



2025年10月24日
イオン株式会社
イオン東北株式会社
イオントップバリュ株式会社

限りある資源を無駄にせず、青森の海の恵みをおいしく活かす もったいないをおいしく！中骨周りの身を活用した トップバリュ「青森サーモン®のフレーク」新発売

イオンは10月24日（金）※¹、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,300店舗※²で、まだおいしく食べられるのに活用されていなかった食材を使用した「もったいないをおいしく！」シリーズとして、「トップバリュ 青森サーモン®※³のフレーク」を数量限定で発売します。



青森県が誇るブランド養殖魚「青森サーモン®」は、年間を通して様々な魚介類が水揚げされる“豊穡の海”日本海海域で育まれ、身の締まりと脂のりの良さが特長です。トップバリュのお魚惣菜の原料としても活用し、そのおいしさをお客さまにお届けしています。

一方、青森サーモン®を使用した商品の製造・加工工程において、サーモンを3枚下ろしにした後の中骨周りの身がこれまでほとんど活用されていませんでした。今回イオンはこの点に着目し、中骨を専用の身取り機にかけることで無駄なく取り外された身を、「もったいないをおいしく！」シリーズのフレーク原料として活かすべく、企画・開発しました。

中骨周りの身はしっかりとした食感でありながら、ふんわりしっとりとしたフレークに加工しているため、ご飯やパスタによく合います。味付けには北海道産昆布焼塩のみを使用しており、青森サーモン®本来のうまみを引き立てています。

大切に育てられた青森サーモン®のおいしさを余すことなく味わえるとともに、貴重な水産資源の有効活用にもつながる商品として、世代を問わず食べやすいフレークの形にしました。日常のお買物を通じて環境配慮に貢献できる選択肢をお客さまにご提案します。

イオンは今後も限りある資源を有効活用し、食品廃棄物・ロスの削減にむけた持続可能な商品づくりを目指すとともに、商品を通じて、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「青森サーモン®のフレーク」
 発 売 日：2025年10月24日（金）※¹（数量限定）
 販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など
 全国の約1,300店舗※²
 価 格：本体 298円（税込 321.84円）※⁴
 規 格：80g

※¹：展開企業によって発売日が異なる場合があります。
 ※²：店舗により取り扱いがない場合があります。
 ※³：「青森サーモン」は日本サーモンファーム株式会社の登録商標です。
 ※⁴：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。



【ご参考】

【青森サーモン®を使用したお魚惣菜について】

商 品 名	トップバリュ ASC認証 ほどうく脂がのった 青森サーモン®のガーリックハーブ焼／西京焼	
規 格	1 切	
価 格	本体 各358円（税込386.64円※ ⁴ ）	
特 長	青森県産サーモントラウトを食べやすく骨取りしました。電子レンジで温めてお召し上がりいただけます。	

【「もったいないをおいしく！」シリーズについて】



まだおいしく食べられるのに、
見た目やサイズが合わないだけで
使われない食べものたち。

そんな「もったいない」に、たのしさとやさしさを添えて。
 トップバリュでは「もったいないをおいしく！」をコンセプトに、
 まだ食べられる素材をアイデアで生かし、商品作りを進めています。
 ロスを減らしながら（※）、選ぶ楽しみ、食べる幸せが広がるように。

食べてワクワク、未来にもやさしく。

※イオンは2017年から「イオン食品廃棄物削減目標」を掲げさまざまな取り組みを行っています。トップバリュではグループとして目指す食品廃棄物の考え方に則り、「もったいないをおいしく！」の商品開発を進めています。

URL：<https://www.topvalu.net/sustainable/mottainai/>

【トップバリュ公式 YouTube チャンネル】

「青森サーモン®のフレーク」の
 企画・開発にあたっての思いを、
 動画でご紹介しています。

URL：
https://youtu.be/Dy9qqPC3_AI



以上