

2022年10月3日  
イオンリテール株式会社

「ネットで時短」「素材のこだわり」「簡便調理」にお応え  
**加工日当日仕入れの鮮魚で作った冷凍“アジフライ”等ネットスーパー専売品発売**  
瞬間凍結で高鮮度をキープし、ご自宅にお届け

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、食品のさらなる鮮度向上に向け、その取り組みを生鮮品のみならず加工品にも広がります。

三浦半島屈指の漁港で知られる三崎（神奈川県三浦市）にある鮮魚卸と当カンパニーが連携し、魚フライとしてはめずらしい、加工日当日仕入れの鮮魚を原料とした「あじふらい」と「かますふらい」2品目をネットスーパー専売品として10月3日（月）より本格販売を開始します※。



現在の鮮魚を取り巻く環境は、漁船を動かす燃料の高騰や環境変化による漁獲量の減少に加えコロナ下により外食需要の減少などの課題が生じています。一方、近年の共働き世帯の増加や、内食需要の拡大により、買物や調理において時間を有効に使えるネットスーパーや冷凍食品の需要が急伸し、当社のネットスーパー売上も2年連続で前年比2割増、冷凍食品は2年連続で同1割増とお客さまの購買動向は大きく変化しています。

こうした中、当カンパニーは新たな販路拡大に取り組む鮮魚卸と連携し「鮮魚のプロの目利き」と「イオンリテールの総菜ノウハウ」を結集することで、「ネットで時短」「簡便調理」「素材のこだわり」といった声にお応えする商品をお届けします。

#### 《商品の特長》

- **刺身や塩焼きに使う大型のアジ・カマスを使用し、身の厚さ・脂のりを厳選**  
魚はフライとして人気が高い「アジ」と神奈川で特に良く食べられている「カマス」の2魚種で展開します。加工日当日に仕入れた鮮魚のうち、通常は刺身や塩焼き用に使用する身が厚く脂のりが良い大型のものを厳選し、フライ用として使用します。
- **衣率が約3割“魚を食べる感”のフライ、観光地で食べる美味しさを家庭で時短調理**  
フライ全体に占める衣の割合が約3割と、身のボリュームが特長です。一般的な魚フライの半分程度の衣の割合で“魚を食べている”食感が味わえます。
- **「買物」の時短ニーズにお応えしネットスーパーでお届け**  
加工した魚フライをマイナス30℃のアルコールで瞬間凍結し、鮮度と食感の良さを維持したままネットスーパー便で低温を維持し、温度変化を最小限におさえてお届けします。

イオンリテールは、地域のパートナーとの連携を通じて、環境変化に応じた商品・サービスの提供を継続してまいります。

## 【「魚屋自慢の生から手づくりしたフライセット」の概要】

商品名：「魚屋自慢の生から手づくりしたフライセット」

規格：あじふらい×8、かますふらい×4

価格：本体2,500円（税込2,700円）

展開店舗：東京・神奈川・千葉・山梨の「イオン」  
「イオンスタイル」等のネットスーパー  
実施の63店舗。

URL：<https://shop.aeon.com/netsuper/>

※受注配送：月～日ネットスーパーにて受注

翌週金曜か土曜日配送

（配送日はご注文時に選択）



- 特長：
- ・通常2回の冷凍を1回にすることにより、旨味が逃げず、ふっくらした食感です。
  - ・通常刺身用に用いることの多い大型且つ鮮魚を原料として使用
  - ・衣は生パン粉を使用。  
サクッとふっくらしたおいしさ。
  - ・梱包後からお客さま宅の配送まで未開封により鮮度劣化につながる温度変化が最小限。

