

2024年7月8日  
イオンリテール株式会社

特大・超特大サイズのうなぎ蒲焼を過去最大の10万尾用意  
**“土用の丑の日”商品を7月8日より順次、本格展開**  
 MZ世代に向けた白焼き・蒲焼を「カジュアル化」した商品も提案

イオンリテールは7月8日（月）より順次※1、「イオン」「イオンスタイル」など約380店舗※2と「イオンネットスーパー」にて、“土用の丑の日”商品を本格展開します。



イオンは2002年より、抗生物質・合成抗菌不使用で育てたうなぎを、着色料・調味料(アミノ酸等)・増粘剤を使用しないタレで焼き上げた「トップバリュ グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼」を販売しています。

イオンリテールでは、“みんなでシェアできる”特大・超特大サイズの「トップバリュ グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼」を過去最大の10万尾※3をご用意します。また、うなぎをもっと身近に感じていただくために、MZ世代に向けた白焼き・蒲焼をカジュアル化した商品を新たに提案します。

さらに、うなぎ以外の持続可能な水産資源を活用した代替商品として、“未利用魚のがんぞうびらめ”を使用したメンチカツを品揃えするほか、うなぎに代わる新たな夏のスタミナメニューとして、ごはん泥棒と異名をもつ韓国料理“ケジャン”も展開します。

**<今年の取り組みのポイント>**

- **「シェア」できて「コスパ」が良い特大・超特大サイズのうなぎの蒲焼の販売拡大**  
 物価上昇により、節約志向が高まっている中、“複数人でシェアできる”“コスパが良い”と好評いただいている「トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼」の特大・超特大サイズを過去最大の10万尾※3をご用意します。
- **MZ世代に向けたカジュアル化した白焼き・蒲焼の新商品を販売**  
 より多くの若い世代の方に食べていただきたい思いから、カット済みで汎用性も高く、お買い求めやすい価格の白焼きと、串に刺して焼き鳥感覚で気軽に食べられる蒲焼を新たに販売します。
- **代替品で「土用の丑の日」の幅広い楽しみ方を提案**  
 うなぎ以外の持続可能な水産資源を活用した代替商品を2016年から展開しています。今年は、規格外で市場には出回らない千葉県沖で漁獲された“未利用魚のがんぞうびらめ”を使用したメンチカツを提案します。また、うなぎに代わる新たな夏のスタミナメニューとして、ごはん泥棒と異名をもつ韓国料理“ケジャン”なども展開し、幅広い楽しみ方を提案します。

## 【販売概要】

販売期間：2023年7月8日（月）から順次※<sup>1</sup>

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」など、約380店舗※<sup>2</sup>

「おうちでイオン イオンネットスーパー」URL <https://shop.aeon.com/netsuper/>

## 【商品一例】 ※画像はイメージです。

品名：トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼

※特大・超特大サイズは7月22日（月）～7月24日（水）の販売

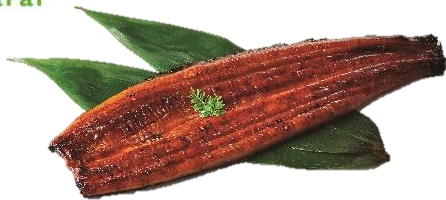
価格：特大サイズ 190g※<sup>4</sup> 本体2,780円（税込3,002.40円）※<sup>5</sup>

211g※<sup>4</sup> 本体2,980円（税込3,218.40円）※<sup>5</sup>

超特大サイズ 236g※<sup>4</sup> 本体3,280円（税込3,542.40円）※<sup>5</sup>

265g※<sup>4</sup> 本体3,580円（税込3,866.40円）※<sup>5</sup>

特長：抗生物質・合成抗菌剤を一切使わずに育てた健康なうなぎを、着色料・調味料（アミノ酸等）・増粘剤を使用しないタレで丁寧に焼き上げています。味とサイズにこだわり、超特大サイズは1尾を切り分けて、みんなでシェアできるサイズです。



## 【アレンジメニュー提案】



鰻卵丼



薬味でさっぱり♪  
うなとろいなり寿司

品名：宮崎県産新仔うなぎ蒲焼※<sup>6</sup>

※7月22日（月）～7月24日（水）の販売

価格：138g※<sup>4</sup> 本体2,580円（税込2,786.40円）※<sup>5</sup>

161g※<sup>4</sup> 本体2,780円（税込3,002.40円）※<sup>5</sup>

196g※<sup>4</sup> 本体2,980円（税込3,218.40円）※<sup>5</sup>

特長：養殖場のうなぎの中でも、1年以内に出荷サイズまで育つ個体は「新仔」うなぎと呼ばれ、身も皮も柔らかい食感で“知る人ぞ知る”逸品と言われています。



品名：炭香る 中国産うなぎ 白焼ひとくちカット

価格：65g 本体698円（税込753.84円）※<sup>5</sup>

特長：カット済みで汎用性が高い商品です。真空包装のため、賞味期限も通常より長く持ちます。



品名：中国産うなぎ おつまみ串蒲焼

価格：4本入 本体798円（税込861.84円）※<sup>5</sup>

特長：うなぎを串に刺しており、焼き鳥感覚で気軽にお召し上がりいただけるおつまみ串です。



【うなぎ以外の土用の丑の日提案】

品名：がんぞうびらめメンチカツ

価格：4枚入り 本体298円（税込321.84円）※5

特長：規格外で市場に出回らない千葉県産未利用魚のがんぞうびらめを原料の一部に使用したメンチカツです。ひらめ独特の、クセのない、あっさりとした風味がします。

【アレンジメニュー提案】



ガンゾウビラメの  
メンチカツのニラ玉丼



ガンゾウビラメの  
メンチカツのオクラとろろ丼

品名：ASC認証 釜石サクラマス蒲焼風

※7月22日（月）～7月24日（水）の販売

価格：約80g/1切 本体398円（税込429.84円）※5

特長：海面養殖として世界で初めてASC認証を取得した岩手県産釜石サクラマスを使用しています。甘めのタレでじっくり焼き上げ、皮目はこんがり、中はふっくらした食感です。



品名：ケジャン風蒸し渡り蟹（生食用）

※7月20日（土）より販売

価格：300g当たり 本体880円（税込950.40円）※5

特長：にんにくをきかせた辛たれにカニを漬け込みました。加熱済みのため、そのまま食べられます。



品名：チュクミポックム（イイダコの旨辛炒め）

※7月20日（土）より販売

価格：460g 本体980円（税込1058.40円）※5

特長：コチュジャンの辛さと旨みがクセになります。

加熱してお召し上がりください。



※1：2024年の土用の丑の日は、7月24日（水）となります。

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗です。店舗によって取り扱い商品、販売開始日が異なります。

※3：店頭販売のほか、予約販売も含まれます。

※4：店舗により、取り扱いが異なる場合がございます。個体差で、内容量が異なります。

※5：単品で購入した際、税込価格は少数点以下が切り捨てになります。

※6：東海エリアでは宮崎県産のほか、愛知県産の新仔うなぎ蒲焼も販売いたします。135g本体価格2,780円（税込3,002.40円）

**ご参考**

**【イオンのうなぎ 予約受付中】**

予約は7月15日（月・祝）まで店頭でもネットでも可能です。  
イオンネットスーパーでの注文では、自宅での受け取りだけでなく、  
店舗での受け取りができる「P i c k U p !」も利用いただけます。  
※受け取り方法は店舗によって異なります。詳しくは各店の注文画面で確認  
ください。

うなぎ予約特設サイト

<http://chirashi.otoku.aeonsquare.net/unagi/>

