

2024年10月31日
イオンリテール株式会社

水産庁「いいさかなの日」強化月間の11月に合わせ、国産水産物消費拡大の取り組み
「プライドフィッシュ フェア」を11月1日より開催
JFグループ選定の地元漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」を販売

イオンリテールは、11月1日（金）から4日（月・休）までの4日間、「イオン」「イオンスタイル」等、380店舗※¹にて、全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）と協働し、地元漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」などを販売する「プライドフィッシュ フェア」を開催します。



近年、日本の水産物の年間消費量は、減少傾向にあり、「魚離れ」が進んでいます。こうした中、JFグループは、「魚の真のおいしさと感動を共有してほしい」という思いから、漁師が自信をもって選んだ魚介藻類を消費者へおすすめる「プライドフィッシュ」の取り組みを2014年より実施しており、当社は2015年から販売しています。

また、水産庁では2022年から官民協働で推進する新たな魚食普及の取り組みとして、毎月3日から7日を「さかなの日」として制定し、イオンリテールとJF全漁連は取り組みに賛同しています。特に11月は活動強化月間「いいさかなの日」として制定されています。この度、当社は「いいさかなの日」の11月に合わせ、国内の水産物消費拡大に向けて「プライドフィッシュ」の販売※²や未利用魚を活用した新商品を展開します。

〈フェアのポイント〉

- **プライドフィッシュ 長崎県「長崎の赤カマス」と石川県「いしかわのサワラ」など販売※³**
今秋から「長崎の赤カマス」が新しく追加されました。脂がのった上品な白身が特長の赤カマスのほか、石川県の「いしかわのサワラ」「いしかわの甘えび」を販売します※³。そのほか、地域ごとと旬ごとに認定された「プライドフィッシュ」も展開します※²。
- **愛媛県の「愛育フィッシュみかんブリ」を使用した“タイパ”商品を提案**
昨年プライドフィッシュに追加された「愛育フィッシュみかんブリ」を使用した「レンジであら汁」「レンジで煮魚」の新商品を提案します。なかなか料理に時間が割けない方もレンジで簡単に1品できる商品です。
- **長崎県の未利用魚「アイゴ」を使用した新商品を企画**
当社は、流通させるために必要な規格を満たさず、知名度が低く調理方法も分からないなどの理由から、食べることが可能でも、商品化されずに多くは廃棄されてしまう未利用魚を使った商品開発に取り組んでいます。この度、長崎県で漁獲された加工しづらく市場に出回らない未利用魚の「アイゴ」を用いた「香味パン粉焼き用」を新発売します。
- **石川県志賀町で養殖された「西海サーモン」を販売**
被災された石川県能登半島を応援したい思いから、志賀町富来港で養殖された「西海サーモン」を約30店舗で販売します。程よく脂がのった味わいが絶品です。

当社は、今後も限りある水産資源を守り、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残していくため、パートナーの方々との協力しながら水産物の消費拡大の取り組みを推進してまいります。

【取り組み概要】

実施期間：2024年11月1日（金）～11月4日（月・休）の4日間
展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等380店舗※¹

【商品一例】

プライドフィッシュ※²

下記商品のほか、地域ごと旬ごとに認定された「プライドフィッシュ」も販売します。

➤ **長崎県の秋のプライドフィッシュ「長崎の赤カマス」**

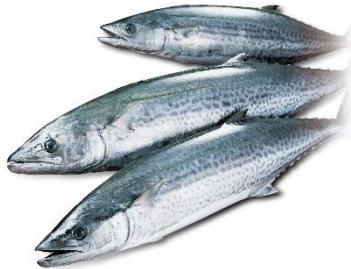


秋季に旬を迎える赤カマスは、脂がのった上品な白身が特長です。長崎県内では、カマスを対象とした刺し網漁が盛んに行われています。干物のイメージが強いカマスですが、最近では刺身やお寿司としても提供されています。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

※天然魚のため、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

➤ **石川県の秋のプライドフィッシュ「いしかわのサワラ」**



秋頃に来遊してくるサワラは、脂肪をたっぷり蓄え、濃厚な味わいです。尾に近い部分が美味で、塩焼きや照り焼き、ムニエルなどにして召し上がるのがおすすめです。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

※天然魚のため、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

➤ **石川県の秋のプライドフィッシュ「いしかわの甘えび」**



地元の一押しは、9～12月の産卵に向けてふくよかになる甘えびです。トロツとした舌ざわりと、とろけるような甘みが特長です。生だけではなく、焼いてよし、蒸してよし、揚げてよし、とさまざまな調理法が楽しめます。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

※天然魚のため、天候により取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

愛媛県の「愛育フィッシュみかんブリ」を使用した“タイパ”商品

昨年プライドフィッシュに追加された「愛育フィッシュ みかんブリ」を用いています。ほのかに柑橘香のするおいしいあら汁と煮魚がレンジで簡単にお召し上がりいただけます。

➤ **レンジであら汁**



規格：1パック

価格：本体198円（税込213.84円）※⁴

➤ **レンジで煮魚**



規格：1パック

価格：本体598円（税込645.84円）※⁴

未利用魚「アイゴ」を使用した商品

➤ 香味パン粉焼き用



長崎県で漁獲された未利用魚「アイゴ」を用いています。「アイゴ」は海藻を食べてしまい、加工もしづらく市場に出回らない未利用魚です。香味パン粉がまぶしてある状態のため、焼くだけで調理ができます。アイゴは淡泊な白身魚で、香味パン粉で揚げ焼調理することで、外はカリッと中はふっくらとした食感になります。パンチの効いたにんにく醤油味で味付けしています。

規格：100g 当たり

価格：本体 178 円（税込 192.24 円）※4

食べて応援、石川県志賀町で養殖された「西海サーモン」【約30店舗で販売】

石川県志賀町富来港内で育てられたサーモントラウトです。程よく脂がのった味わいが絶品です。

➤ 西海サーモンお造り



規格：8 切

価格：本体 598 円（税込 645.84 円）※4

➤ 西海サーモン刺身冊



規格：100g 当たり

価格：本体 398 円（税込 429.84 円）※4

※1：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。

※2：地域や店舗により、取り扱う魚種は変わります。

※3：天然魚のため、天候などにより取り扱いがない場合や、水揚げ量により取り扱いのない店舗がございます。

※4：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。

ご参考

【プライドフィッシュについて】

JFグループ（漁連・漁協）が中心となり、漁師が自信をもって選んだ魚介藻類を消費者の皆様へお薦めする、国産水産物の消費拡大への取り組みです。2014年度より取り組みをスタートしています。プライドフィッシュは各都道府県のJFで選定され、選定条件は

- ①本当においしい漁師自慢の魚であること。
- ②地元で水揚げされたものであること。
- ③旬を明確にした魚であること。
- ④各会員が独自に設けている基準等をクリアしている魚であること。

1 県当たり最大16魚種まで選定することが出来ます。2024年10月31日現在、295魚種のプライドフィッシュが選定されています。

