

2017年7月3日
イオン北海道株式会社

今年の“土用の丑の日”は7月25日と8月6日！

「イオンのうなぎ」メニュー本格展開を開始

イオン北海道株式会社は、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗において、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、ご予約を承りしております。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。

【商品の一例】

▼トップバリュグリーンアイうなぎ蒲焼

鹿児島県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 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：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗

価格例：鹿児島県産無頭（約110gサイズ）1尾

本体価格1,480円（税込1,598円）



▼トップバリュ 白身魚のふっくら蒲焼

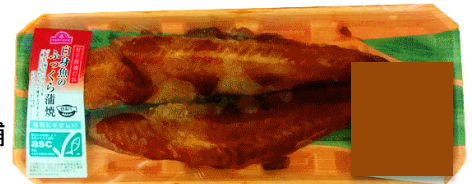
完全養殖されたASC認証※のパンガシウスを、加熱蒸気でふっくらと蒸しあげ、オリーブオイルで皮面を香ばしく焼いて“蒲焼”の食感と香りを実現しました。さらに、パンガシウスに合わせたイオンオリジナルのタレも開発し、味わいを深めています。

【「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：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」37店舗

価格例：半身1パック 本体価格598円（税込645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、くさが少なく、皮も柔らかな食べやすいなまずです。

【「近大発なまずの蒲焼」販売概要】

販売期間：6月30日（金）～限定960尾※なくなり次第終了

販売店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」37店舗

価格例：半身約140g 本体価格1,480円（税込1,598円）



▼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29日（木）～7月25日（火）

販売店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」37店舗

本体価格：498円（税込537円）



※地域・店舗によって販売期間・価格が異なる場合、取扱いがない場合があります。画像はすべてイメージです。

※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。イオン北海道では、2魚種 (パンガシウス・銀鮭) 3品目展開しております。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 総務部広報 佐藤・山崎

電話 : 011-865-9111