

さっぱりしながらも、とろけるような食感の本まぐろをご提供 「トップバリュ グリーンアイ 奄美うまれ生本まぐろ」発売!

6月5日(金)より「イオン」「ダイエー」「マックスバリュ」など2,000店で本まぐろのおいしさをご提案

イオンは6月5日(金)、総合スーパー「イオン」、食品スーパー「マックスバリュ」など2,000店舗で完全養殖の本まぐろ「トップバリュ グリーンアイ 奄美うまれ生本まぐろ」を発売します。完全養殖の本まぐろの販売は、国内プライベートブランド(PB)商品では初となります。また、完全養殖の本まぐろとして日本最大の販売量を目指します。



赤身



大トロ

～さっぱりしながらも“とろける食感のおいしさ”をお届けします～

「トップバリュ グリーンアイ 奄美うまれ生本まぐろ」は、水温が年間を通じて安定している奄美大島の養殖場で3年以上大切に愛情をこめて育てました。なによりも“おいしさ”“鮮度”を一番に考え、水揚げ後、約2分で血抜きを行います。それを店舗まで“生”で運ぶことで、お客さまに奄美の本まぐろのおいしさをそのままお届けします。その味わいは天然本まぐろと比較し、中トロは酸味が少なく、さっぱりしながらも、とろけるような食感が堪能いただけます。また、赤身部分はバチマグロやキハダマグロと比較し脂分が多く、トロのようなおいしさがお楽しみいただける逸品です。

～「安全・安心」のブランド「トップバリュ グリーンアイ」基準に基づき品質管理を徹底～

当商品は、おいしさに徹底的にこだわる一方で安心してお求めいただける安全性の担保と自然環境への配慮も併せ持つ商品に与えられるブランド「トップバリュ グリーンアイ」で販売します。

エサは化学飼料を使わずに人間が食す基準で魚を選定しています。そのエサとなる魚は、加工品で使った後の残さや規格外も使用し、資源の有効活用も行っています。

このほか年一回、海底の生物の有無など養殖場周辺の生態系への配慮に向け、水質検査を実施するなど、奄美の海の自然環境にも配慮して育てたまぐろです。



温暖で清い海水の奄美大島の生簀で育ちます

【「トップバリュ グリーンアイ 奄美うまれ生本まぐろ」の商品概要】

●大トロ

口の中に入れた瞬間とろけるような柔らかさ。ふわっと広がる脂の旨みと甘さは格別です。

商品名：トップバリュ グリーンアイ
生本まぐろ大トロ（養殖）
お刺身用

本体価格：1,780～1,980円

税込価格：1,922～2,138円

価格は100gあたり

原料原産地：鹿児島県



●中トロ

脂ののりと赤身のバランスが絶妙。コクがあるのにさっぱりとした後味が魅力です。

商品名：トップバリュ グリーンアイ
生本まぐろ中トロ（養殖）
お刺身用

本体価格：1,280～1,780円

税込価格：1,382～1,922円

価格は100gあたり

原料原産地：鹿児島県



●赤身

本まぐろの赤身はもちもちの食感で濃厚な味わいがお楽しみいただけます。

商品名：トップバリュ グリーンアイ
生本まぐろ（養殖）
お刺身用

本体価格：798～1,180円

税込価格：861～1,274円

価格は100gあたり

原料原産地：鹿児島県



【販売概要について】

販売期間：2015年度は、6月5日（金）より2か月間程度販売予定

（販売状況によって変更の可能性があります）

販売数量：3,500尾（イオングループ年間合計）

展開店舗数：北海道から九州までの総合スーパー「イオン」（沖縄は除く）、「ダイエー」

食品スーパー「マックスバリュ」など約2,000店舗

（店舗により品揃えの有無は異なります）

特長：卵から水揚げまで一貫管理

水揚げから血抜きまでを約2分で行い、低温管理で店舗まで“生”でお届け

●本まぐろを取り巻く環境

～漁獲量の制限も。天然本まぐろの資源管理強化～

本まぐろはクロマグロとも呼ばれ、昨年11月には「大西洋まぐろ類保存国際委員会（I C C A T）」が大西洋クロマグロの漁獲枠拡大を決定しました。一方で、同月、「国際自然保護連合（I U C N）」が、絶滅の恐れがある野生生物を指定する「レッドリスト」に太平洋クロマグロを加えました。さらに同12月には「中西部太平洋まぐろ類委員会（W C P F C）」本会議にて、太平洋クロマグロの未成魚の漁獲量半減が可決され2015年から運用が始まっています。

●当商品の販売に至る経緯

～ふ化から店頭販売までトレースできる完全養殖本まぐろを発売～

天然本まぐろの資源管理強化にともない環境配慮型商品の拡充は小売業において喫緊の課題となっています。イオンは、当社の水産物調達方針をご理解いただき、且つ商業ベースで、まぐろの完全養殖を確立しているマルハニチロ株式会社のご協力をいただきました。これにより、ふ化から稚魚・成魚まで、さらに店頭での販売に至るまでイオンでトレースできる、“自然環境に配慮した、安全・安心のブランド”「トップバリュ グリーンアイ 奄美うまれ生本まぐろ」として発売するに至りました。

●これからもイオンは水産資源への配慮と伝統的な日本の魚食文化継承を目指します

イオンは、毎日お客さまと接する小売業の立場から、お客さまに継続的に安心して魚介類を召し上がっていただけるよう、資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から2014年2月に「イオン水産物調達方針」を制定しました。これは定期的にはリスク評価を実施し、対策を検討することで、持続可能な水産物の調達を推進するものです。

これまでも“責任ある養殖により生産された水産物”「ASC認証」のサーモンやパンガシウス、“持続可能な漁業で獲られた水産物”「MSC認証」の辛子明太子やほたてなどの販売を通じ、お客さまに限りある資源を守る、環境に配慮した商品の選択をご提案してきました。今回のまぐろの販売も、同方針に沿って天然まぐろに依存しない完全養殖の実現により資源の保全を目指しています。

<https://www.topvalu.net/brand/csr/ecosystem/#anCb>

イオンはこのたびの完全養殖のクロマグロの販売を契機に、これまで以上に水産資源への配慮と伝統的な日本の魚食文化継承を目指してまいります。

※完全養殖 ～天然のまぐろに一切頼らない養殖とは

完全養殖とは、人工ふ化した魚を親として受精卵をとり、そこから次の世代を育てる、天然資源に依存しないサイクルを確立する養殖です。これに対し通常の養殖は、種苗を天然に依存したものや天然の親を育てて、その卵からふ化したもの（人工ふ化）を指します。

【完全養殖サイクル】

