

2017年6月29日  
イオンリテール株式会社

## パンガシウス・近大発なまず・国産うなぎ、食べ比べできるのはイオンだけ！ 蒲焼の祭典！6月30日より“土用の丑”メニュー本格展開開始

本州・四国で「イオン」「イオンスタイル」を運営するイオンリテール株式会社は、全396店舗において6月30日（金）より、7月25日（火）・8月6日（日）の“土用の丑”に向けて関連商品の売場を順次拡大します。今年は、市場価格も下がり、前年よりお求めやすい価格でおいしいうなぎをご提供するほか、お客さまに“土用の丑”をより楽しんでいただくため、イオンは水産物の持続可能な調達の推進と、新たな食材を使った蒲焼の開発に取り組んでいます。

### 新登場 イオンだけ！パンガシウス・近大発なまず・国産うなぎの食べ比べセット

7月10日（月）が「日本なまずの日」に制定されるなど、なまず食への関心も高まっているなか、昨年話題となった「近大発なまず」に、ASC認証で完全養殖の「パンガシウス」（なまずの一種）、環境に配慮して養殖された「国産うなぎ」の蒲焼3種が楽しめる「3種の蒲焼食べくらべ」をご用意しました。環境にやさしく、またトレンドにもなっている蒲焼をリーズナブルにお楽しみいただけます。

<商品イメージ>



※左から「トップバリュグリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼」  
「近大発なまずの蒲焼」「トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼」

<盛り付けイメージ>



#### ① トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼

今年5月に発売した本商品は、養殖版海のエコラベルといわれるASC認証のパンガシウスを使った蒲焼です。うなぎとは異なるふっくらとした食感が特徴です。

#### ② 近大発なまずの蒲焼

近畿大学の研究から生まれた「近大発なまず」は、くさみが少なく、肉厚で皮が柔らかく食べやすいなまずです。

#### ③ トップバリュグリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼

水温や水質を徹底管理し、えさに抗生物質や合成抗菌剤などを一切使わず、環境にも人にもやさしく養殖された国産うなぎです。

### 【「3種の蒲焼食べくらべ」販売概要】

販売期間：6月30日（金）～なくなり次第終了

販売店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」全396店舗

本体価格：1,280円（税込1,382円）

※店舗によって販売期間、価格が異なる場合があります。

※北海道・九州・沖縄エリアの「イオン」では、「3種の蒲焼食べくらべ」の取扱いはありません。

新定番

## スタミナ満点！イオンオリジナル炭火烧風 豚ばら蒲焼

うなぎと並ぶ夏のスタミナ食材とされる豚を使ったイオンオリジナルの蒲焼です。オイスターエキスのうま味、焦がし醤油の香り、三温糖のkokoroに、炭のフレーバーを効かせたタレを独自に開発しました。また、お肉に切れ目を入れることで、タレがしっかりと染み込み、食感も柔らかく食べやすい逸品です。

### 【「炭火烧風 豚ばら蒲焼」販売概要】

販売期間：6月30日（金）～7月25日（火）

販売店舗：全国の「イオン」等グループ最大2,400店舗

本体価格：498円（税込537円）



＜そのほかの主な蒲焼商品＞

**※地域・店舗によって販売期間・価格が異なる場合、取扱がない場合があります。**

### ▼トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼

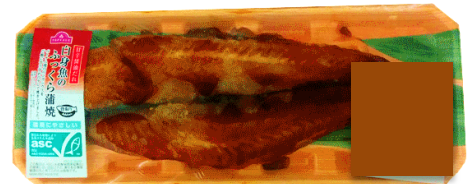
完全養殖されたASC認証のパンガシウスを、加熱蒸気でふっくらと蒸しあげ、オリーブオイルで皮面を香ばしく焼いて“蒲焼”の食感と香りを実現しました。さらに、パンガシウスに合わせたイオンオリジナルのタレも開発し、味わいを深めています。

### 【「トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼」販売概要】

販売期間：通年（拡大期6月30日（金）～7月25日（火））

展開店舗：全国の「イオン」等グループ最大1,700店舗

価格例：半身1パック 本体価格598円（税込645円）



### ▼トップバリュグリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼

鹿児島県志布志市の温暖な気候のなか、常に水温・水質を管理している地下水を使って養殖しています。飼料には抗生物質や合成抗菌剤を使用していません。また、着色料や保存料を使用していないタレで4回にわたり丁寧に蒲焼にして、専門店のような味わいに仕上げています。

### 【「トップバリュグリーンアイ ナチュラル うなぎ蒲焼」販売概要】

販売期間：通年（拡大期7月21日（金）～8月6日（日））

展開店舗：全国の「イオン」等グループ最大2,800店舗

価格例：鹿児島県産無頭（約140gサイズ）1尾

本体価格1,780円（税込1,922円）



### ▼近大発なまずの蒲焼

近畿大学が長年にわたり研究を重ねてきた近大発なまずは、きれいな地下水を使った養殖場の水質管理や、生育に合わせたエサの配合等により、くさみが少なく、皮も柔らかい食べやすいなまずです。昨年完売の好評を受けた今年も数量限定で販売します。

### 【「近大発なまずの蒲焼」販売概要】

販売期間：6月30日（金）～なくなり次第終了

販売店舗：全国の「イオン」等グループ最大2,100店舗

価格例：半身1パック 本体価格1,580円（税込1,706円）



このほか、うなぎの蒲焼をイメージして魚のすり身で作られた一正蒲鉾「うなる美味しさ うな次郎」（本体価格298円（税込321円））や、夏野菜・なすの蒲焼メニューのご提案も行います。また、“土用の卵”や関西発祥の“土用餅”なども取り揃え、今年は2回ある“土用の丑”を盛り上げます。