

2022年6月3日
イオンリテール株式会社

6月は環境月間、日本一の養殖地で持続可能な環境の下、AIを活用して育てた“エコ真鯛” 「ASC認証 愛媛県産真鯛（養殖）」1万尾販売

イオンリテールは、6月3日（金）～5日（日）の3日間、「イオン」「イオンスタイル」など約350店舗※1の店頭とネットスーパー拠点230店舗で、持続可能な環境の下、AIを活用して育てた「ASC認証 愛媛県産真鯛（養殖）」を販売します。



当社は、「イオン持続可能な調達方針」に基づき、グローバル認証を取得したサステナブルシーフードを国内最大級の品揃えで展開しています。このたび、6月の環境月間にあわせた取り組みとして、養殖真鯛の生産量日本一を誇る愛媛県から、真鯛として世界初のASC認証を取得（2020年6月取得）した真鯛を1万尾用意します。

養殖地の愛媛県宇和島市の沿岸は、急傾斜地が続くリアス式海岸です。森林の土壤に含まれた栄養分が雨などによって海に流れ込むことから、プランクトンが豊富で、黒潮が流れ込むため透明度と水温が高いのが特徴です。また波が穏やかで、水深も深いため、魚にとって過ぎしやすく養殖業を行いやすい環境となっています。

＜ ASC認証 愛媛県産真鯛（養殖）の特長 ＞

- **持続可能な環境下で、AIを活用して育てることで安定的な品質を実現**
「ASC認証 愛媛県産真鯛（養殖）」は、生け簀内の密度を下げ、海のコンディションも定期的
に調査するなど、ストレスの少ない環境で育てられています。また、これまで人の手で一日何回
も行わなければならないかった餌やりを、スマートフォンなどの端末からの設定でAI管理できる
「スマート給餌機※2」にすることで最適化を図っています。これにより、食べきれなかった餌に
よる海洋への影響を抑え、魚体ごとにムラの少ない安定した品質を実現しています。
- **養殖期間2年目の最も出荷に適した状態の真鯛のみをご用意**
鯛ならではのコリコリとした食感と脂のりの状態が良く、一般的に出荷に最適なタイミング
といわれる養殖期間2年目の2022年産真鯛をどこよりも早くお届けします。
- **販売地域の特性にあわせた状態で出荷**
真鯛は地域によって身の状態の需要が異なります。近畿では、歯ごたえのある食感が好まれる
ため、活魚車で生きたまま大阪市場に輸送し、出荷当日に朝メした状態で納品します。
一方、その他の地域では、産地で活メすることで鮮度を維持したまま、ほど良い食感の状態
で納品するなど、販売地域の特性にあわせた状態で出荷します。

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、生産者の方々と協力しながら「持続可能な調達」を推進してまいります。

【販売概要】

販売期間：2022年6月3日（金）～5日（日）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」等、350店舗※1

上記店舗のネットスーパー拠点230店舗


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

産地：愛媛県

品名：ASC認証 真鯛（養殖）

特長：持続可能な環境下でAIを活用して育てることで、安定した品質を実現しています。鯛ならではのコリコリとした食感と脂のりの状態が良いといわれる、養殖期間2年目の真鯛を出荷します。

【商品紹介】

商品名	規格	本体価格	税込価格※3	商品イメージ
ASC認証 真鯛（養殖） 刺身用	100g 当たり	398円	429.84円	
ASC認証 真鯛（養殖） お刺身	1パック 10切 入り	598円	645.84円	
ASC認証 真鯛（養殖） 切身	1パック 2切 入り	698円	753.84円	

【おすすめアレンジメニュー】



真鯛のカルパッチョ



真鯛茶漬

※1：関東、北陸信越、東海、近畿、中四国エリアです。店舗により品揃えは異なります。

※2：ウミトロン社製スマート給餌機「UMITRON CELL」を使用しています。

※3：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。

ご参考

■MSC認証・ASC認証取得魚種について

イオンは、「イオン持続可能な調達方針」に基づき、グローバル認証商品を国内最大級の品揃えで展開しています。（時期や地域、店舗によって、取り扱い魚種・品目は異なります。）

2022年6月3日時点

【MSC認証 29魚種52品目】

アブラカレイ	イエローテール フラウンダー	オースト タイガーエビ	スケソウダラ	ズワイガニ
ホタテ貝	ロブスター	紅鮭	真タラ	浅羽カレイ
北国赤エビ	マス	白鮭	カツオ	メバチマグロ
ニシン	からふとししゃも	ビンチョウマグロ	ランプフィッシュ	黄金カレイ
赤魚	カラスカレイ	ブルー ホワイティング	キハダマグロ	生カキ 岡山県虫明産
銀タラ	クロマグロ	縞ホッケ	カナダマツイカ	

※MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) は、減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指し、1997年に設立された国際的な非営利団体 (NPO) です。認証制度と「海のエコラベル」を通じて、持続可能な漁業の普及に向けた取り組みを行っています。

【ASC認証 12魚種22品目】

アトランティック サーモン	バナメイエビ	パンガシウス	生カキ 宮城県戸倉産	銀鮭
トラウトサーモン	ムール貝	ブリ	アワビ	カンパチ
アサリ	真鯛			

※ASC (Aquaculture Stewardship Council : 水産養殖管理協議会) は、環境に大きな負担をかけず、地域社会や人権にも配慮している「責任ある養殖水産物」の普及を通じ、養殖産業を持続可能なものに変革することを目的とした「ASC認証制度」を管理している団体です。WWF (世界自然保護基金) と IDH (オランダの持続可能な貿易を推進する団体) の支援のもと、2010年に設立されました。