



2026年9月29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

国内小売のプライベートブランドとして初めて EUオーガニック認証 フランス・ブルターニュ産わかめを使用した トップバリュ グリーンアイナチュラル「カットわかめ」新発売

イオンは10月6日より順次、「イオン」「イオンスタイル」など全国約560店舗で、フランス・ブルターニュ地方で採取されたEUオーガニック認証わかめを使用した、トップバリュ グリーンアイナチュラルの「カットわかめ」を発売します。

フランス・ブルターニュ産のEUオーガニック認証わかめを使用した乾燥カットわかめを、国内小売のプライベートブランドとして発売するのは初めてです。



近年、気候変動などによる海洋環境の変化は、水産資源の安定調達における課題の一つとなっています。わかめも例外ではなく、光合成により海中の二酸化炭素（CO₂）を吸収し、酸素を排出することから、地球温暖化対策の観点でも注目され、養殖が広がる一方で、水温上昇による収穫量や品質への影響が懸念されています。

➤ 海藻の安定調達へ、新たな原料産地・調達ルートを開拓

イオンは、日本の食卓に欠かせない海藻を将来にわたり安定的にお届けするため、新たな原料産地・調達ルートの開拓を進めています。また、持続可能な未来の実現に向け、オーガニック認証原料の利用や、認証商品の拡充に取り組んでいます。

➤ EUオーガニック認証の養殖わかめを水揚げ当日に湯通し・塩蔵・冷凍して輸送

本商品の原料には、フランス・ブルターニュ地方の海域で採取した、EUオーガニック認証の養殖わかめを使用しています。このわかめは、EUの自然保護ネットワーク「Nature（ナチュラ）2000」の保護区域で採取されたものです。

わかめは水揚げ当日に湯通し・塩蔵した後、冷凍した状態で輸送し、日本国内でカットして乾燥させた後、選別・包装しました。湯や水で戻すことで、さまざまな料理に活用でき、鮮やかな色合いと自然な風味、なめらかな口当たり、肉厚でシャキッとした食感をお楽しみいただけます。

イオンは今後も、持続可能な視点での原料の調達や商品の企画・開発を通じて、お客さまの暮らしにおいしさやワクワクをお届けしてまいります。

【販売概要】

商 品 名：トップバリュ グリーンアイナチュラル

ＥＵ有機認証 フランス ブルターニュ産わかめを使用した
カットわかめ

発 売 日：２０２６年１０月６日より順次※^１

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５６０店舗※^２

価 格：本体３９８円（税込４２９．８４円）※^３

規 格：１０ｇ



<フランス ブルターニュ地方の海や、わかめの水揚げ、加工の様子>



※^１：展開企業によって発売日が異なります。

※^２：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※^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。