

2025年2月27日
イオン北海道株式会社

水産物消費量拡大に向けた取り組みをはじめます 毎月3日～7日は「さかなの日」 2025年3月3日（月）よりスタート

イオン北海道株式会社（以下、当社）は、水産物の消費量拡大に向け、サステナブル・シーフードや道産魚介類などの販売を強化する「さかなの日」を、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」など110店舗にて、3月3日（月）よりスタートします。



水産庁の調査によると、日本における魚介類の1人当たりの消費量は、2001年をピークに減少傾向にあり、2022年にはピーク時に比べ、その消費量はほぼ半減しています。これに対し、水産庁は2022年11月、毎月3日～7日を“国内の水産物消費拡大”“魚食がサステナブルに繋がる”をPRする「さかなの日」として制定し、賛同メンバーと連携した取り組みを行っています。

この度、当社はこの取り組みに賛同し、2025年3月3日（月）より、毎月3～7日を「さかなの日」とし、水産物の消費量拡大に向けた取り組みを行います。取り組みの一例として、MSC認証やASC認証など、サステナブルな漁業や養殖業で生産された水産物「サステナブルシーフード」の展開強化を行うほか、北海道の漁港でとれた旬の魚介類の拡販や展開商品を活用したメニュー提案などを行います。

当社は、豊富な水産資源を有する北海道に根差した企業として、これからも水産物消費拡大の取り組みを推進してまいります。

【さかなの日の概要】

実施期間：毎月3日～7日

実施店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」
「フードセンター」110店舗

<取り組みポイント>

➤ 「サステナブルシーフード」の展開強化

MSC認証やASC認証など、サステナブルな漁業や養殖業で生産された水産物「サステナブルシーフード」の展開強化を行います。3月はMSC認証のかつおの赤身やすじこの醤油漬けの販売を強化します。

➤ 「道産魚介類」の販売強化

当社のある北海道は3つの海に囲まれ、豊富な水産資源を有しています。さかなの日には、旬の北海道の魚介類の販売を強化します。3月はホッキ貝の販売を強化します。

➤ 未利用魚・低利用魚の取り組み

地球温暖化をはじめ、気候の変化により、道内でとれる魚も変化しています。ふぐやブリ、イワシなど、これまで道内のご家庭で調理機会の少なかった魚のご提供も進めていきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 環境・社会貢献・広報・IR部 電話：011-865-9111