができる「とろ」が特長です。

【商品紹介】

商品名	規格	本体価格	税込価格※ ²	商品イメージ
赤身 刺身用	100g 当たり	598円	645.84円	
中とろ 刺身用	100g 当たり	798円	861.84円	
大とろ 刺身用	100g 当たり	980円	1,058.4円	
赤身 お刺身	1パック	698円	753.84円	
中とろ お刺身	1パック	980円	1,058.4円	
赤身・中とろ 大とろ お刺身	1パック 11切れ入 (総数)	1,580円	1,706.4円	
赤身・中とろ 大とろ お刺身	1パック 20切れ入 (総数)	2,680円	2,894.4円	

※1：茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨のエリアが対象です。店舗により品揃えが異なります。

天然ものにつき、水揚げ状況により販売価格の変動や、取り扱いがない場合があります。

※2：軽減税率（8%）対象商品です。単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。