


2024年7月4日
イオンリテール株式会社

“海面養殖世界初”ASC認証釜石サクラマス販売 岩手県で育てた完全養殖のサクラマスを7月5日より販売開始

イオンリテールは7月5日（金）より、「イオン」「イオンスタイル」等、約350店舗^{*1}にて、海面養殖としては世界で初めてASC認証を取得^{*2}した「岩手県産釜石サクラマス」を販売します。



責任ある養殖により
生産された水産物
asc
認証
ASC-AQUA.ORG


この製品は、ASC(水産養殖管理協議会)の基準に従い認証された、責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。
www.asc-aqua.org

ASC-C-00332

脂のりが良く焼いても、刺身でもおいしくお召し上がりいただけます。

釜石サクラマスの美味しさの理由

養殖場は、美しいリアス式海岸に沿って広がっています。親潮と黒潮が交わり合う資源豊かな漁場です。この豊かな海で釜石サクラマスは育ちます。



当社では「持続可能な調達」を推進するため、ASC認証やMSC認証を取得したサステナブルシーフードの商品を展開しています。

近年、岩手県釜石湾での定位置網漁業による漁獲量が大幅に減少していることを受け、釜石市では養殖生産に力を入れています。このたび持続可能な漁業を目指し、2024年4月稚魚から成魚まですべて岩手県で育てた完全養殖のサクラマスが海面養殖として世界で初めてASC認証を取得しました。当社は、水産資源を守る取り組みに対する賛同と、生産者を応援したい思いから「ASC認証岩手県産釜石サクラマス（養殖）」を7月5日（金）より販売します。

当社は、今後も限りある水産資源を守り、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残していくため、地域の生産者と協力しながら「持続可能な調達」を推進してまいります。

<海面養殖として世界初ASC認証釜石サクラマスについて>

①日本固有種のサクラマスの世界へ

サクラマスは、ヤマメが降海したものを指し、さくらが開花する3月から6月に遡上することから、その名が付いたとされています。また、日本固有種であり、海外では養殖されていません。脂がのっているのにあっさりとした味が特長で、絶品なサクラマスを日本のオリジナルサーモンとして、世界的認知を目指します。



②希少性が高いサクラマスの養殖に挑戦

サクラマスは、漁獲量が減少し、国内の養殖においても生産が難しく、希少性が高い魚です。安定した生産ができるよう、釜石市では海面養殖に今後も取り組みます。

③ASC認証を取得し、サクラマスを世界基準のサステナブルシーフードへ

持続可能で環境に配慮した養殖を目指し、2024年4月にASC認証を取得しました。

【ASC認証 岩手県産釜石サクラマス（養殖）】販売概要

発 売 日：2024年7月5日（金）

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等、約350店舗※¹

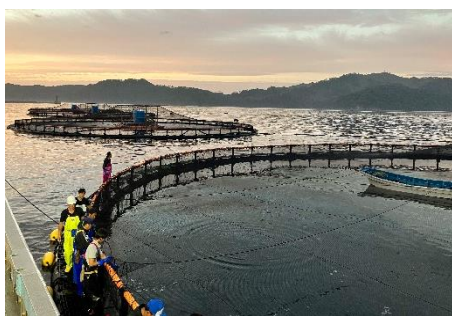
価 格：100g当たり本体298円（税込321.84円）※³



【岩手県産釜石サクラマスの養殖について】

海面で養殖したサクラマスを孵化場を完備した陸上の養殖施設に移し、採卵、交配、孵化、中間育成後、また海面にて養殖します。このサイクルを繰り返していくことにより、より大きくなるサーモンの生産を目指しています。

海面の養殖場は、親潮と黒潮が交わり合う資源豊かな漁場になっています。



海面養殖



サクラマスの水揚げの様子

【ASC認証 岩手県産釜石サクラマス（養殖）のおすすめメニュー】

サクラマスは、身に含まれる脂の量が多く、旨みが詰まっており、身も非常に柔らかい魚です。ステーキにしたり、ムニエルにして食べていただくのもおすすめです。



サクラマスのレアステーキ



サクラマスのムニエル

※¹：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。一部取り扱いのない店舗がございます。

※²：2024年4月に有限会社泉澤水産がASC認証を取得。

※³：店舗により価格が異なる場合がございます。