



JF 福島漁連
福島県漁業協同組合連合会

AEON

2018年5月24日
福島県
福島県漁業協同組合連合会
イオンリテール株式会社

復活した“常磐もの”を全国に先駆けてお届け！ 6月より、福島鮮魚便コーナーを東京・埼玉の「イオン」限定5店舗で展開

福島県と福島県漁場協同組合連合会（以下「JF福島漁連」）、イオンリテール株式会社（以下「イオンリテール」）は、2018年6月1日から2019年2月28日まで、東京・埼玉の「イオン」「イオンスタイル」のうち限定5店舗で『福島鮮魚便』コーナーを展開し、福島県で水揚げされた水産物を販売します。



福島県沖は黒潮と親潮が出会う、潮目の恩恵を受けた豊かな漁場で、東日本大震災前の港ではカツオやヒラメをはじめ約200種類の魚介類が水揚げされていました。沿岸漁業での試験操業は現在も続いています。本年の消費者庁の調査では、福島県産食品の購入を「ためらう」と答えた人の割合が、約13%と過去最低を更新しています。こうしたなか、福島県とJF福島漁連、イオンリテールは、福島県で水揚げされた新鮮なお魚を全国に先駆けて東京・埼玉の限定店舗へお届けし、専門の販売スタッフによる接客を通して、鮮度と品質をお客さまへお伝えします。

【福島鮮魚便コーナーの概要】

販売期間：2018年6月1日～2019年2月28日


実施店舗：イオン板橋店（東京都板橋区）、イオン東久留米店（東京都東久留米市）、
イオンむさし村山店（東京都武蔵村山市）、イオンスタイル品川シーサイド
（東京都品川区）、イオンスタイルレイクタウン（埼玉県越谷市）の5店舗

※1：消費者庁『風評被害に関する消費者意識の実態調査（第11回）』にて、福島県産食品の購入を「ためらう」と回答した人の割合は12.7%と過去最低を記録。

※2：終了日は変更になる場合がございます。

イオンリテールは東日本大震災後2012年より、小名浜で水揚げされたカツオの取扱いをいち早く再開しました。また6月15日に開業する「イオンスタイルいわき小名浜」においても福島県産の水産物が全国でふたたび身近な存在になるよう努めてまいります。

■復活！常磐もの！について



復活！常磐もの！とは

黒潮と親潮が会える福島県沖の潮目の海。
その豊かな海で水揚げされた魚を、築地市場では「常磐もの」と呼び、高い評価をしてきました。
よく身の締まった新鮮なお魚を、ぜひお召し上がりください。

■試食販売員・売場イメージ

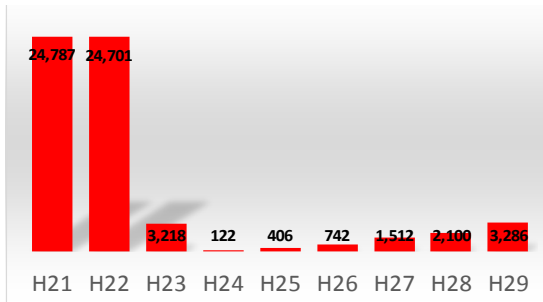


『福島鮮魚便』 販売スタッフについて

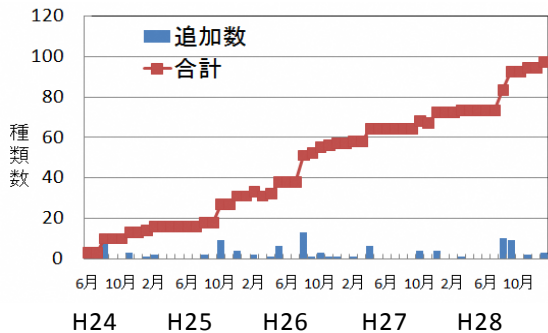
売場に常駐する販売スタッフが、その日販売している鮮魚について試食販売を実施し、安全・安心と美味しさをお伝えします。
メヒカリやヒラメなど、旬ごとに色々なお魚の食べ方提案なども行ってまいります。

※ 衣装画像提供：KAZEN

■福島県産水産物の現状



県内の沿岸漁業の漁獲量推移 (トン)



試験操業対象種の拡大経過状況

沿岸漁業の漁獲量推移について

2017年、福島県内における沿岸漁業の漁獲量は震災前10年間平均の12.6%とまだ低い水準です。今後、漁獲量の拡大をしていくためには、安定した福島県産水産物の需要拡大と、着実な販売体制の構築が重要になってきます。

試験操業対象種について

試験操業対象種は当初3種から開始しましたが、2017年3月末には97種まで増加をしました。2018年5月現在、7種の指定海産魚介類を除き、全てが試験操業の対象種となっています。

■福島県産水産物の紹介

 <p>カツオ</p>	<p>言わずと知れた福島県の名産品で、5月ごろから水揚げが始まります。その時期から浜は活気づき、夏季に水揚げの最盛期を迎えます。</p>	 <p>サンマ</p>	<p>秋の味覚の王様との呼び声も高く、大変親しまれているお魚です。福島県の生産量、生産額は全国でも上位となっています。</p>
 <p>メヒカリ</p>	<p>深海性で目が大きく、目が青く光って見えるため、メヒカリと呼ばれています。刺身でも、天ぷらや唐揚げにもおすすめのお魚です。</p>	 <p>ヒラメ</p>	<p>福島県での「つくり育てる漁業」の代表的な魚で、年間100万尾の稚魚を放流しています。秋から冬にかけて「寒びらめ」と呼ばれ親しまれています。</p>
 <p>ホッキ貝</p>	<p>福島県では6月から翌年1月までが漁期で、さっぱりとした食感から、夏場の時期が特に美味しく感じられる貝です。</p>	 <p>マコガレイ</p>	<p>12月～1月の時期に水揚げが多く、脂ののったマコガレイを味わうことができます。</p>

以上