

## 買い物習慣が変わる鮮度の新常識！ 1週間鮮度が続く「鮮度+」の魚が新登場 ～ 野菜・肉に続き魚も1週間鮮度を保証する新時代へ～

イオンネクスト株式会社（本社：千葉市美浜区、代表取締役社長：バラット・ルパーニ）は、3月5日（水）より「Green Beans」において、野菜や肉に続き、冷蔵の魚においても消費期限が1週間続く2品目の商品を発売します。



当社はこれまで、低温を保ち続けるコールドチェーンによる輸送や、商品の特性に合わせた特殊な包材の活用など、野菜や肉の鮮度を1週間保証した商品を展開してきました。これにより、お客さまに「ネットなのに新鮮でおいしい安心感」と「1週間もつから買い置きができる安心感」を提供し、買い物習慣の変化を促してきました。そして今回、新たに魚の冷蔵商品においても1週間の消費期限を実現しました。これにより、より多くのご家庭で、野菜、肉、魚の生鮮食品を手軽に長く楽しんでいただけるようになり、計画的な買い物が可能となることで、日々の食生活に革新をもたらします。

イオンネクストは今後も、徹底した温度管理と品質管理を行い、多くの方々にご満足いただけるよう「安全・安心」「新鮮でおいしい」商品をお届けしてまいります。

### <商品概要>

発 売 日：2025年3月5日（水）

商 品 名：[鮮度+] 愛媛県宇和島市産 活〆真鯛切身（養殖・加熱用）【冷蔵】 90g x 2切

[鮮度+] 鹿児島県産 活〆ぶり切身（養殖・加熱用）【冷蔵】 80g x 2切

価 格：各本体価格998円（税込1,078円）

特集ページ：<https://service.greenbeans.com/media/feature/sendoplus-fish>

※価格は3月5日時点の価格です。

※野菜は鮮度を保つために徹底した管理を行い、自信をもってお届けしていますが、万が一、鮮度にご満足いただけない場合は、カスタマーサービスセンターまでご連絡ください。



## <「鮮度+」の魚とは？>

生のまま最適な方法で加工・輸送された魚を、鮮度を保って届けることを実現。冷蔵の魚で、お届けから1週間鮮度とおいしさをお約束し、好きな時に調理して召し上がれます。



### ➤ 活きたまま輸送・活〆などプロの技で鮮度キープ

選りすぐりの産地から、活きたまま輸送や空輸・活〆・船上凍結などによって鮮度を守り抜けるものを選び抜いています。

### ➤ 素材に合わせた特殊パッケージ

鮮度抜群の魚介を新鮮なまま召し上がっていただけるよう、素材の特性に合ったパッケージを採用しています。

### ➤ ずっと低温をキープしてお届け

低温を切らさないコールドチェーンで輸送し、グリーンビーンズ独自の鮮度チェック施設や、お届け時の配送トラックでも低温をキープ。ずっと繋がる温度管理が「1週間ずっとおいしい！」を実現します。

□愛媛県産「活〆真鯛」がお届けから1週間鮮度保証！ふんわり肉厚な焼魚をいつだって気軽に【レシピ付き】

<https://service.greenbeans.com/media/article/121/>

【ご参考：「鮮度+」野菜・お肉について】



以 上