



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2017年8月2日  
イオン株式会社  
イオン北海道株式会社  
イオントップバリュ株式会社

## イオンは、豊かな水産物の恵みを次世代につなぐ取組みを推進しています 日本初！“MSC認証びんちょうまぐろ”をトップバリュから販売 生産者の皆さまとともに持続可能な水産業で宮城ににぎわいを

イオンは、持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すグローバル認証・MSC認証を取得した「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 一本釣りびんちょうまぐろ」を、7月29日（土）より道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」全40店舗、および全国のイオングループ約1,100店舗で販売しております。このびんちょうまぐろは宮城県塩釜市で水揚げされたもので、日本のMSC認証魚種としては、京都のアカガレイ、北海道のホタテ、宮城のカツオに続く4例目となり、イオンがいち早く全国で販売しています。

持続可能な漁法“一本釣り”で獲られたびんちょうまぐろで宮城ににぎわいを！



「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 一本釣りびんちょうまぐろ」は、2016年10月に販売したトップバリュの「一本釣り炭火焼かつお」と同じく、東日本大震災の津波により港、沿岸の工場が甚大な被害を受けた宮城県塩釜市の水産加工業のお取引先さまとの協業により実現した商品です。このたび協業したお取引先さまは、高品質のカツオ、びんちょうまぐろを東北から全国へ継続的に届けるため、工場の再現とともに新たに自社船での“一本釣り”による漁業に取り組まれています。

日本の伝統的な漁法である“一本釣り”は一尾ずつ釣り上げるので、時間と手間がかかる一方で、魚体へのダメージが少なく高品質です。漁獲船、漁獲水域のトレーサビリティも確立しています。こうした持続可能な取組みが認められ、世界的に高い信頼を誇る“海のエコラベル”のMSC認証を取得しました。

1本ずつ丁寧に釣り上げられた後、船上ですぐに急速冷凍されているので高い鮮度を維持しています。やわらかな身質とくせのない味が特徴で、刺身のほか、サラダ、カルパッチョなどのアレンジでもお楽しみいただけます。

これからもイオンは、「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という想いのもと、小売業だからこそできる“人”“店舗”“商品・サービス”を活かして、東北の皆さま、全国の皆さまとともに東北創生の輪を広げるべく取り組んでまいります。

### 【「トップバリュグリーンアイ ナチュラル 一本釣りびんちょうまぐろ」販売概要】

販売日：7月29日（土）

販売店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗  
および全国のイオングループ約1,100店舗

価格例：100g当り 本体価格198円（税込213円）

※店舗によって取扱い商品が異なります。

### 【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