

2024年1月19日
イオンリテール株式会社

消費地まで生きたまま配送「^{かつじめ}活^{※1}養殖しまあじ」発売 鮮度改革に取り組み、消費地で活^{※1}する水産品の定期的な販売を継続

イオンリテールは1月19日（金）より、「イオン」「イオンスタイル」等、約380店舗^{※2}にて、養殖場から消費地まで生きたまま運んだ“活^{※1}養殖しまあじ”を発売します。



当社では、鮮度改革を推し進めるため、サプライチェーンを変えて、活魚車や活漁船で運ぶ水産物を拡充しています。まずは“活^{※1}養殖まだい”を販売、2023年11月には“活^{※1}養殖ぶり”の展開も始めました。このたび2024年1月から、新たな魚種として“活^{※1}養殖しまあじ”を取り扱います。

〈消費地活^{※1}水産品の特長〉

- **活^{※1}作業後から店頭販売までの時間を減らし、高鮮度を保ちます**
一般的な産地での活^{※1}作業後の配送とは異なり、生きたままの魚を活魚車・活魚船で産地から消費地の加工場に運び、活^{※1}作業をします。より高鮮度な状態でお客さまにお届けすることができます。
- **活^{※1}養殖ぶりに続き、“活^{※1}養殖しまあじ”を販売開始**
しまあじは“あじの王様”とも呼ばれ、高級魚として知られています。身は脂の乗りが良く上品なコクのあるおいしさです。脂が味わえるよう、刺身を中心に品揃えします。
- **定期的な販売を継続**
月1回をめぐりに、消費地活^{※1}の水産物を定期的に販売し、お客さまに鮮度とおいしさの価値ある商品を提供します。

当社は、これからも水産物の鮮度改革に取り組み、鮮度とおいしさにこだわった商品を販売します。

※1：生きたまま魚を素早く締めて血抜きし、鮮度を保つ方法。

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。店舗により品揃えは異なります。

【2024年1月の販売概要】

販売期間：1月19日（金）～1月21日（日）、1月26日（金）～28日（日）

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等、約380店舗※²

「イオンネットスーパー」※³ <https://shop.aeon.com/netsuper/nspr>

活〆養殖しまあじ

価格：刺身用 100g 当たり
本体980円（税込1058.40円）※⁴
お刺身 4切
本体598円（税込645.84円）※⁴

産地：愛媛県
（兵庫県・愛知県・石川県・東京都の加工場まで生きたまま配送します）



活〆養殖ぶり

価格：刺身用 100g 当たり
本体438円（税込473.04円）※⁴
お刺身 7切
本体698円（税込753.84円）※⁴

産地：熊本県・徳島県・高知県
（兵庫県・和歌山県・東京都の加工場まで生きたまま配送します）



活〆養殖まだい

価格：刺身用 100g 当たり
本体598円（税込645.84円）※⁴
お刺身 6切
本体498円（税込537.84円）※⁴

産地：和歌山県
（兵庫県・愛知県・石川県・東京都の加工場まで生きたまま配送します）



※画像はすべてイメージです。

※²：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。店舗により品揃えは異なります。

※³：ネットスーパーの取り扱い商品は発送店舗の品揃えに準じます。

※⁴：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。店舗により販売価格や規格が異なる場合がございます。