

イオンは、限りある水産資源と日本の魚食文化を次代につなぎます 5月30日(火)ASC認証パンガシウスの蒲焼をトップバリュから発売

イオンは、6月の環境月間、海洋環境保全推進月間に向けて、5月30日(火)に全道の「マックスバリュ」「イオン」「イオンスーパーセンター」など95店舗、全国のグループ最大1,700店舗において「トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼」(本体価格598円(税込645円))を発売します。本商品は、環境にやさしく持続可能な方法で養殖されたASC認証のパンガシウス(なまずの一種)を使用しています。

持続可能な方法で完全養殖された魚が、環境にも家計にもやさしい蒲焼に



<盛り付けイメージ>

本商品は、近年、うなぎの資源枯渇が問題となるなかで、“蒲焼”という日本ならではの魚料理をもっと身近に楽しんでいただこうと、1年半以上開発に取り組んだ商品です。

蒲焼に使用しているASC認証のパンガシウスは、2014年に「トップバリュ 骨取り白身魚」として発売して以来、ふっくらとした食感と淡白な味わいが「ソテーやフライなど、さまざまな料理にアレンジしやすい」とご好評いただいています。このパンガシウスを、加熱蒸気でふっくらと蒸し上げてオリーブオイルで皮面を香ばしく焼き上げることで“蒲焼”の食感と香りを実現しました。さらに、パンガシウスに合わせたイオンオリジナルのタレも開発し、味わいを深めました。



完全養殖されているASC認証のパンガシウスは、体長50~60cmで出荷されます。

また、イオンが産地のベトナムから直輸入することで、リーズナブルな価格を実現しています。

※本商品は、イオンの東北応援プロジェクト「にぎわい東北」として宮城県石巻市のお取引先さまに製造委託されたものです。

水産資源の枯渇が世界的な問題となるなか、イオンは独自に定めた持続可能な調達方針に基づき、限りある資源を守る、環境に配慮した商品の継続販売に取り組んでいます。その一環として、持続可能な水産物であることを示すグローバル認証のMSC認証、ASC認証商品の取扱い、および認証商品の専門コーナーの展開を推進しています。

【「トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼」販売概要】

発売日：5月30日(火)

展開店舗：全道の「マックスバリュ」「フードセンター」

「ジョイ」「プライスマート」58店舗

「イオン」「イオンスーパーセンター」37店舗

他、全国のイオングループ最大1700店舗

価格例：半身1パック 本体価格598円(税込645円)

※地域、店舗によって取扱いがない場合があります。

<商品イメージ>



【本件に関するお問い合わせ先】

マックスバリュ北海道株式会社 経営企画部

電話：011-631-5192

ご参考

■イオン北海道、マックスバリュ北海道で販売するMSC認証、ASC認証の魚種

※時期、地域、店舗によって取扱い商品は異なります。

▼MSC認証：

イオン北海道・5魚種16品目、マックスバリュ北海道・4魚種8品目

魚種	イオン北海道	マックスバリュ北海道
紅鮭	9品目	5品目
真タラ	1品目	取扱いなし
サバ	3品目	1品目
北国赤エビ	1品目	1品目
オーストタイガーエビ(※1)	1品目	取扱いなし
ロブスター(※2)	2品目	1品目

※1：年末のみの取扱い ※2：12月のみの取扱い

※なお、イオングループでは**18魚種38品目**の取り扱いとなります。

※MSC認証について

MSC (Marine Stewardship Council：海洋管理協議会)は、責任ある漁業を推奨する独立した非営利団体で1997年に設立されました。漁業の方法に変化をもたらすこと目的に、魚種資源の減少から増加への転換、漁業者の生計維持、世界の海洋環境の保全などを目指しています。

▼ASC認証

イオン北海道・2品種3品目、マックスバリュ北海道・1品種1品目

魚種	イオン北海道	マックスバリュ北海道
パンガシウス	1品目	1品目
銀鮭	2品目	取扱いなし

※なお、イオングループでは**5魚種12品目**の取り扱いとなります。

※ASC認証について

ASC (Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会)は、環境に大きな負担をかけず、地域社会や人権にも配慮している「責任ある養殖水産物」の普及を通じ、養殖産業を持続可能なものに変革することを目的とした「ASC認証制度」を管理している団体です。WWF (世界自然保護基金)とIDH (オランダの持続可能な貿易を推進する団体)の支援のもと、2010年に設立されました。

■イオン持続可能な調達方針 について

イオンは自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展の両立を目指し、2014年2月に「イオン持続可能な調達のための原則」を制定しました。この原則に沿って、急速な資源の減少が危惧されている水産物について、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に、「イオン水産物調達方針」を制定しました。さらに、2017年4月に「2020年の調達目標」を策定し、取り組みをさらに推進します。

<イオン持続可能な調達のための原則>

1. 自然資源の違法な取引・採取・漁獲を排除します。
2. 生物多様性保全、自然資源枯渇防止の観点で、イオン基準を設定・運用します。
3. 再生不可能な資源の利用については、最小限に留めます。
4. 農産物や漁業資源の産地、漁獲方法などのトレーサビリティを確立します。
5. 林産物において、保護価値の高い森林の破壊を防止します。

<イオン水産物調達方針（イオン持続可能な調達方針）>

資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、定期的にリスク評価を行います。また、リスク低減のために、実行可能な対策を検討し、持続可能な水産物の調達に努めます。

- ・持続可能な商品の販売：「MSC認証」、「ASC認証」等の持続可能な水産物の積極的な販売、完全養殖の取り扱いを強化します。
- ・違法な取引の排除：ワシントン条約などの国際条約を遵守します。
- ・トレーサビリティの確立：資源管理の強化のため、資源量の実態調査、管理組織の発足について、ステイクホルダーに働きかけをおこなっていきます。
- ・定期的なリスク評価：水産物の持続可能な利用のために、定期的なリスク評価を行う「水産物アセスメント会議」と、取組指針や具体的な対応を検討する「水産物持続可能な利用推進委員会」を発足しました。法令、資源状況、環境への影響と影響規模の評価を行い、取り組みの優先順位を特定します。

<2020年の調達目標>

- ・イオン（株）連結対象の総合スーパー、スーパーマーケット企業で、MSC、ASCの流通・加工認証（COC）の100%取得をめざす
- ・主要な全魚種で、持続可能な裏付けのあるプライベートブランドを提供する