



2023年10月19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

## “低利用魚”をおいしく活用する「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」第2弾5品目新発売

ボラの身を活用した「ボラかつ」と「焼くだけ簡単ラクラクさかな」の新魚種を発売

イオンは10月20日（金）、「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2弾として、「ボラかつ」と「焼くだけ簡単ラクラクさかな」4種類の計5品目※2を発売します。



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、大手水産会社と協働することで原料を確保し、今年4月に低利用魚を活用する「モッタイナイお魚シリーズ」第1弾を発売しました。第2弾では、からすみの原料となる卵を取った後のボラの身を活用した「ボラかつ」と、「焼くだけ簡単ラクラクさかな」から新魚種2種類が登場します。

### 〈「モッタイナイお魚シリーズ」第2弾の特長〉

#### ➤ 新たな低利用魚を商品化

第1弾では取り扱いがない魚種で商品化し、シリーズとして継続して販売できるように取り組んでいます。さらに第2弾では、より手軽に低利用魚を食べられる揚げ物の「ボラかつ」を企画・開発しました。

#### ➤ 「ボラかつ」は、からすみをつくるために漁獲したボラの身を活用

ボラの卵はからすみの原料として使われますが、身は臭みがあるというイメージから国内では食べるのが敬遠されがちです。宮崎県の沖で獲れた臭みの少ないボラの皮と骨を取り※3、衣を付けて油で揚げた後に甘辛いソースで味付けをしています。スナック感覚で食べられます。

#### ➤ 「焼くだけ簡単ラクラクさかな」ではボウズキンポとナガメヌケの新魚種

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。第2弾では、漁獲時に意図せず水揚げされた“ボウズキンポ”と“ナガメヌケ”で、それぞれ2種類の味付けを発売します。

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：まれに皮の一部や骨が残っている場合がございます。

## 【商品概要】

販売開始日：2023年10月20日（金）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」360店舗※1

品目数：5品目（ボラかつ・焼くだけ簡単ラクラクさかな4種類）※2

### ➤ トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ ボラかつ

価格：100g当たり本体218円（税込235.44円）※4

からすみの原料となる卵を取った後のボラの身を使用しています。ボラは宮崎県の日向灘沖で獲れた、臭みが少なく脂ののった“沖ボラ”です。甘辛いバーベキューソースで味付けし、ナゲットのような食感で食べ応え抜群です。



### ➤ トップバリュ 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

規格/価格：2切/本体398円（税込429.84円）※4

品目数：4種類（ボウズキンポ2種類・ナガメヌケ2種類）

#### ボウズキンポ（アメリカ産）

アカウオやカレイ、ホッケを優先的に漁獲している船で、合わせて獲れるボウズキンポを使用しています。ボウズキンポは脂のりがよくふんわり柔らかな食感です。

#### ボウズキンポステーキ 柚子味噌味



#### ボウズキンポステーキ レモンペッパー味



※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。

## ナガメヌケ（アメリカ産）

アカウオやギンダラを優先的に漁獲している船で、合わせて獲れるナガメヌケを使用しています。白身でくせがないナガメヌケを洋風ソースで味付けしました。

### ナガメヌケステーキ バジルソース味



### ナガメヌケステーキ レモンペッパー味

