

2022年12月21日
イオンリテール株式会社

行動制限のないお正月に対応。今年は「お正月後」も商機 豊洲市場初荷 魚体150kg! 「大型生本まぐろ」販売

相場安定の「養殖もの」に着目。これを「年明け水揚げ」し、味と値ごろ感を追求!

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、水産分野において、都市部における行動制限のない正月明けの需要変化に対応します。豊洲市場新年初開市の1月5日初出荷の生本まぐろを、東京・神奈川・千葉・山梨の「イオン」「イオンスタイル」81店舗で、6日より販売します。(東雲店は5日先行販売)



年明け3日に水揚げ。翌4日夜に豊洲到着



天然の細かな身質と養殖の脂の乗りを併せ持つ

～帰省や旅行の増加。都市部からの人口流出増。帰省後の「食」のニーズの変化に対応～

2023年のお正月は3年ぶりに行動制限がないことから、都市部を中心に人の動きが活発になり、昨年の年末年始とは違うお客さまニーズへの対応が必要となっています。

その一つがお正月明けのニーズの変化対応です。従前からお正月明けは、日常型の品揃えを拡充することで対応していましたが、今年は「戻ってくる人が増える」ことに焦点を当て、「ごちそう」食材の拡充も図ることとしました。

～5日豊洲市場開市! 「おいしさ・お値打ち」に向け、「養殖もの・本まぐろ」に着目～

お正月明けの5日、豊洲市場が開市します。開市初日は、生本まぐろの初競りが風物詩となっています。この初競りの本まぐろは「天然もの」を中心におこなわれます。

こうした中で当カンパニーは、同等のおいしさをもつ「養殖もの」に着目しました。この時期、養殖の生本まぐろは寿司店や料亭などの飲食店の営業が本格化するまで、引き合いが少なく相場も比較的安定しており、良質な生本まぐろをお客さまに提供できる機会と考えました。

～「おいしさ」と「お値打ちさ」を併せ持つ生本まぐろ、昨年同時期の10倍用意～

このたび展開する養殖生本まぐろ「長崎県産生本まぐろ(養殖)」は、通常当社で扱う本まぐろの2倍の大きさの大型生本まぐろです。6月にまぐろの好漁場である対馬沖で漁獲した本まぐろを長崎県で半年間畜養したものです。短期間の畜養であることから、天然ものの身のきめ細やかさや口溶けの良い脂と、養殖もの脂の乗りの良さを併せもつ逸品です。

これを当カンパニーの昨年同時期対比3割程度お値打ち価格でご提供します。

～さらなる鮮度追求へ。年明け3日に水揚げし旨味が高まる6日より本格販売します!～

本商品「長崎県産生本まぐろ(養殖)」は、1月3日午前中に長崎の養殖場にて水揚げし、翌4日に羽田空港に到着後、同日夜に豊洲市場に運ばれます。5日と6日の朝、豊洲市場から1都3県の「イオン」など81店舗に到着、午前中より販売をします。

当カンパニーは本年もこれまで以上の「価値」と「お値打ちさ」を追求し、より一層のお客さまご満足を目指してまいります。

※魚体は水揚げ状況により前後する場合があります。

【商品の概要】

商 品 名 : 「長崎県産生本まぐろ (養殖)」

価 格 : 赤身 798円 (税込み 861.84円)
中とろ 980円 (税込み 1058.40円)
大とろ 1380円 (税込み 1490.40円)
(100gあたり)

販 売 期 間 : 1月6日～1月8日 (東雲店は5日から販売)

おいしさの特長 : 6月頃に対馬沖で漁獲し約半年と比較的短い期間畜養します。これにより、天然ものの濃厚な味わいと養殖の脂の乗りが特長です。養殖場は対馬海流の早い潮流の中にあり、本まぐろはこれに乗って運動することで、身質のきめ細やかさも特長です。

