

2025年6月23日
イオンリテール株式会社

“シェア”できて“コスパ”が良い特大・超特大サイズのうなぎ蒲焼を過去最大ご用意
“土用の丑の日”商品を7月1日より順次展開
 8年の歳月をかけて研究し誕生した“めすうなぎ”の蒲焼 “うなくい〜ん”を販売

イオンリテールは7月1日（火）より順次※¹、「イオン」「イオンスタイル」など約390店舗※²と「イオンネットスーパー」にて、“土用の丑の日”商品を展開します。



イオンは2002年より、抗生物質・合成抗菌剤不使用の無投薬養殖による、ストレスがかからないように育てられた健康的なうなぎを、添加物に配慮した※³こだわりのタレで焼き上げた「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、物価高で節約志向が高まる中、“みんなでシェアできる”“コスパが良い”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11万尾※⁴ご用意します。また、「トップバリュ 愛知県三河一色産 うなぎ蒲焼」をリニューアルし、“めすうなぎ”の蒲焼“うなくい〜ん”として販売します。さらに、MZ世代にもおすすめの蒲焼と肝を串に刺して“ワンハンド”でお気軽に食べられる商品を提案します。

<今年の取り組みのポイント>

- **“良コスパ”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11万尾※⁴ご用意します。
- **研究に8年の歳月をかけた“めすうなぎ”の蒲焼をプライベートブランドから発売**
うなぎの成魚の養殖のほとんどが“おすうなぎ”とされているため、“めすうなぎ”は市場に出ることがほとんどありませんでした。この度、8年の歳月をかけて研究し、大豆イソフラボンを配合した飼料を一定の割合で与えることにより、“めすうなぎ”の安定的な生産が可能となりました。ふっくらとした柔らかい身質が特長の“めすうなぎ”を、炭火とガス火を使い分け、“たまり醤油”を使用した黒いこだわりのたれで蒲焼に仕上げました。
- **MZ世代におすすめ“ワンハンド”で手軽にちょっと贅沢できる、おつまみ串蒲焼を提案**
より多くの若い世代の方にも、うなぎを食べていただきたい思いから、“ワンハンド”で食べられる串に刺したうなぎ蒲焼を提案します。蒲焼と肝がセットになっており、食べ比べてお楽しみいただけるほか、そのままレンジで温められるカップ仕様のため、お手軽に食べられます。

【販売概要】

販売期間：2025年7月1日（火）から順次※¹

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」など、約390店舗※²

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

【商品一例】※店舗により取り扱いが異なる場合がございます。画像は全てイメージです。

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

※大サイズの130g以外は7月17日（木）～7月19日（土）の販売※⁵

価格：大サイズ 130g※⁶ 本体2,480円（税込2,678.40円）※⁷

150g※⁶ 本体2,680円（税込2,894.40円）※⁷

特大サイズ 180g※⁶ 本体2,780円（税込3,002.40円）※⁷

200g※⁶ 本体2,980円（税込3,218.40円）※⁷

超特大サイズ 220g※⁶ 本体3,280円（税込3,542.40円）※⁷

250g※⁶ 本体3,580円（税込3,866.40円）※⁷

特長：抗生物質・合成抗菌剤不使用で育て、着色料や調味料（アミノ酸等）、増粘剤不使用のこだわりのタレで丁寧に焼き上げています。味とサイズにもこだわり、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】



うなぎのパスタ

品名：トップバリュ 愛知県三河一色産 うなぎ蒲焼 “うなくい〜ん”

価格：【予約限定】190g※⁶ 本体2,780円（税込3,002.40円）※⁷

※予約は7月10日（木）まで受付

【店頭販売】125g※⁶ 本体2,480円（税込2,678.40円）※⁷

※店頭では7月17日（木）～7月19日（土）の販売※⁸

特長：愛知県三河一色産のうなぎ蒲焼です。大豆イソフラボンを配合した飼料を一定の割合で与えて育てることで身質の柔らかいめすうなぎの生産に成功しました。



品名：うなぎ蒲焼串&肝串食べ比べセット（蒲焼タレ入り）

価格：4本入り 本体980円（税込1,058.40円）※⁷

特長：串に刺したうなぎ蒲焼と肝が2本ずつ入っています。ワンハンドでおつまみ感覚でお召し上がりいただけます。容器そのままレンジで加熱が可能で、温めるだけで、香ばしいうなぎの旨みを堪能できます。



品名：真空 中国産うなぎ蒲焼

価格：1食 本体550円（税込594円）

2食 本体1,100円（税込1,188円）

3食 本体1,650円（税込1,782円）

4食 本体2,200円（税込2,376円）

特長：1食ずつ個包装になっており、包丁・まな板いらずの簡便商品です。真空パックにより、消費期限も長く保ちます。1食～4食入りまで幅広く展開しています。



※画像は4食パックのものです。

【うなぎ以外の土用の丑の日提案】

品名：**MSC認証 すけそうたらのタレカツ**

※7月下旬より販売予定です。

価格：100g 本体198円（税込213.84円）※7

特長：アラスカ産のMSC認証すけそうたらを使用しています。完全油調済で電子レンジ加熱のみで調理は簡単です。高タンパクで低カロリーのため、おいしくヘルシーに召し上がれます。味付けは醤油ベースで、「コクのある甘味」「玉ねぎの旨味」が詰まった特製ソースを使用しています。

【アレンジメニュー提案】



フィッシュタレカツサンド

- ※1：土用の丑の日関連商品の最大展開は、7月17日（木）～7月19日（土）の期間となります。
- ※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：着色料・調味料（アミノ酸等）・増粘剤を使用しておりません。
- ※4：店頭販売のほか、予約販売も含みます。
- ※5：店舗により販売期間が異なる場合がございます。
- ※6：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。
- ※7：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。
- ※8：店舗により販売期間が異なる場合がございます。東海エリアは6月末頃～7月末頃までの展開になります。

ご参考

【イオンのうなぎ 予約受付中】

予約は7月10日（木）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「Pick Up!」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/>

