

2023年3月2日

イオンリテール株式会社

震災から設備は復興も課題は「販路の拡大」。その一端を担います
“石巻発”「一度も凍らせていない蒸しだこ」月間3,000kg販売
ジューシーと歯ごたえが特長！活けだこ加工で本来の「たこ」のおいしさ新提案

イオンリテール(株)南関東カンパニー（支社長：執行役員 宇治 知英）は、石巻のお取引先さまと連携し、水産品の鮮度向上に向けた新たなバリューチェーンを構築します。

3月10日（金）より、漁獲から店頭販売まで一度も冷凍しない蒸しだこ」を関東・山梨エリアの「イオン」「イオンスタイル」125店舗で販売します。



～全国有数の水産加工地、石巻のお取引先さま売上高は震災前の6割。販路の回復・拡大が急務～

東日本大震災から12年経過した本年、石巻の水産加工のお取引先さまは、復興に向けた懸命な取り組みにより、設備面では様々な加工品が製造できるまでに整備されたと伺っています。しかしながら取引量は道半ばで、売上高は震災前の6割程度に留まっているとのことです。震災で途切れた販路の回復・拡大が喫緊の課題となっています。

～物価高騰で消費の2極化が加速。価格に加えて鮮度・味にこだわった品揃え拡充へ！～

一方でお客さまの購買動向は、物価高騰などを背景に節約するものと、こだわるものには支出を惜しまない「2極化」消費が鮮明になっています。こうしたお客さまニーズに対応するべく当カンパニーの水産分野では、お値打ち商品に加えて製法や鮮度にこだわった品揃えの拡充を追求しています。

～円安基調、相対的に国産品がお値頃に。従来のたこの概念を覆す新商品を春の旬に初提案！～

こうした中で、当カンパニーに石巻の水産加工会社より、水揚げから店頭まで無凍結の蒸しだこのご提案をいただきました。たこは漁獲後冷凍し加工前に解凍、店舗へ納品が一般的です。本商品では青森沿岸部などで漁獲したものを厳選、加工する石巻まで活かしたまま運搬、加工の翌日に高鮮度のままイオンの店頭で販売します。

それにより、ジューシーかつ歯ごたえの良さを併せ持つ、たこ本来の旨味のある逸品に仕上がっています。これを「イオン」で今回初めてお客さまにお届けします。また現在、当カンパニーは海外産を中心に展開していますが、本商品は円安基調下において、より価値の高い国産のたこを相対的にお値ごろ価格での提供も実現しています

～販売拡大を通じて石巻の経済活性化の一端を担います～

この取り組みにより、当該お取引先さまの生産量の増がひいては、石巻での容器包装や氷、物流などの販売増や稼働効率の向上にも寄与します。

当カンパニーは、この商品を販売することで、お客さまには価値ある商品の新提案、そして産地には継続的な経済活性化の一端を担ってまいります。

【商品の概要】

商品名：水揚げから一度も冷凍して いない蒸しだこ（水だこ）

価 格：本体価格 4 5 8 円（1 0 0 g）
（税込み 4 9 4 . 6 4 円）

原料原産地：青森県沿岸部など

販売期間：3 月 1 0 日（金）より販売

特 長：一般的には冷凍されたたこを加工しますが、本商品は店頭販売まで一度も冷凍していません。これにより、歯ごたえがある食感と旨味の強い蒸しだこに仕上がりました。



商品名：水揚げから一度も冷凍して いない炙り焼きだこ（水だこ）

価 格：本体価格 4 5 8 円（1 0 0 g）
（税込み 4 9 4 . 6 4 円）

原料原産地：青森県沿岸部など

販売期間：3 月 1 0 日（金）より販売

特 長：活けだこの皮を剥ぎ、即座に超高温で焼き上げました。活けだこならではの食感と旨味が堪能できる逸品です。



※時期・天候により産地が変更になる場合があります。