



2024年4月15日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

1974年から変わらぬ思い。おいしい牛肉でお客さまを笑顔に イオン直営牧場の「タスマニアビーフ」誕生50周年

牛肉をより身近に、手軽にいつもの食卓へ。約50品目の新商品を順次発売

イオンが1974年にオーストラリアのタスマニア島で「タスマニアビーフ」の肥育を始めてから、おかげさまで50周年を迎えます。



牛肉の輸入が制限されていた1974年当時、「お客さまにおいしい牛肉をお手頃価格で届けたい」と考えていたイオンは、タスマニア島が日本向けの肉牛肥育に最適であると考え、この地で牧場経営を始めました。オーストラリア大陸の南東 約240 kmに位置するタスマニア島は、島内への動物・植物・飼料などの持ち込みが厳しく制限されており、豊かな大自然を有しています。その恵まれた自然環境のもと、一頭一頭大切に、健やかに育まれているのがタスマニアビーフです。

牧場設立当初から安全性とおいしさにこだわり続け、タスマニアビーフの「安全・安心のこだわり」として **①成長ホルモン剤を使わない ②抗生物質を使わない ③遺伝子組み換え飼料は使わない ④肉骨粉を飼料として与えない** ことを徹底^{※1}しています。

ブラックアンガスの血統100%の牛を素牛（もとうし）としているほか、タスマニア島内産の穀物での肥育、ストレスを与えない肥育環境を整備するなど、50年の歳月をかけて大切に育ててきたタスマニアビーフは、肉本来の旨みを堪能できる食べ応え、きめ細かな肉質、ジューシーさを併せ持つ赤身が特徴です。直営牧場から牛を一頭丸ごと仕入れることができるため、ランプやヒレ、タンやテールなどさまざまな部位を使って商品化できることも強みです。

50周年のアニバーサリーイヤーとなる本年は、より多くの方に、より手軽にタスマニアビーフのおいしさを味わっていただけるよう、調理しやすい形状にカットした精肉や下ごしらえ済みの商品、加工品など、約50品目の新商品を順次発売します。

また、タスマニアビーフを次の50年へつなぐため、自然環境や持続可能性に配慮した肥育を推進します。これまで実施してきた広大な牧場での肥育、肥育後期用の屋根付き畜舎整備などで牛のストレス軽減に努めるなどの対応や、地域の食品加工工場で規格外となった栄養価の高いジャガイモを飼料に活用して食品廃棄物の削減に貢献するなど、地域循環型にいつそうこだわった取り組みを行います。

イオンは今後も、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な商品の調達を行うとともに、お客さまの多様なニーズに対応した商品の企画・開発を推進してまいります。

※1 感染症予防のためのワクチンは投与しています。

【 50年 アニバーサリーイヤー 新発売商品の一例 】※2

商品名	グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ 牛タンかたまり	
規格・価格	100gあたり798円※3	
発売年月	2024年2月	
特長	タスマニアビーフの希少部位「タン」のおいしさを存分に味わえる豪快なかたまり肉です。やわらかい部分のみを使用しています。	
商品名	グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ 手仕込みローストビーフ チョップドカット	
規格・価格	110g+ソース20g・980円※3	
発売年月	2024年5月(予定)	
特長	オリジナルスパイスを擦り込み、低温でじっくり調理しました。タスマニアビーフのおいしい赤身肉を使用し、ダイス状にカットすることで肉のうまみと肉感を味わえます。	
商品名	タスマニアビーフ 生ハンバーグ	
規格・価格	220g(110g×2)・100gあたり248円※3	
発売年月	2024年2月	
特長	タスマニアビーフを70%以上使用し、塩・胡椒・ナツメグのシンプルな味付けで、肉感たっぷりのハンバーグです。	
商品名	タスマニアビーフ 生ミートボール(プレーン)	
規格・価格	160g(20g×8)・100gあたり248円※3	
発売年月	2024年2月	
特長	タスマニアビーフを70%以上使用し、塩・胡椒・ナツメグのシンプルな味付けです。煮込み料理などに使いやすく、お子さまにも食べやすいサイズのミートボールです。	
商品名	タスマニアビーフ味付プルコギ用(テールブイヨン入り)	
規格・価格	300g・598円※3	
発売年月	2024年4月(予定)	
特長	赤身と脂身のバランスが良いバラを1.3mmの厚さでスライスし、数種類の果物とタスマニアビーフのテールブイヨンを加えたタレに漬け込みました。梨のピューレを後掛けすることでタスマニアビーフの奥深い味わいとすっきりとした甘みが特徴のプルコギです。	
商品名	タスマニアビーフ コーンドビーフ	
規格・価格	50g・498円※3	
発売年月	2024年8月(予定)	
特長	タスマニアビーフの塩漬けスライス。赤身が多く、ゼラチン質を多く含んでいる部位を使用することで、ほどよい食感とタスマニアビーフ独自の赤身のおいしさを味わえます。	
商品名	タスマニアビーフ ロールマッシュポテト	
規格・価格	470g・980円、210g・500円※3	
発売年月	2024年9月(予定)	
特長	タスマニアでも昔ながらの家庭料理として楽しまれているドイツの家庭料理リンダー・ローラーデン(牛肉のロール煮込み)を再現。1.1mmのうす切りにしたタスマニアビーフでマッシュポテトをミルフィーユ状に包みました。ブラウンルーを使用したコク深い味わいのデミグラスソースをセットしています。	

※2 商品パッケージ画像はイメージです。実際の商品と仕様やパッケージが異なる場合があります。店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※3 本体価格です。

【タスマニアビーフ 50年の歴史】

1974年	オーストラリア・タスマニア島に設立現地資本との共同出資により、タスマニアフィードロット社を設立。
1990年	日本人スタッフ駐在設置
1993年	イオン100%（当時：ジャスコ）資本へ切り替え、直輸入開始
1997年	成長ホルモン剤、抗生物質不使用に関するタスマニア州政府認証を取得
2003年	食品安全と品質の国際認証プログラム「SQF2000」取得
2019年	「SQF認証」マーク付のタスマニアビーフ加工商品発売
2024年	50周年 記念商品50種類を順次発売

【タスマニアビーフ WEBサイト】

<https://www.topvalu.net/greeneye-tasmanianbeefsyosai/>

【直営牧場】

社 名：タスマニアフィードロット（Tasmania Feedlot Pty. Ltd.）

開 設：1974年

飼育頭数：約9,000頭（2024年3月時点）

面 積：約2,500ヘクタール

【SQF認証】

タスマニアビーフは、牧場と加工場の両方で、SQF（Safe Quality Food）認証を取得しています。SQF認証は、世界的に普及している食品安全と品質の認証プログラムです。第三者機関による審査、認証、監査が義務付けられており、その信頼性が担保されています。



以上