

2022年6月23日

イオンリテール株式会社

この夏の猛暑や節電要請での夏バテ防止として需要増を見込み

うなぎ蒲焼 特大サイズを過去最大の5万尾用意

イオンリテールは7月1日（金）から順次、「イオン」「イオンスタイル」約350店舗の店頭とネットスーパー拠点約240店舗にて“土用の丑の日”商品を展開します。



イオンは2002年より、抗生物質、合成抗菌を一切使用せず育て、タレにも着色料や保存料などを使用せずに焼き上げた「トップバリュ グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼」を販売しています。

また2018年策定、「イオン うなぎ取り扱い方針」に沿って、日本伝統の食文化を次世代へつなげていくことを目的として、取り扱い証明の担保がとれたシラスウナギの調達や、うなぎ以外の持続可能な水産資源を使用した“代替蒲焼”の開発などを進めています。

《今年の取り組みのポイント》

➤ この夏の猛暑による需要増を見込み、特大サイズ蒲焼を過去最大5万尾用意

今年の夏はラニーニャ現象の影響での猛暑予測や7年ぶりの節電要請による、夏バテ防止としてうなぎの需要が高まると見込んでいます。こうした中、“みんなでシェアできる”“コスパが良い”と人気の「トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼 特大サイズ」は、過去最大の5万尾分を用意します。

➤ うなぎ産業の流通透明化に向けた“持続可能な調達”の目標を達成

イオンでは持続可能なうなぎの調達を目指し、うなぎ産業全体の流通のさらなる透明化に取り組んでいます。今年販売するうなぎ蒲焼や白焼の原料となるシラスウナギは、2018年に策定した「イオン うなぎ取り扱い方針」のなかで掲げた“持続可能な調達”の目標を1年前倒しで達成し、水産庁が推奨する管理基準における「取り扱い証明^{※1}」を担保したもののみを使用しています。

➤ “代替蒲焼”や白焼など「土用の丑の日」の幅広い楽しみ方を提案

「土用の丑の日」の食文化を未来に繋げていくため、2017年から持続可能な水産資源を原料とした“代替蒲焼”を展開しています。今年は、昨年2年間の禁漁期間を終え漁獲が解禁されたMSC認証取得の「アイスランド産子持ちからふとししゃも」を原料とした蒲焼風商品を用意します。また、うなぎ白焼や“代替蒲焼”を使用した“Z世代”でも楽しめるアレンジメニューを提案します。

※1：水産庁が推奨する管理基準において、一般社団法人「日本シラスウナギ取扱者協議会」が管理する「国産」「外国産」の証明がされたシラスウナギ。

【販売概要】

販売期間：2022年7月1日（金）から順次※2

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」約350店舗※3

上記店舗内のネットスーパー拠点約240店舗

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

【商品紹介の一例】 画像は全てイメージです

品名：トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼 特大サイズ

価格：本体 2,480円（税込 2,678.4円）※4

発売日：7月1日（金）より順次

特長：抗生物質・合成抗菌不使用で育て、着色料や保存料不使用のタレで焼き上げています。
1尾を切り分けて、お召し上がりいただける特大サイズのうなぎ蒲焼です。



盛り付けイメージ

品名：静岡県 浜名湖産 うなぎ白焼き

価格：本体 2,180円（税込 2,354.4円）※4

発売日：7月1日（金）より順次

特長：蒸し工程をほどこし、ふっくらとした白焼きに仕上げました。梅肉手巻き寿司やチーズ
ホイル焼きなど、和風から洋風まで様々なアレンジメニューにご利用いただけます。



アレンジメニューイメージ

品名：トップバリュ MSC認証 子持ちからふとししゃも 蒲焼風甘辛たれカツ

価格：本体 100gあたり198円（税込 100gあたり213.4円）※4

発売日：発売中

特長：持続可能な漁業で獲られた水産物の証であるMSC認証を取得した「アイスランド産子持ち
NEW からふとししゃも」を原料としたフライを甘辛のたれで味付けし蒲焼風に仕上げています。



アレンジメニューイメージ

※2：土用の丑の日関連商品の最大展開は、7月20日（水）～23日（土）の期間となります。

※3：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。店舗により取り扱い商品、販売開始日が異なる場合がございます。

※4：店舗により価格が異なる場合がございます。

軽減税率（8%）の対象商品です。単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

【担当者のメッセージ】

イオンリテール株式会社 食品本部 水産商品部長 ^{まつもと きんぞう}松本 金蔵

「土用の丑の日」は、日本の魚食文化のなかでも特に親しまれてきた風習です。当社では、この大切な風習を未来に繋げていくために、お客さまに安全・安心な商品を持続的に提供するのはもちろんのこと、幅広い世代に「土用の丑の日」を楽しんでいただける企画も提案し続けてまいります。



ご参考

【ネットでラクラク、お得に予約】

ネットスーパーでの注文で、自宅での受取りだけでなく、店舗での受取りができる「P i c k U p !」も利用いただけます。

※受取り方法は店舗によって異なります。詳しくは各店のホームページで確認下さい。

P i c k U p ! 紹介サイト

https://shop.aeon.com/netsuper/ar_tenpouketori/

また、ネットでのご予約時にイオンマークのクレジットカード払いの利用で「WAON POINT」が基本の5倍進呈されるキャンペーンを実施しています。

うなぎ予約特設サイト

<http://chirashi.otoku.aeonsquare.net/unagi/>

※予約承りは7月14日（木）までとなります。

※ネットの倍付ポイントは、2倍分と3倍分の進呈時期が異なります。

本企画のポイント3倍分は、2022年10月請求明細にて進呈となります。

