



2018年5月28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

イオンから、環境に配慮した asc 認証の新魚種が登場

白身魚の新提案！asc 認証“いずみ鯛”をトップバリュから5月30日（水）発売

イオンは、環境に配慮して養殖された「トップバリュ asc 認証 いずみ鯛」を、5月30日(水)より、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」を含むグループ最大1300店舗にて、asc 認証の『いずみ鯛』を、日本で初めて販売します。

ぷりっとした食感でマリネやお刺身に最適！



▽真鯛のような食感で、お刺身やサラダにぴったり！

いずみ鯛は、スズキ目カワスズメ科の白身魚で、ぷりっとした食感と淡白な味わいが特徴の魚です。また魚特有の臭みが少なく、世界中で広く食用として親しまれています。日本においては、小売での販売はまだ少ないものの、徐々に外食での取り扱いが増えていきます。いずみ鯛は日本でなじみのある真鯛と同様に、お刺身やサラダ、カルパッチョにぴったりの魚です。



いずみ鯛：体長約40cm。
アフリカをはじめとする
亜熱帯地方に生息。

▽環境にやさしく、家計にもやさしい『お値打ち価格』

「トップバリュ」から販売するいずみ鯛は、水質や生態系への影響を与えないよう育てられた、環境にやさしい asc 認証を取得しています。養殖方法が確立されている安全・安心のいずみ鯛を、イオンのスケールメリットを活かして調達することで、真鯛やかんぱちなどの一般的なお刺身用の白身魚よりもお求めやすい価格を実現しました。

【「トップバリュ asc 認証 いずみ鯛」販売概要】

発売日：5月30日（水）

販売店舗：沖縄を除く全国のグループ最大1300店舗

※主な屋号：「イオン」「イオンスタイル」

「マックスバリュ」等

価格例：100gあたり本体価格298円（税込321円）

※地域、店舗によって取り扱いがない場合があります。



※商品例（画像はイメージです）

参考

イオンは、自社の「持続可能な調達方針」に基づき、国内最大級のグローバル認証商品の取り扱いを行うとともに、売上構成比の拡大に取り組んでいます。

■イオンで販売する asc 認証、MSC 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。

▼asc 認証 9 魚種 1 8 品目

アトランティックサーモン	バナメイエビ	パンガシウス	生カキ
銀鮭	トラウトサーモン	ムール貝	ブリ
いずみ鯛			

※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。

▼MSC 認証 2 2 魚種 4 1 品目

アブラカレイ	イエローテールフラウンダー	オーストタイガーエビ	スケソウダラ
ズワイガニ	ホタテ貝	ロブスター	紅鮭
真タラ	浅羽カレイ	北国赤エビ	マス
白鮭	カツオ	サバ	ニシン
カラフトシシャモ	ビンチョウマグロ	ランプフィッシュ	黄金カレイ
赤魚	カラスカレイ		

※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。

■フィッシュバトンについて



「次世代に豊かな食文化をつなげていきたい」との想いのもと、持続可能な水産物であることを示す MSC 認証・asc 認証の商品で構成した売場です。現在63店舗に設置しています。また、イオンで取り扱っている認証商品を季節や地域に合わせて展開しています。

イオンスタイル板橋前野町（東京都）の「フィッシュバトン」コーナー

※MSC 認証商品、asc 認証商品は「フィッシュバトン」設置店舗以外の店舗でも取り扱っています。

【2018年5月30日時点】