

2022年3月4日
イオン琉球株式会社

～資源循環型共生社会の実現へ～ 農水一体型サステナブル陸上養殖で育てた 「琉大ミーバイ」イオンで発売！

3月5日（土）よりイオン琉球21店舗で販売開始

イオン琉球（本社：南風原町、代表取締役社長：大野恵司）は、3月5日（土）より県内イオン・イオンスタイル・マックスバリュ（離島除く一部店舗）21店舗にて、産官学の連携により琉球大学が中城村養殖技術研究センターで養殖した「琉大ミーバイ」を発売します。再生可能エネルギー利用を進めている陸上養殖施設で育てた高級魚ミーバイ（ヤイトハタ）を食卓へお届けする役割を担うことで持続可能な循環型社会の実現を目指してまいります。



琉球大学研究員の福永耕大さん

～琉大育ち！大学の研究成果を取り入れた循環型養殖からうまれるミーバイ～

「琉大ミーバイ」は、琉球大学チーム（代表：竹村明洋教授）、佐敷中城漁業協同組合、そして民間企業が組織する一般社団法人「中城村養殖技術研究センター（NAICe）」で生産された魚です。NAICeでは、魚を早く大きく育てる技術開発、再生可能エネルギーの利用方法、県内で排出される動物性・植物性残渣（ごんさ）の餌への転換、そしてマイクロプラスチックフリー飼育水開発などの研究を行っています。また、農業と水産業の垣根を取り除いた資源循環システムの構築を目指し、養殖施設からの廃棄物や飼育水を植物の生産に利用する研究も進めています。これらの研究によって、省エネだけでなく県内のフードロス削減に繋がる無駄のない循環型の陸上養殖システムの実現が期待されます。

当社は、この度の「琉大ミーバイ」の販売を通して、これまで以上に水産資源への配慮と伝統的な沖縄の魚食文化継承を目指してまいります。

【販売概要について】

- ◆ 販売期間：2022年3月5日（土）～3月末予定
- ◆ 販売商品：琉大ミーバイ刺身、琉大ミーバイ切身、琉大ミーバイ入り鮨8貫
- ◆ 販売価格：刺身1パック 598円（本体価格）
切身100gあたり298円（本体価格）
ミーバイ入りにぎり鮨8貫 698円（本体価格）
- ◆ 販売店舗：イオン・イオンスタイル全7店舗
マックスバリュ14店舗
（一日橋、伊祖、とよみ、安謝、牧志、豊見城、南城大里、泡瀬、山里、読谷、座喜味、屋慶名、石川、読谷、なご）