



Fish Deli
おさかな惣菜シリーズ
3つのおいしさ

つなぐ
おいしさ

環境に配慮し、MSC認証・ASC認証を受けた魚介を原料に使用。



香取りさばの味噌煮

旬の
おいしさ

旬に獲れた魚介をすぐに加工するので、いつでもおいしい旬の味に。



宮城県で水揚げされたさんまのみぞれ煮

ひと手間の
おいしさ

こだわりの製法でふっくらパリッと。チンするだけで、まるでお店の味わい。



まわらの西京漬焼き

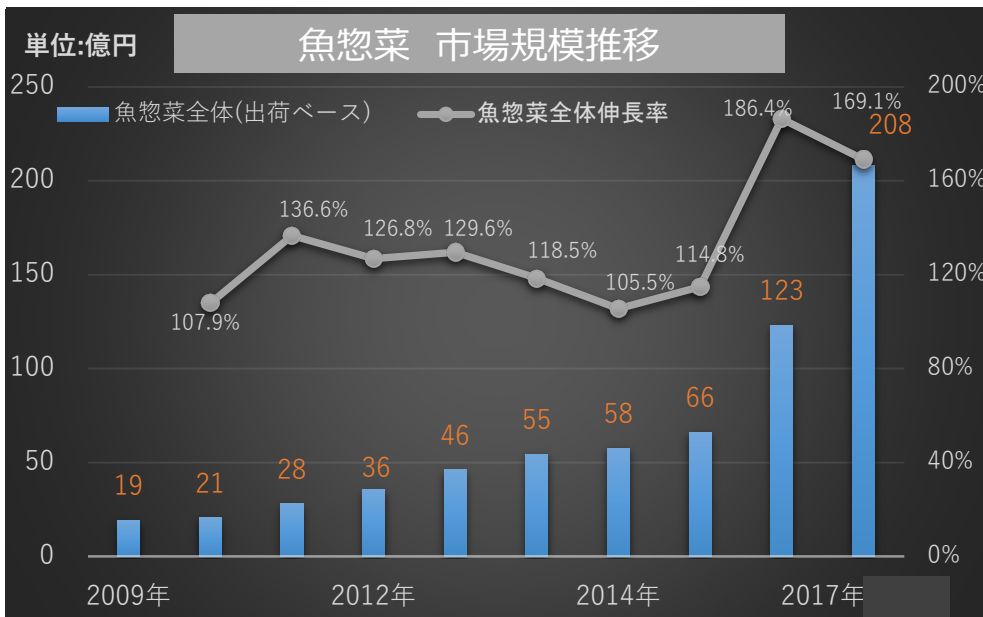
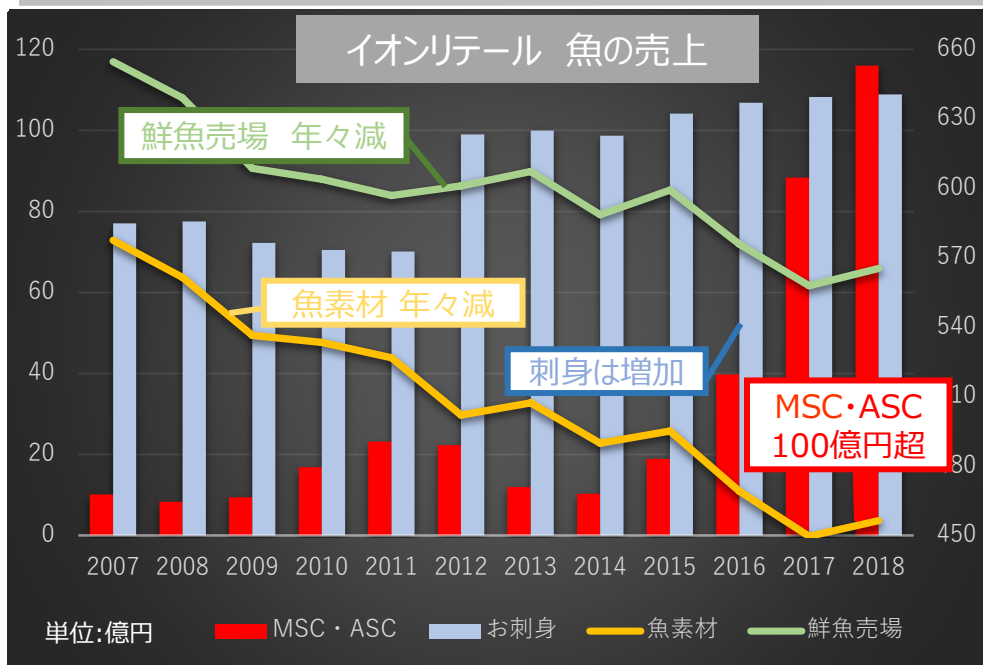
消費者から見た 魚食&持続可能性



イオン株式会社
三宅 香



“魚を食べなくなった” しかし『惣菜・お刺身は増えている』



魚素材

- おいしい魚は『とても高い』
クロマグロ、鰻、・・・絶滅危惧！
- 家庭で料理は大変。
切れない、焼けない、煮れない
- 食べづらい。ご馳走でない
『骨が刺さった』クレーム頻発
- 保存が困難。賞味期限短い
新鮮さを保つことが難しく、めんどう

魚惣菜

- 外食=回転寿司が好き
寿司は子供・家族で好き
- お造り(お刺身)はおいしい
骨もなく、サーモン・まぐろ等人気
- 簡単に料理でき、食べやすい
温めるだけ！ チンするだけ！



おさかな料理の さまざまな不満を解消!



カンタン手間なし

面倒な下処理が不要! 電子レンジや湯煎で温めるだけ! 調理の時間がなかなかとれない方でも、手軽におさかな料理を楽しめます。



こだわり素材・製法

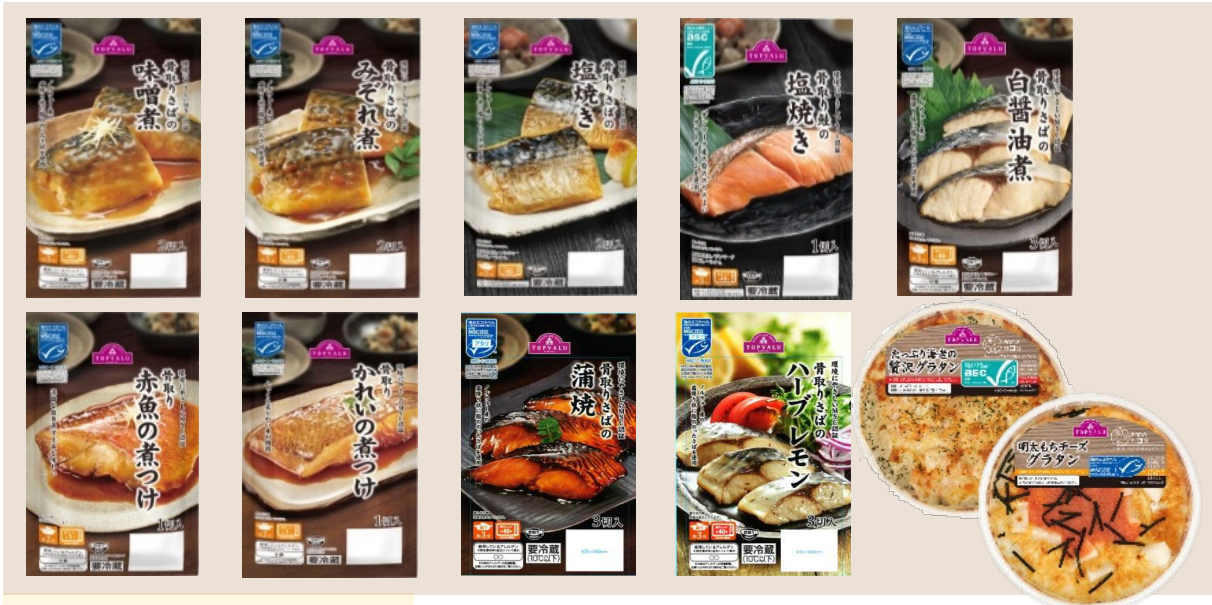
漁獲方法や漁獲時期・下処理・味付けなど、それぞれの魚種に適した製法で、時短だけでなくおいしさも追求しました。



充実のメニュー

焼き魚・煮魚などの定番メニューはもちろん、洋風メニューも充実。毎日食べても飽きがこない、多彩なラインアップ。

①つなぐおいしさ ②旬のおいしさ ③ひと手間のおいしさ



おほめの言葉



てんま @shigure_0606 · 12月16日

トップバリューさんありがとう！

こういうの待ってたよ！

骨が取ってあって、弁当にも入れやすいサイズで、焼くとかの面倒な作業がいら
ない調理魚！！

種類もたくさんあって、お安いから魚離れの若者代表として、いろいろなお魚を堪能
させていただきます！！



★★★★★

はじめて購入して**まさかこんなに美味しい**
とびっくりしました。濃厚なチーズに加え甘さ
がとてもよかったです。子供がいる方は是非
ともご賞味されてみて下さい。

何個食べてもやめられません。絶品です。

おほめ投稿:2件



★★★★★

味がしっかりしていて**ご飯に合う。**
やわらかくて食べやすい。

缶づめよりも扱いやすいのがいい

おほめ:1件

「つなぐ」おいしさ

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物

MSC認証
www.msc.org/jp



日本の「旬」のおいしさ

三陸沖で獲れた魚を使用した煮つけ。家
族で少しずつ召し上がれる商品です。

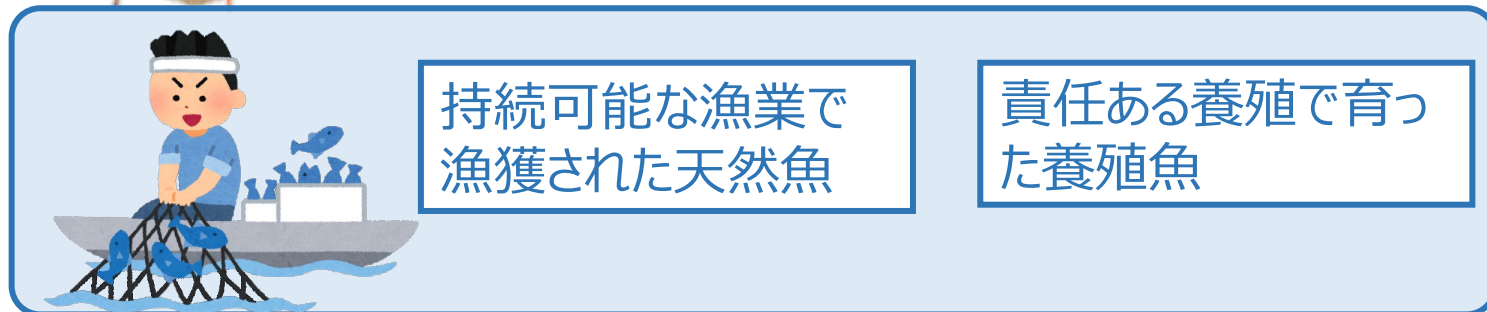
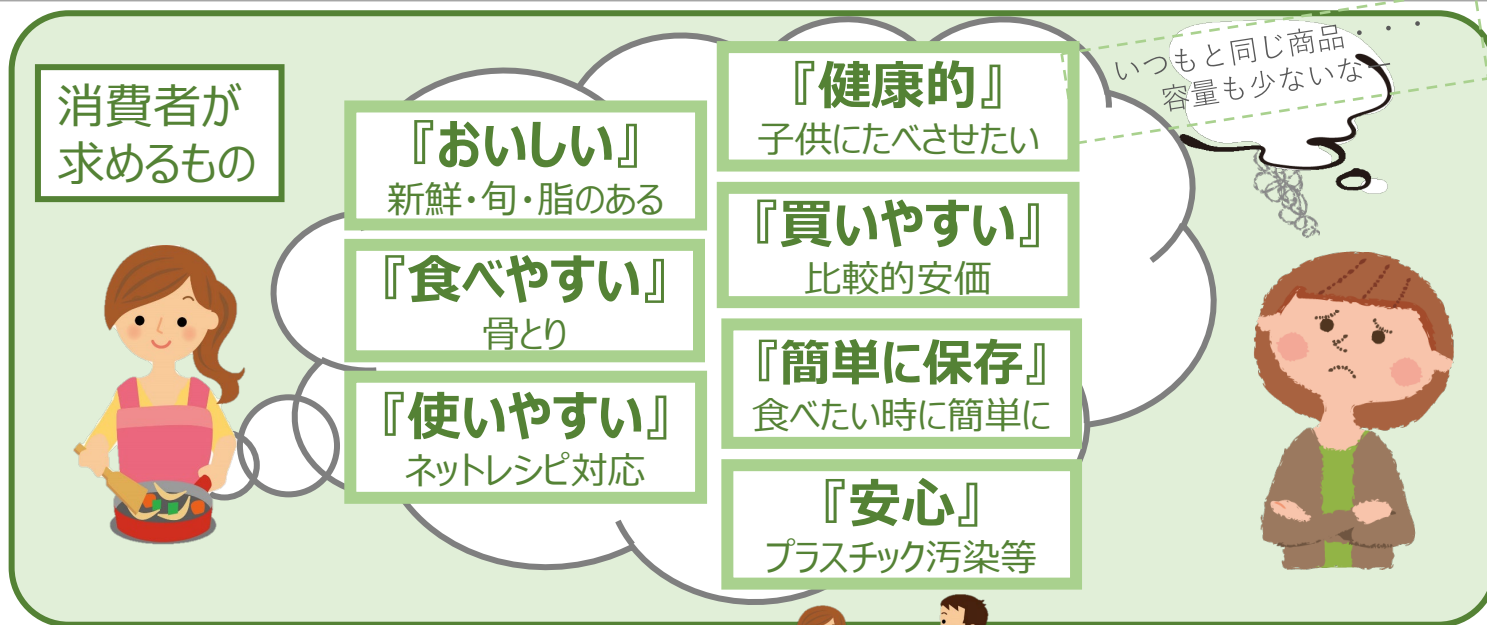


ひと手間のおいしさ



魚食文化を継続するために、私たちができること

魚の消費を増やし、資源枯渇を防ぐ事を、消費者と共に両立させようと考えています。



AEON