



2024年8月19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

日本初の陸上養殖オーガニック海藻をイオンが販売 トップバリュ グリーンアイオーガニック 陸上養殖のあおさのり・あかねそう®発売

イオンは8月29日(木)より順次^{※1}、東京および中四国エリアの「イオン」「イオンスタイル」など約50店舗^{※2}で、陸上養殖によって生産された藻類では日本で初となる有機JAS認証を取得した「あおさのり」と「あかねそう[®]」^{※2}を、国内の小売りで初めて発売します。



これまで藻類は国内での明確な有機認証の基準が定まっておらず、認証を取得した有機藻類の商品化ができませんでした。2021年12月に新しいJAS(日本農林規格)として「有機藻類の日本農林規格」が制定されたことを受け、イオンは有機認証を取得した藻類をお客さまのお手元にいち早くお届けするべく商品開発を進めていました。

そうした中、徳島県、徳島文理大学、徳島大学、海藻ラボ(株)が連携して誕生した日本初の陸上養殖オーガニック海藻「あおさのり」と「あかねそう[®]」^{※3}とのご縁を賜り、トップバリュとしても藻類では初となる「トップバリュ グリーンアイオーガニック」での商品化が実現しました。初年度となる本年は東京および中四国エリアの「イオン」「イオンスタイル」^{※1}での販売を中心とし、次年度以降は生産量に応じて取り扱い店舗の拡大を予定しています。

このたび発売する「あおさのり」と「あかねそう[®]」^{※3}は、元となる藻や培養胞子を研究室で育成し、滅菌海水や栄養塩、LED光源を用いて施設内で培養した後、成長に合わせて屋外タンクに移してさらに育成します。ろ過して異物を取り除いた海水を使用して育成することで甲殻類などが藻に付着することを防げるため、通常の養殖では2回以上行う収穫後の洗浄・異物除去工程を1回で終わることができ、高温の乾燥機ではなく陰干しや送風などの自然に近い状態で実施することで香りが飛ぶことを極力抑えられるため、海藻本来の香り高い風味がそのまま活かされています。

昨年、「トップバリュ グリーンアイ」は誕生から30年を迎えました。これを機に、イオンは2025年度までに国内オーガニック食品市場での「トップバリュ グリーンアイオーガニック」のシェアを30%に拡大するため、さまざまな取り組みを進めています。水産物では、2014年に定めた「イオン水産物調達方針」に基づき、資源枯渇防止と生物多様性保全の観点から、MSC、ASC認証や完全養殖商品の取り扱いを強化し、持続可能な水産物の調達に努めています。

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。

【販売概要】

発売日：2024年8月29日（木）より順次※1

販売店舗：東京および中四国エリアの「イオン」「イオンスタイル」など約50店舗※2

WEB：トップバリュ公式YouTubeチャンネル 陸上養殖藻類 紹介動画

<https://youtu.be/EY2FHnRlxIY>

商品名	トップバリュ グリーンアイオーガニック オーガニックあおさのり	
規格	6 g	
価格	本体498円（税込537.84円※4）	
特長	一般的に食物繊維やミネラル、ビタミン類を豊富に含むとされています。海の緑黄色野菜とも呼ばれています。香り高く色も鮮やかなため、味噌汁や麺類の具などでおおすすめです。	
商品名	トップバリュ グリーンアイオーガニック オーガニックあかねそう®※3	
規格	12 g	
価格	本体598円（税込645.84円※4）	
特長	海のルビーとも呼ばれる赤色の海藻で、一般的に鉄分を多く含むとされています。彩りもよく、ほどよい塩味なため、サラダやおにぎりに混ぜるのもおすすめです。	

【陸上養殖海藻 生産工程】あおさのりの例



【調理例】



あおさのり

あかねそう®

※1：一部、先行して販売する店舗もあります。

※2：イオンリテール(株)が東京都、岡山県、広島県、鳥取県、島根県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県で展開する店舗です。店舗により品揃えが異なる場合や取り扱いがない場合、定番販売ではなく期間や数量限定での展開となる場合もあります。

※3：「あかねそう®」はブンセン株式会社の登録商標です。

※4：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

以上