

2026年6月16日  
イオンリテール株式会社

## アルゼンチンアカエビ漁業が10年にわたる改善を経て、世界初の認証取得 “国内小売初” MSC認証 アルゼンチン産アルゼンチンアカエビ販売 国内のえびにおける輸入先国第4位<sup>\*1</sup> 身近な食材を未来へつなげる一步に

イオンリテールは6月17日（水）より、「イオン」「イオンスタイル」等、約390店舗<sup>\*2</sup>にて、MSC認証<sup>\*3</sup>のアルゼンチン産アルゼンチンアカエビを国内小売で初めて販売します。



当社では、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、持続可能な漁業に関する国際的な認証であるMSC認証の商品を2006年より販売しています。

アルゼンチンは、国内におけるえびの輸入先国の第4位<sup>\*1</sup>で、中でもアカエビは刺身や寿司のネタとして日本で親しまれています。アルゼンチンアカエビは、アメリカ、ヨーロッパ、アジアへ向けて輸出され、過去15年間において販売量が急増している水産物のひとつであり、サステナブルな漁業が必要とされてきました。漁業管理の強化、混獲<sup>\*4</sup>のモニタリングの改善など、約10年にわたる改善の取り組みを経て、2025年3月に沿岸漁業、2026年2月に沖合漁業がMSC漁業認証を取得しました。

この度販売するアルゼンチンアカエビは、パタゴニア地方チュブ州沿岸で獲れ、ねっとりとした甘みが特長です。また、無頭で背側に切れ目が入った特殊加工で、面倒な殻剥きが簡単にできる仕様になっています。

### MSC認証 アルゼンチンアカエビの特長

#### ◆アルゼンチンアカエビ漁業が10年にわたる改善を経て、世界初のMSC漁業認証取得

2015年から、MSC漁業認証取得を目指し、漁業改善プロジェクトを始動しました。漁業管理の強化、混獲のモニタリングの改善など約10年にわたる取り組みを経て、アルゼンチンアカエビ漁業としては世界初のMSC漁業認証を取得しました。今回の認証取得により、資源の長期的な健全性が保たれるほか、サステナブルシーフードの需要が高まる世界の市場への流通拡大などの経済的な効果ももたらします。

#### ◆背側に切れ目が入ったイージーピール仕様で料理の時短に

無頭で背側に切れ目が入っている仕様で、殻剥きが簡単かつ背ワタも取れているので、面倒な下処理の時短が叶います。エビチリやガーリックシュリンプはもちろん、生食可能なので手巻き寿司のネタにもおすすめです。

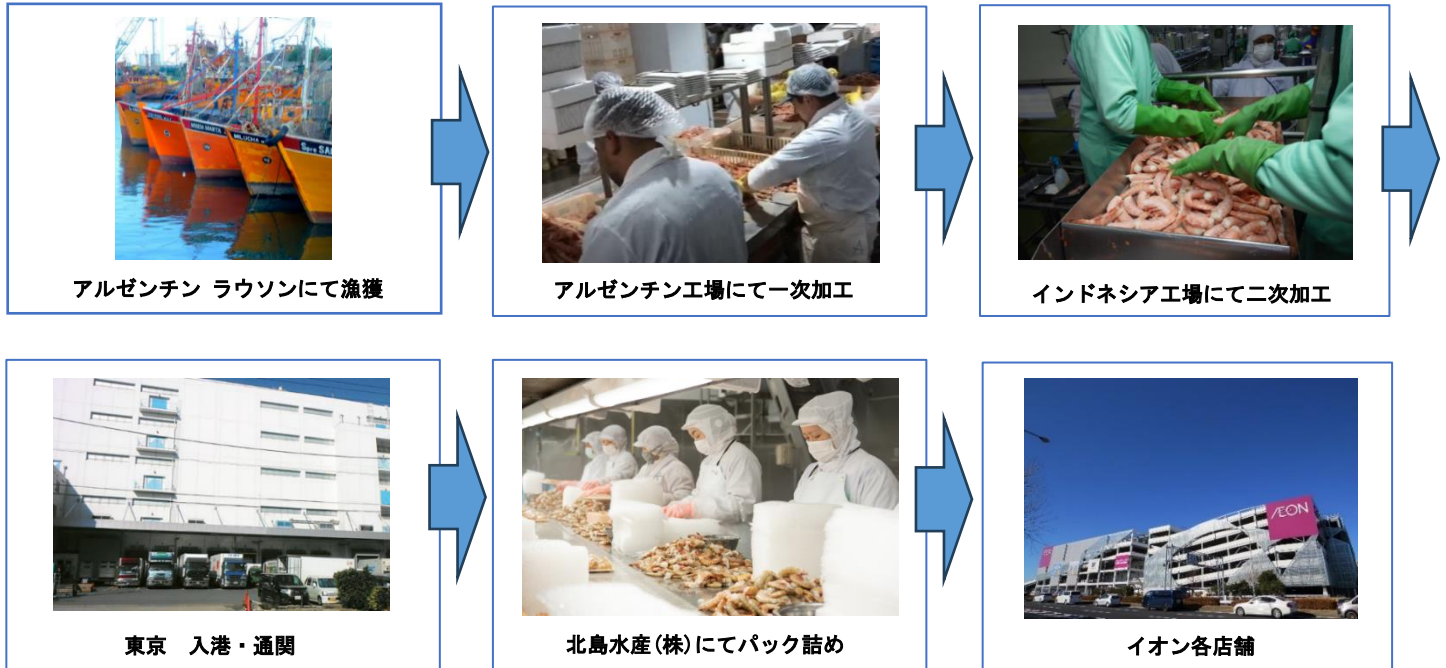
今後も当社は、限りある資源や環境に配慮した商品の販売拡大を通じて、環境負荷低減の取り組みを推進してまいります。

## 【MSC認証アルゼンチン産アルゼンチンアカエビ販売概要】

販売期間：2026年6月17日（水）  
展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」約390店舗※2  
価格：無頭8尾 本体398円（税込429.84円※5）



## 【流通ルートについて】



## 【おすすめメニュー】

和洋中問わずに多様なレシピが楽しめるエビですが、いつもと違う新たなメニューとして“エビロールサムギョブサル”を提案します。エビに豚バラ肉を巻いて焼き、チーズを絡めて食べる韓国料理です。エビの旨みとお肉のジューシーさを1度に味わえる贅沢な一品です。

レシピURL

<https://www.moranbong.co.jp/recipe/detail/10581.html>



※1：水産庁「令和6年度 水産白書（4）水産物貿易の動向」

[https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r06\\_h/trend/1/t1\\_1\\_4.html](https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r06_h/trend/1/t1_1_4.html)

※2：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。

※3：水産資源や環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に関する国際的な認証です。

※4：操業中に対象としていない魚や海洋生物を意図せずに漁獲してしまうことです。

※5：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。