

2023年11月1日
イオンリテール株式会社

高鮮度な状態でお届け「^{かつじめ}活〆^{※1}養殖ぶり」発売
“生きたまま”ぶりを養殖場から活魚車・活魚船で消費地まで配送

イオンリテールは、11月17日（金）から20日（月）の4日間、「イオン」「イオンスタイル」等、380店舗^{※2}にて、養殖場から生きたまま運んだ“活〆養殖ぶり”を販売します。



今年は物価高などによる生活防衛意識が高まる一方、自分の生活スタイルに合ったものには支出を惜しまない方が増えています。こうしたなか、当社は11月17日（金）から開催する「ブラックフライデーセール」で、サプライチェーンを変えて鮮度改革に取り組み、鮮度にこだわった活〆養殖ぶりを販売します。

当商品は、一般的な産地〆からの配送と異なり、生きたままのぶりを活魚車・活魚船で産地から消費地の加工場に運び、活〆作業をします。活〆作業後から店頭販売までの時間を減らして鮮度を保ちます。また水温が低くなる時期は養殖ぶりも脂のりが良くなり、美味しい季節です。鮮度の良さを味わってもらうために、切身だけではなく、薄く切り、青ねぎと白ねぎを添えた寒い季節にぴったりな“ぶりしゃぶ鍋”用も品揃えします。

【販売概要】

販売期間：2023年11月17日（金）から11月20日（月）の4日間
4日間で計1万尾販売予定

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等、380店舗^{※2}

価格：切身100g当たり 本体278円（税込300.24円）^{※3}

刺身用100g当たり 本体398円（税込429.84円）^{※3}

ぶりしゃぶ鍋用（ねぎ入り） 4枚入り 本体338円（税込365.04円）^{※3}

6枚入り 本体498円（税込537.84円）^{※3}

12枚入り 本体980円（税込1,058.40円）^{※3}

産地：九州地方・四国地方・三重県（加工場は東京都・三重県・兵庫県）

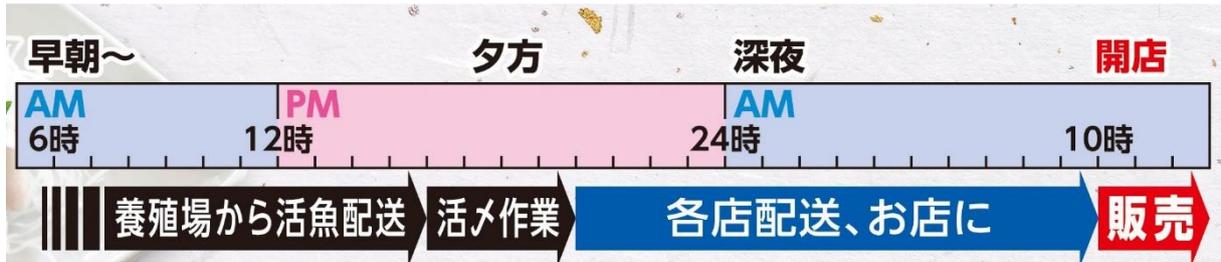
当社は、これからも水産物の鮮度改革に取り組み、鮮度と美味しさにこだわった商品を販売します。

※1：生きたまま魚を素早く締めて血抜きし、鮮度を保つ方法。

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

※3：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

【サプライチェーンの流れ】



産地や加工場によらず、活メ作業は昼から夕方に実施します。
 時間は産地や加工場によって異なります。

【一例：関東圏で販売する時のサプライチェーンの流れ】



四国地方ぶりの養殖場



早朝に活魚車で生きたままぶりを配送



夕方頃、東京都の加工場に生きているぶりを配送
 活メ作業後、うろこや内蔵を取って梱包し店舗へ届ける



翌日の朝に店舗に到着、従業員がさばく



店頭で販売

