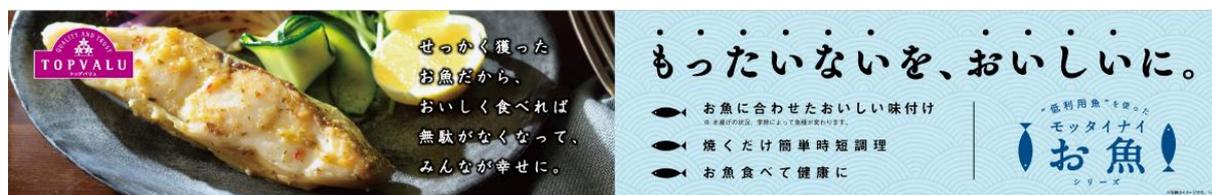




2023年4月6日
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

漁獲後に廃棄されやすい“低利用魚”をおいしく活用 「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」誕生

イオンは4月6日（木）、「イオン」「イオンスタイル」360店舗※¹にて、加工しづらいサイズや、意図せずに漁獲した等の理由で廃棄されやすい魚“低利用魚”をおいしく食べられるように工夫した「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」の第1弾として、焼くだけ簡単ラクラクさかな5品目※²を新発売します。



低利用魚は漁獲しても、商品化されずに多くは廃棄されてしまうことから、近年はせっかく獲れた魚がもったいないと問題になり、食用として有効活用する取り組みが広がっています。こうしたなかイオンでは、低利用魚の消費を促進するために、味付けを工夫し、焼くだけでおいしく食べられる商品を企画・開発しました。さらに国産魚を販売することで、水産物の自給率の向上や日本漁業を守ることに繋がります。

〈「モッタイナイお魚シリーズ」 焼くだけ簡単ラクラクさかなの特長〉

➤ 低利用魚を継続して商品化できる取り組みへ

低利用魚はまとまった量が獲れないため、商品化する上では調達が課題となります。イオンは、国内の大手水産会社と協働することで、今回は、めだい・しいら・ほっけの3魚種で原料を確保し、商品化を実現しました。今後も協働しながら、他魚種の商品化に取り組んでいきます。

➤ 焼くだけで簡単時短調理

魚を食べない理由として主に「調理が面倒」「調理方法を知らない」※³が挙げられます。当商品は味付け済の切り身のため解凍して焼くだけで食べられます。また、マイナス5度の冷凍保存で賞味期限30日なので食品廃棄を減らします。

➤ ふっくらしっとり焼き上がりがおいしくなる味付けへの工夫

低利用魚はふっくら感や脂のりのばらつきが発生しますが、調味料会社と協働し、味付けを工夫しています。最初に魚の旨味を外に出さない下処理をし、オイルソースでしっとり感、柔らかさを実現しています。さらにオイルベースの調味料により、油不要で焼くことができます。

イオンは、今後も限りある水産資源を守り、水産物の消費拡大を推進してまいります。

※1：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗です。一部取り扱いのない店舗がございます。

※2：時期によっては、品揃えは異なります。

※3：水産庁「令和3年度 水産白書 第1部第1章 我が国の水産物の需要・消費をめぐる動き」より

(<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R3/attach/pdf/220603-3.pdf>)

【商品概要】

販売開始日：2023年4月6日（木）

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」360店舗※1

規格／価格：2切れ／本体398円（税込429.84円）※4

品目数：魚種3種類（めだい・しいら・ほっけ）5品目※2

めだい（バジルソース・ねぎ塩）、しいら（レモンペッパー）、
ほっけ（レモンペッパー・バジルソース）

➤ めだい

金目鯛を優先的に漁獲している船で、合わせて獲れる“みなみくろめだい”を使用しています。

トップバリュ 国産めだいのバジルソース



トップバリュ 国産めだいのねぎ塩ソース



➤ しいら

これまで一部の地域では食されていたものの、全国では知名度が低い“しいら”を使用しています。

トップバリュ 国産しいらのレモンペッパー



➤ ほっけ

ほっけの中で傷ありや、干物などに向かない小型サイズを使用しています。

トップバリュ 国産ほっけのレモンペッパー



トップバリュ 国産ほっけのバジルソース



※1：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗です。一部取り扱いのない店舗がございます。

※2：時期によって、品揃えは異なります。

※4：単品で購入した際、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。