



2025年3月6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

幅広い世代で、もっと気軽にお魚を！ レンジで簡単！骨・皮取り済みのお魚ひもの

身が柔らかくうまみが凝縮。ご飯にもおつまみにも

イオンは4月16日（水）より順次、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約2,000店舗^{*1}にて、電子レンジで温めるだけで手軽にお魚のひものを楽しめる、トップバリュ「レンジでおいしいひもの」シリーズ（冷蔵）計6品目を発売します。



国内における食用魚介類の1人1年当たりの消費量は2001年度をピークに減少傾向にあり、2022年度にはピーク時の半分程度にまで落ち込みました。肉類と比較して、魚介類の健康への良い効果などが期待される一方、魚介類をあまり購入しない理由のひとつとして、「魚料理は調理が面倒」、「骨を取るのが面倒」なことを挙げる方も多く、魚介類を購入する際の優先順位も「価格」に次いで「調理の簡便さ」が重視され、負担感の解消や手軽でおいしい調理方法、新製品の開発・普及が模索されています^{*2}。

こうしたなかイオンは、荒くほぐしてあり、骨・皮取り済みで焼成済みの、電子レンジで温めるだけでどの世代でも手軽に召し上がっていただけるお魚ひものを企画・開発しました。

【販売概要】

シリーズ名：トップバリュ「レンジでおいしいひもの」シリーズ

発売日：2025年4月16日（水）より順次

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、全国約2,000店舗^{*1}

品目数：6品目

規格：1パック 各55g

価格帯：本体298円～398円（税込321.84円～429.84円^{*3}）

保管温度帯：10℃以下で保存（温めなくてもお召し上がりいただけます）

イオンは今後もさまざまな商品開発を通じて、水産物の消費拡大の取り組みを推進してまいります。

＜トップバリュ「レンジでおいしいひもの」シリーズの特長＞

◆人気の6魚種を選定

ひものとして人気の高い「さば」「縞ほっけ」「あじ」や、ふだん食卓に上ることが多く馴染みのある「さけ」「かれい」「ぶり」の計6魚種を選定しました。

◆原材料は魚とこだわりの調味液のみ

シンプルな原材料にすることで、魚本来のおいしさをより一層感じられるよう仕上げています。「さば」は本みりん等の調味料を使用し、ほんのりとした甘みを感じられる味わいです。「さば」を除く5魚種では、身を柔らかくしながらうまみを持たせるため、塩こうじと、オホーツク海に面するサロマ湖の汽水から精製した塩に日高産の昆布粉末を混ぜ込んでじっくり直火で焼き込んだ昆布焼塩を混合した調味液に漬け込みました。

◆風味を最大限に高める製造工程

原料の骨取り処理をしたあとで調味液に漬け込み、乾燥させることでうまみを凝縮させた状態で焼き上げています。焼き上げの際は、あえて皮をつけたまま行うことで、脂が焼ける香ばしさが身に残り、風味を高めています。焼いた後は、手作業で皮を外しながら身をほぐしています。

◆ふっくら柔らかく、ひものならではの凝縮されたうまみもしっかり

ひものは干すほどにうまみが凝縮する一方で身がしまるため硬さが増す性質もあります。乾燥時間を調整することで、うまみがありながら硬くなり過ぎないジューシーな身に仕上げました。



◆骨取り済みで安心。電子レンジで温めるだけで一品が完成



身を荒くほぐした形状でパックしており、電子レンジで温めるだけでおかずやおつまみとして手軽に魚の栄養を摂ることができます。骨もなく、火を使わず温められるため、幅広い世代の方が安心して手軽に召し上がれます。

◆賞味期限は30日。長期にわたりおいしさを保持

商品をパック詰めした後に85℃で30分間加熱殺菌を行っています。加熱殺菌していない一般的な冷蔵ひものは賞味期限が3～4日程度（10℃以下で保存）のところ、本商品は30日と大幅な延長が実現しました。

【ラインアップ】

商品名	荒ほぐし 骨・皮取りさば 本みりん	
価格	本体298円（税込321.84円※3）	
特長	国産のさばを使用。本みりんではほんのりとした甘みを持たせた、食べやすくご飯にも合う味付けです。	
商品名	荒ほぐし 骨・皮取りさけ 塩こうじ&昆布焼塩	
価格	本体398円（税込429.84円※3）	
特長	国産（北海道産）の秋鮭を使用。塩こうじと昆布焼塩で柔らかさとうまみのある味わいです。	

商品名	荒ほぐし 骨・皮取り縞ほっけ 塩こうじ&昆布焼塩		
価格	本体398円(税込429.84円※3)		
特長	アメリカ産の縞ほっけ使用。ほろほろとした身の食感を楽しめます。塩こうじと昆布焼塩で柔らかさとうまみのある味わいです。		
商品名	荒ほぐし 骨・皮取りあじ 塩こうじ&昆布焼塩		
価格	本体398円(税込429.84円※3)		
特長	ニュージーランド産のあじを使用。ひもの定番として人気の魚種です。塩こうじと昆布焼塩で柔らかさとうまみのある味わいです。		
商品名	荒ほぐし 骨・皮取りかれい 塩こうじ&昆布焼塩		
価格	本体398円(税込429.84円※3)		
特長	国産(北海道産)の宗八かれいを使用。白身魚のあっさりとした風味を感じられます。塩こうじと昆布焼塩で柔らかさとうまみのある味わいです。		
商品名	荒ほぐし 骨・皮取りぶり 塩こうじ&昆布焼塩		
価格	本体398円(税込429.84円※3)		
特長	国産(北海道産)の天然ぶりを使用。しっかりとした身の食感を楽しめます。塩こうじと昆布焼塩で柔らかさとうまみのある味わいです。		

※1:展開企業により発売日が異なります。店舗により品揃えが異なる場合や、取り扱いがない場合があります。

※2:水産庁 水産消費物の状況 (https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r05_h/trend/1/t1_1_2.html)

※3: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