



2018年4月23日
イオン株式会社
マックスバリュ北海道株式会社
イオン北海道株式会社
イオントップバリュ株式会社

イオンは、豊かな水産物の恵みを次世代につなぐ取り組みを推進しています “MSC認証具材おにぎり” 新たに2種類追加発売

イオンは昨年12月より、大手小売りとしては世界初の“MSC認証具材のおにぎり「トップバリュ手巻きおにぎり」2種類（紅鮭・炙りたらこ）を販売してまいりましたが、新たに明太子・筋子の2種類を追加発売いたします。

イオンは、おいしい水産物を安定的・継続的にお客さまにお届けするため、持続可能な漁業で獲られた水産物“MSC認証”商品を2006年に、アジアの小売業として初めて発売しております。

▲▽▲▽▲ 日本のお客さま、海外からのお客さまにも気軽にサステナブルな和食を ▲▽▲▽▲



※写真はイメージです



※写真はイメージです

「手巻きおにぎり明太子」 128円（税込138円）

「手巻きおにぎり筋子」 138円（税込149円）

※北海道、東北限定

明太子は、無着色のアラスカ・ロシア産のスケトウダラの子を使用し、たっぷり10g入っています。筋子は、粒感がしっかりしたアラスカ産の紅鮭のいくらを使用しています。どちらも瀬戸のサラサラ塩を新規導入のふり塩製法で均一にふりかけています。海苔は、くちどけがよい“有明海産海苔”を使用し、更に無数の小さな穴をあけることで、歯切れの良い食感に仕上げています。

※MSC認証について

MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) は、持続可能な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、水産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。

【販売概要】

発売日: 「トップバリュ手巻きおにぎり 筋子」 4月11日(水) ※発売済

「トップバリュ手巻きおにぎり 明太子」 4月25日(水)

取扱店舗: 道内の「マックスバリュ」「イオン」「イオンスーパーセンター」等108店舗

※「ザ・ビッグ」各店・イオン旭川春光店・根室店・厚岸店除く

※イオングループ最大1,500店舗

※地域、店舗によって販売開始日が異なる場合、取り扱いがない場合があります。

【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

イオン北海道株式会社 総務部広報・IR 佐藤・山崎

電話: 011-865-9111

ご参考

■「トップバリュ手巻きおにぎり」3つのこだわり

①瀬戸のほんじお使用

まろやかな味わいのあら塩です。「ふり塩製法」で、お米本来の風味や甘みが楽しめます。

②有明海産の海苔

ひときわ香り高く、味わい深さが特徴。穴あき製法により歯切れが良く、パリッとした食感に仕上げました。

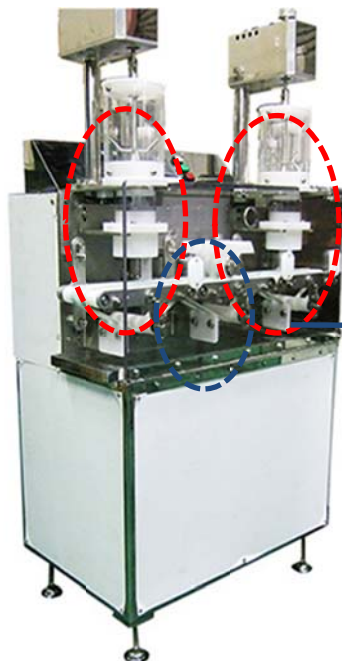
③安全・安心な国産米使用

イオン基準で全国から選りすぐった国産米をブレンドして使用しています。

口の中でほぐれるように、ふっくらと炊き上げました。



■おいしさの秘訣 ふり塩製法



塩ふりを2カ所にして、両面に塩を振ることで、偏りのない、均等な味つけが可能になりました。

表に塩を振り、この部分で反転させてから裏面に塩を振ります。