

# 未来の子供たちに魚食文化を引き継ぐ為に...



認知

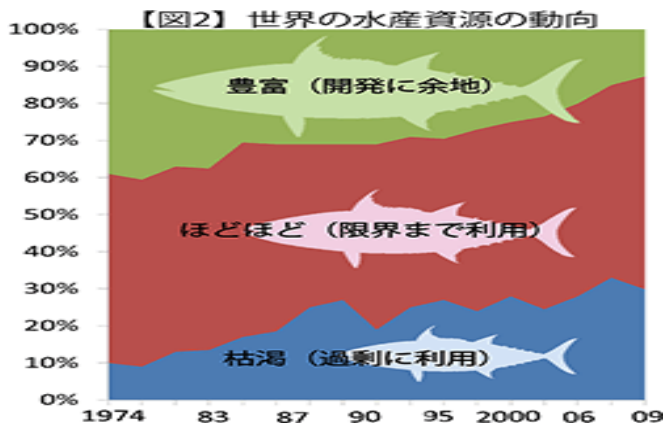
納得

購買

水産物資源  
の枯渇状況

活動内容へ  
の共感

買い物の中  
でエコ活動が  
できるという  
「気づき」



次の世代に豊かな食文化を引き継ぐための取り組みとして、  
MSC・ASC認証商品の常設のコーナー「フィッシュ・バトン」を設置



10月末現在 61店舗



# 順調に拡大しているMSC・ASC認証商品

【2017年7月末現在】



MSC 認証 販売実績

20魚種40品目

スケソウタラ	マス	イエローカレイ	アブラカレイ	赤カレイ
浅羽カレイ	紅鮭	真タラ	北国赤エビ	オーストタイガーエビ
キングブラウンエビ	ホタテ貝	ズワイガニ	セコガニ	ロブスター
カツオ	サバ	ニシン	ピンチョウマグロ	カラフトシシャモ



ASC 認証 販売実績

6魚種13品目

パンガシウス	アトランティックサーモン	バナメイエビ	生カキ	銀鮭	トラウトサーモン
--------	--------------	--------	-----	----	----------



ASC 認証

甘辛醤油だれ白身魚の  
(パンガシウス)

ふっくら蒲焼

パンガシウス



## 5 パンガシウスを おすすめる 理由

### 理由 1 骨取り

だから食べやすい。  
小骨などの心配がないので、  
骨が面倒で魚が苦手という方  
やお子さまにもおすすめ。

### 理由 2 皮なし

だから調理が簡単。  
あらかじめ皮を取り除いてあ  
るので、うろこを取る必要がな  
く、すぐに下ごしらえできます。



### 理由 3 クセのない味

だからいろいろ使える。  
和洋中やエスニックなど多彩な味付け  
に合うほか、焼・揚・蒸・茹など調理法を  
問わず使えます。

### 理由 4 ASC認証

だから環境にやさしい。  
ASC認証は環境と社会に配慮した養殖  
に対する国際認証です。

### 理由 5 お手頃価格

だから毎日使える。

# かつお / ビンナガマグロ、さしみ・すしネタ店内加工が必須



CoC取得 **12社 1,179店舗** 2017年10月現在



# 宮城県 生かき 震災復興 [にぎわい東北]

東北のすばらしい産品をイオンからお客さまのもとへ。





# グローバルな枠組み『GSSI』への参画



世界中から持続的に調達するには  
**裏付けある**持続可能な  
原材料にシフトしなければならない

世界の魚資源を  
持続可能にするため  
世界共通の基準を採用



イオンは、2017年8月、GSSIに  
ファンディングパートナーとして参画。

Copyright (C) 2017 AE



GSSI Funding Partners

