

2025年11月5日
イオンリテール株式会社

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」を販売 「プライドフィッシュ フェア」を11月7日より開催 宇和島の子どもの絵が商品のシールに！愛媛県のみかん魚の魅力を全国へ

イオンリテールは、11月7日（金）から9日（日）の3日間、「イオン」「イオンスタイル」約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、漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」を販売する「プライドフィッシュ フェア」を開催します。



プライドフィッシュは、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へおすすめする、国産水産物の消費拡大への取り組みです。漁師の方々の「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2014年に始まり、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。この度、当社は活動強化月間である「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旬の地魚「プライドフィッシュ」の販売※²や未利用魚を活用した商品を展開します。

<フェアのポイント>

➤ 宇和島の子どもの「みかんブリ」「みかん鯛」の絵が商品のパッケージシールに

愛媛県特産の「みかんジュース」の加工時に大量に発生・廃棄される皮を餌料として有効活用したプライドフィッシュ「みかんブリ」「みかん鯛」を販売します。この度、これら“みかん魚”の魅力を全国へお伝えしたいという思いのもと、宇和島市立吉田小学校の児童が描いたイラストを商品の販促シールとして使用します。



※商品パッケージに貼られるシール

➤ 千葉県未利用魚「ブダイ」を使用したメンチカツを販売

当社は、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、千葉県沿岸の藻場を荒らす「ブダイ」を原料としたメンチカツを販売します。

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：2025年11月7日（金）～11月9日（日）の3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。

➤ 愛媛県のプライドフィッシュ「愛育フィッシュ みかんブリ」「愛育フィッシュ みかん鯛」

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。



愛育フィッシュみかんブリ



愛育フィッシュみかん鯛

柑橘王国である愛媛県の「みかんジュース」加工時に大量に発生・廃棄される柑橘の皮を餌料の一部として有効活用したプライドフィッシュです。柑橘の皮に含まれるリモネンという成分により、養殖魚特有の臭みが軽減され、ほのかな柑橘系の香りのする肉質の養殖魚になっています。

愛媛県の養殖ブリの生産量は全国で二位を誇ります。刺身で食べると、ブリ本来のうま味をしっかりと楽しめながら、あと口は軽やかという、食べやすくおいしい味わいとなっています。さらに、リモネンには加熱直後より一層柑橘香が高まるという特長もあり、加熱料理もおすすです。

一方、養殖真鯛の生産量は日本一を誇ります。「みかん鯛」は臭みを感じない特長を活かし、刺身を塩で食べるのがおすすめです。魚のうま味をより一層楽しんでいただけます。

➤ 愛媛県のプライドフィッシュ「愛育フィッシュ マハタ」



天然の漁獲がほとんどないため知名度は低いものの、独特の歯ごたえと上品な旨みがあり、知る人ぞ知る「幻の高級魚」です。クセのない白身は、和洋中に関わらず幅広い料理で活躍し、加熱しても身崩れしにくいいため鍋にもぴったりです。

※フェア中の水揚げ状況で規格／価格を決定します。

➤ 福島県のプライドフィッシュ「小名浜の秋刀魚」



鮮度も美味しさも抜群な小名浜の秋刀魚は、福島の食文化の中心的な食材となっています。秋刀魚をミンチにしてネギやショウガなどと混ぜて焼く「ポーポー焼き」や「つみれ汁」は、多くの家庭で親しまれる代表的な郷土料理です。

※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。

➤ 長崎県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の高級魚として全国的に知られています。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。

未利用魚「ブダイ」を使用した商品

➤ メンチカツ



ブダイは主に水草や海藻を食べる植食性魚類として知られており、千葉県沿岸では藻場を荒らしています。この度、ブダイを原料の一部として使用し、メンチカツにしました。香辛料をまぶしており、磯臭さを抑えた食べやすい味わいになっています。

規格/価格：4枚入り/本体298円（税込321.84円）

※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。

ご参考

【宇和島市立吉田小学校での魚食育イベントについて】

当社は、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残したい思いから、地域の水産物の消費拡大の取り組みを推進しています。2025年7月には、愛媛県、全国漁業協同組合連合会、株式会社宇和島プロジェクトと協働で、宇和島市立吉田小学校にて魚食教育のイベントを実施しました。これは、地域の水産業と子どもたちの創造力を結び付け愛媛県のブランド魚「みかんブリ」「みかん鯛」の魅力を全国へ発信することを目的とした取り組みです。



7月のイラスト制作の様子

食育イベントでは、宇和島市立吉田小学校の1年生から3年生約120名が、生産者による授業などを通じて学んだことをもとに「みかんブリ」「みかん鯛」のイラストを描きました。8月上旬に宇和島市内「アトリエぱれっと GARO」での来場者による一般投票、関係者による最終選考を経て2名の児童の作品を商品販促シールデザインとして採用し、この度のプライドフィッシュフェア期間中に「イオン」「イオンスタイル」約380店舗※1の売場に並びます。



※販促シールデザインとして使用された作品 左：みかんブリ 右：みかん鯛

【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さまへおすすめする、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できます。2025年10月31日現在、298魚種のプライドフィッシュが選定されています。

