

2020年7月2日

イオンリテール株式会社

“1尾で3人前”家族でシェアできる“大きなうなぎ蒲焼”と “おうちでアレンジ”さばカツ丼・イカ天井などの“土用メシ”を提案 7月より順次“土用の丑の日”メニューを展開開始

WEBでの予約承り件数が昨年比2.5倍※¹

イオンリテールは7月2日（木）より順次、本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約360店舗※²にて“土用の丑の日”メニューを展開します。



2018年に発表した「イオン うなぎ取り扱い方針」に基づき今年も、稚魚の産地が把握できる静岡県産やインドネシア産うなぎを用意します。また、肉食需要の高まりをうけ、家庭で本格的な国産うなぎを“お買得に”お楽しみいただけるよう、1尾を切り分けて2～3人でシェアできる“特大サイズ”の蒲焼も発売します。

“代替蒲焼”としては2019年、好評いただいた「ASC認証 鮭腹身の蒲焼」を今年も用意するほか、新たに「さばカツ丼」や「いか天井」など、店頭で具材を購入しアレンジしてつくることができる“土用メシ”を提案します。タレの風味と丼の相性が良い、食欲をそそるメニューです。

さらに、予約時の接触機会を減らす取り組みとして、カタログ掲載商品をWEBで予約いただくとイオンカードのクレジット払いで付与される「ときめきポイント」が5倍となるキャンペーンを実施し、これまでの承り件数は昨年比2.5倍となっています。※¹

【販売概要】

展開期間：2020年7月2日（木）より順次※³

展開店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約360店舗※²

※¹：5月30日～6月28日までの期間（同日比較）でWEBでの予約承り件数が約2.5倍。

WEBでの予約時にイオンマークのついたカードのクレジット払いを利用いただくと、ときめきポイントが基本付与分の5倍付与されます。

対象サイト：「AEONおトク!e予約」「おうちでイオン イオンネットスーパー」
 「おうちでイオン イオンショップ」

※²：店舗により取り扱いのない場合がございます。東北の「イオン」「イオンスタイル」は企画が異なります。

※³：土用の丑の日関連商品の最大展開は、7月19日（日）～21日（火）の期間となります。

一部商品で品切れとなる場合がございます。

【商品の一例】

商品画像	商品名	商品の特長	価格	発売日
	 鹿児島県産 うなぎ蒲焼 (特大)	飼料には抗生物質や合成抗菌剤を使用せず、着色料や保存料を使用していないタレで合計4回にわたり丁寧に焼き上げています。1尾を切り分けて、複数人でお召し上がりいただける特大サイズの国産うなぎ蒲焼です。	1パック 本体価格 2,580円 +税 ^{※4}	7月19日
	 インドネシア産 うなぎ蒲焼	「インドネシアウナギ保全プロジェクト」にて漁業改善プロジェクトを実施中のインドネシア産の蒲焼です。身は肉厚で、食べごたえがあります。	1パック 本体価格 698円+税 ^{※4}	7月4日
	【イオン限定】 静岡県浜名湖産 うなぎ蒲焼	稚魚の産地まで把握できる、静岡県産の蒲焼です。うなぎの養殖地として長い歴史をもつ浜名湖で、熟練された養殖技術と焼き上げ工程を経て出来上がった商品です。	1パック 本体価格 1,580円～ 1,680円 +税 ^{※4}	7月4日
	NEW 骨取り甘辛 さばカツ	国産骨取りさばのカツを、甘辛いソースと合わせた逸品です。千切りキャベツを乗せてソースカツ丼に、また、カツの卵とじ丼にしてもおいしくいただけます。	1パック 本体価格 298円+税 ^{※4}	7月2日
	NEW イカ天の 甘口醤油風	イカの天ぷらを、ご飯と相性の良い甘口の醤油ダレに絡めています。天井のタレを追いがけし、白ねぎなどの薬味とあわせて丼にするなど、お好みのアレンジでお楽しみいただけます。	100g当たり 本体価格 138円+税 ^{※4}	7月2日
	 ASC認証 鮭腹身の蒲焼	環境にやさしいASC認証取得の鮭を使用した商品です。木樽で熟成させた醤油を使用したタレで、脂の乗った鮭腹身を炭火で焼き上げた、ボリューム満点の蒲焼です。	100g当たり 本体価格 298円+税 ^{※4}	7月2日
	NEW 国産鶏もも肉の 蒲焼串	国産の鶏もも肉（上もも）を、蒲焼きタレで味付けし、直火で焼き上げた新商品です。	1本 本体価格 298円+税 ^{※4}	7月15日
	NEW  炭火焼仕上げ 豚ばら肉蒲焼	「気になるものは入れない、いらぬ。」をテーマに、109種類の添加物や原材料に配慮したトップバリュのフリーフロムシリーズの商品です。合成着色料や調味料（アミノ酸）などに配慮しています。	1パック 本体価格 398円+税 ^{※4}	7月15日

※4：軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

【WEBでの予約でときめきポイント5倍】

予約時の接触機会を減らす取り組みとして、土用の丑の日カタログ掲載商品をWEBで予約いただくと、イオンカードのクレジット決済時に付与されるときめきポイントが基本の5倍付与されるキャンペーンを実施しています。*

特設サイト：<http://marche.aeonsquare.net/unagi/>

※予約承りは7月13日（月）までとなります。
※基本は200円（税込）ごとに1ポイント付与されます。

7月13日(月)まで 承り予約中
7.21 土用の丑
7月13日
7月18日～21日
ネット限定 イオンマークのついたカードのクレジット払いご利用で ときめきポイントが基本の5倍

ご参考

イオンは2018年6月に策定した「イオン ウナギ取り扱い方針」のもと、ウナギの持続可能性を担保する「インドネシアウナギ保全プロジェクト」への参画や取扱商品のトレーサビリティ確保、ならびに“土用の丑の日”の食文化を将来の世代へつなげていくための「代替蒲焼」の開発を進めています。

【インドネシアウナギ保全プロジェクト】



トップバリュグリーンアイ
インドネシア産うなぎ蒲焼
抗生物質・合成抗菌剤 不使用

漁業改善プロジェクト
実施中



イオンでは、持続可能なウナギの資源利用のモデルとなるよう「インドネシアウナギ保全プロジェクト」を開始し、現地漁業者や養殖業者、NGOと協力して改善活動を進めています。

漁業者や流通業者、NGOなどのさまざまな関係者が協力し、持続可能な漁業を目指して取り組む漁業改善プロジェクトに参画し、プロジェクトにて生産される「トップバリュグリーンアイナチュラル インドネシア産うなぎ蒲焼」を販売しています。

【静岡県産浜名湖うなぎ蒲焼の販売】

イオンは2019年より、ウナギの稚魚であるシラスウナギを獲った場所まで把握できる静岡県産うなぎを使用した蒲焼を販売しています。

「浜名湖うなぎ」のブランドで名高いウナギ産地である静岡県では、ウナギの稚魚の流通透明化を進めており、本製品の企画・販売に際し、養魚組合や県内の企業さまに協力いただいています。



イオン限定販売

- シラスウナギが獲れた場所も
 - 育った場所も
 - 蒲焼された工場も
- 全て静岡のウナギです。

【代替蒲焼の開発】

土用の丑の日の食文化を将来の世代へつなげていくため、うなぎ蒲焼の代替となる商品を開発し、さまざまなメニューを提案しています。ベトナム産パンガシウスを使った蒲焼や、ノルウェー産サバを使った蒲焼などの開発を経て、2019年に発売した鮭腹身（鮭ハラス）の蒲焼を開発し、大変好評をいただいています。今後も、さまざまな商品を企画・開発してまいります。

