



2024年5月31日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

獲れた魚を無駄にしない。低利用魚をおいしく手軽に！ 「トップバリュ もったいないお魚シリーズ」第3弾！黒鯛を発売

イオンは6月12日（水）※¹、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約450店舗※²にて、加工しづらいサイズや意図せずに漁獲した等の理由で廃棄されやすい魚“低利用魚”を無駄にせずおいしく食べられるように工夫した「トップバリュ もったいないお魚シリーズ」の第3弾として「黒鯛」2品目を発売します。



低利用魚はまとまった量が漁獲できないことやサイズが不揃いで加工しづらいといった理由で、そのほとんどが商品化されずに廃棄されています。イオンは2023年4月、低利用魚を積極的に活用した「トップバリュ もったいないお魚シリーズ」を発売しました。第1弾としてメダイ、第2弾としてボウズギンポ、ナガメヌケ等の魚種をご提供し、お客さまからご好評いただいています。第3弾となる今回は、養殖海苔や養殖牡蠣を食べてしまう黒鯛を漁獲し原料として使用しました。

<「トップバリュ もったいないお魚シリーズ」第3弾の特長>

▶瀬戸内海で漁獲した、新鮮な黒鯛を使用

瀬戸内海では牡蠣や海苔の養殖業が盛んに営まれています。近年、黒鯛によって収穫前に食べられてしまう問題が発生しています。一方、沿岸漁業で漁獲された黒鯛は、これまで有効利用されずに海に戻されてしまうこともありました。このたび商品化する黒鯛は、瀬戸内海沿岸の岡山県寄島漁協と協業し漁獲された原料を使用します。生け簀に入れて水揚げされ血抜き後、鮮度を保ったまま凍結し加工されます。漁獲後しっかりと処理されているため身は臭みが少なく、さっぱりしながらも脂のりがよく、白身魚のほのかな甘みと旨味のある味わいです。

▶身の質にばらつきのある低利用魚を活かす、旨味を逃がさない味付け

低利用魚はふっくら感や脂のりのばらつきがありますが、これを解消するために魚の旨味を外に出さない下処理をし、しっとり感、柔らかさを実現しています。黒鯛はくせが少なくどのような味付けにもマッチしますが、おかずにもおつまみにも弁当にも合う2種の和風ソースで仕上げました。解凍した後に焼くだけの簡単調理・時短につながる商品です。

イオンは、2017年に「イオングループ食品廃棄物削減目標」を掲げ、新しい技術の導入や、販売方法の工夫による食品廃棄物・ロスの削減に取り組んでおり、商品開発を担うトップバリュでも、「もったいないを美味しく！」をコンセプトにサプライチェーン全体での、食品廃棄物・ロスの削減に向けた商品開発の取り組みを加速しています。

トップバリュが届けたいのは、「こんなのあったんだ!」「おいしそう!」「次はどんな商品だろう?」と思わず声が出るような発見や、次に続く楽しみ、期待感です。イオンは今後も、お客さまの毎日の暮らしに新しいアイデアとドキドキ、ワクワクをお届けします。

【販売概要】

商品名：トップバリュ もったいないお魚シリーズ 黒鯛ステーキ（ねぎ塩味／柚子味噌味）

発売日：2024年6月12日（水）※¹

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など約450店舗※²

品目数：2品目

価格：本体 498円（税込 537.84円）※³

規格：各2切れ（ねぎ塩 155g／柚子味噌 150g）

商品特長：養殖海苔や養殖牡蠣を食べてしまう黒鯛を漁獲し原料として使用しました。白身でくせがない黒鯛を和風ソースで味付けしています。

■ねぎ塩味



■柚子味噌味



※¹：展開企業によって発売日が異なります。

※²：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※³：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

以上

【「トップバリュ もったいないお魚シリーズ」商品ラインアップ】

※「もったいないお魚シリーズ」は計画的な漁獲によるものではない低利用魚の特性上、取り扱いのない時期や店舗があります。

商品名	トップバリュ 黒鯛ステーキ ねぎ塩味／柚子味噌味	
規格	各2切れ（ねぎ塩155g／柚子味噌150g）	
価格	本体498円（税込537.84円）	
特長	養殖海苔や養殖牡蠣を食べてしまう黒鯛を原料として使用しました。白身でくせがない黒鯛を和風ソースで味付けしています。	
商品名	トップバリュ 国産めだいのバジルソース／ねぎ塩ソース	
規格	各2切れ（バジル155g／ねぎ塩160g）	
価格	本体398円（税込429.84円※ ³ ）	
特長	金目鯛を優先的に漁獲している船で合わせてとれる「みなみくろめだい」を使用しています。	
商品名	トップバリュ ポウズギンポステーキ（原産地アメリカ） 柚子味噌味／レモンペッパー味	
規格	各2切れ（柚子味噌140g／レモンペッパー145g）	
価格	本体398円（税込429.84円※ ³ ）	
特長	アカウオやカレイ、ホッケを優先的に漁獲している船で、合わせて獲れるポウズギンポを使用しています。脂のりがよくふんわり柔らかな食感です。	
商品名	トップバリュ ナガメヌケステーキ（原産地アメリカ） バジルソース味／レモンペッパー味	
規格	各2切れ（各185g）	
価格	本体398円（税込429.84円※ ³ ）	
特長	アカウオやギンダラを優先的に漁獲している船で、合わせて獲れるナガメヌケを使用しています。白身でくせがないナガメヌケを洋風ソースで味付けしました。	

ご参考

トップバリュはサプライチェーン全体での食品廃棄物・ロスの削減に向けた商品開発に取り組んでいます。2024年より、様々な「もったいない」を活かして開発した食品に「もったいないをおいしく！」マークを表示しています。※⁴

■親里芋を使用した商品※²（2024年3月より順次発売）

愛媛県産里芋の「親芋」を原材料に使用した商品です。一般に流通している里芋は「子芋」「孫芋」の部分であり、種芋から最初に芽が出て成長した「親芋」部分は、固く調理に不向きであるため、養分としての役割を終えた後ほとんどが廃棄されています。これをアップサイクルし活用しました。



商品名	トップバリュ 親里芋と麴のだし粥	
規格	200g	
価格	本体298円（税込321.84円※ ³ ）	
特長	具たくさんでコク深く仕上げました。	
商品名	トップバリュ 冷製親里芋のポタージュ	
規格	200g	
価格	本体398円（税込429.84円※ ³ ）	
特長	親里芋を丸ごと楽しめる、クリーミーで贅沢な冷たいポタージュです。	

■キャベツの芯から抽出した旨味成分を使用した調味料※²（2024年5月より順次発売※¹）

カット野菜の工程で廃棄となるキャベツの芯から抽出して加工したエキスを、簡単便利な合わせ調味料の原料として使用しアップサイクルしました。またパッケージにはサトウキビ由来のバイオマス原料を4%使用しています。

商品名	トップバリュベストプライス おつまみキャベツの素	
規格	40g	
価格	本体88円（税込95.04円）※ ³	
特長	にんにく粉末と相性の良いチキンエキスを配合しています。 ごまの香りをより出すためにすりごまを使用しました。	
商品名	トップバリュベストプライス 回鍋肉の素	
規格	50g	
価格	本体88円（税込95.04円）※ ³	
特長	しょうがとにんにくでアクセントをつけながら、豆味噌と米味噌で風味よく仕上げています。	
商品名	トップバリュベストプライス 青椒肉絲の素	
規格	50g	
価格	本体88円（税込95.04円）※ ³	
特長	オイスターエキスと豆板醤の旨味が特長です。 2種類の醤油を使い、味に厚みをもたせています。	
商品名	トップバリュベストプライス ゴーヤチャンプルーの素	
規格	50g	
価格	本体88円（税込95.04円）※ ³	
特長	かつおの香りを出しつつ砂糖と昆布エキスの絶妙な配合により ゴーヤの味を活かしています。	
商品名	トップバリュベストプライス 麻婆なすの素	
規格	60g	
価格	本体88円（税込95.04円）※ ³	
特長	甜麺醤（てんめんじゃん）、トウチ醤、豆板醤のコクと旨味が特長 でご飯が進む味に仕上げています。	
商品名	トップバリュベストプライス 大学いもの素	
規格	60g	
価格	本体88円（税込95.04円）※ ³	
特長	黒糖蜜を加えることで、自然な甘みに仕上げています。	

※4：一部、「もったいないをおいしく」マークを表示したパッケージに切り替え中の商品があります。