



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2023年1月6日

イオン東北株式会社

国内初！養殖のエコラベル「ASC認証」を海藻で取得 「にぎわい東北 ASC 認証海藻シリーズ」3品目を発売！

イオン東北(株) (本社：秋田県秋田市、代表取締役社長：辻 雅信) は1月13日(金)、海藻で国内初のASC認証^{※1}を取得した「にぎわい東北ASC認証海藻シリーズ」3品目を、東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」約130店舗^{※2}で発売します。

このたび発売する商品は十三浜^{じゅうさんばま}(宮城県石巻市)の漁師が養殖し、昨年11月15日(火)に“養殖のエコラベル”と呼ばれるASC認証を取得しました。海藻でASC認証を取得するのは国内初となります。ASC認証の基準を満たすため、生育方法をグループで管理して環境に配慮した生育をするとともに、品質管理を徹底しました。今期の生産分から商品パッケージに認証ラベルがつき、環境を考えて購入することができる“エシカルな海藻”となります。

イオン東北はこれからも、日本の食文化を未来につなげていくため、生産者と協力しながら「持続可能な調達」の取り組みを推進・継続してまいります。

◆おいしい海産物を育てる十三浜

宮城県石巻市十三浜の地名は十三の「浜」の集落群に由来しています。外洋に面した漁場と北上川から流れる養分の恩恵を受けており、日本有数のわかめの生産地として知られています。十三浜の豊かな海で育った良質なわかめは肉厚で風味が豊かです。

◆十三浜の海藻の養殖の特徴

二層式(上段：わかめ、下段：昆布)になっているところが特徴です。わかめと昆布は養殖・収穫の時期が異なりますが、二層式にすることで二毛作のように、同じ区間で年間を通して時期をずらして養殖・収穫することができます。



【販売概要】

発 売 日：2023年1月13日(金)

販 売 店 舗：東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」 約130店舗^{※2}

発売品目数：3品目

※1：責任ある養殖業によって生産された証で、ASC(水産養殖管理協議会)の審査のもとで与えられる認証です。

※2：イオン横手店、イオン広野店は除きます。

◆にぎわい東北 ASC 認証海藻シリーズ 商品一覧】

	<p>商品名：ASC 認証湯通しわかめ 価格：本体 158円 170.64円 (税込み) ※3 規格：1パック</p>
	<p>商品名：ASC 認証宮城県十三浜産切昆布 価格：本体 158円 170.64円 (税込み) ※3 規格：1パック</p>
	<p>商品名：ASC 認証結び昆布 価格：本体 198円 213.84円 (税込み) ※3 規格：1パック</p>

※3：軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した価格となります。

ご参考

「にぎわい東北」について



「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

震災から10年。安心してらせる一日一日の積み重ねが笑顔あふれる未来につながる。日々のお買い物をはじめ、地域のくらしのあらゆるシーンによりそうことで、地域の皆さまの支えになっていきたい。「にぎわい東北」フェアをはじめ、生産者支援や雇用創出による地域産業の活性化、自然豊かで災害に強いまちづくりの実現に向けて。

イオンはこれからもグループ一体となって、地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります。

◆ASC 認証について

ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産物養殖管理協議会) 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。

水産資源の持続可能な調達が世界各国の課題となるなか、イオングループは2014年に制定した独自の水産物調達方針に基づき、資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、限りある資源を守る、環境に配慮した商品を継続的に販売し、お客さまにご提案しています。その一環として、ASC 認証商品の販売に力を入れています。

イオン東北では2022年11月現在、「トップバリュ 生アトランティックサーモン」や「トップバリュ ポイルムール貝」、「トップバリュ 塩銀鮭」など、12魚種、24品目を販売しています。

ASC 認証の仕組み

