

2024年3月18日  
マックスバリュ東海株式会社

## 水産物の鮮度表示実証実験の実施について

### － 鮮度表示で魚食拡大を目指す －

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県浜松市中央区、代表取締役社長：作道政昭）では、東京大学国際水産開発学研究室（東京都文京区、准教授：阪井裕太郎）、大和製衡株式会社（本社：兵庫県明石市、代表取締役社長：川西勝三）、尾鷲市及び三重県とともに、マックスバリュ津北店及び四日市泊店において、2024年3月17日（日）より、水産物の鮮度表示実証実験を開始いたしました。

この取組みは、判別が難しい「鮮度」を機器で計測し、「みえる化」することで、お客さまに情報発信を行い、魚食の拡大に取り組むもので、三重県内有数の産地である尾鷲で水揚げされたマアジ・カツオ・ブリ等の水産物をその日のうちにマックスバリュの2店舗に搬送し、鮮度測定装置フィッシュアナライザで鮮度を測定した商品に鮮度を表示し、お客さまの購入動向などから、鮮度表示の効果を客観的に検証するものです。

- ・実施期間：2024年3月17日（日）から5月31日（金）まで
- ・実施店舗：マックスバリュ津北店  
（三重県津市一身田上津部田125-1）  
マックスバリュ四日市泊店  
（三重県四日市市泊小柳町4-5-1）

#### ・実験の内容

我が国の水産物消費が年々減少している背景には様々な原因がありますが、水産物の品質、特に鮮度について、消費者に分かりにくいことが原因の一つではないかと考えられます。

そこで、水産物の品質の中で最も重視されるにも関わらず、判別が難しい「鮮度」に注目し、鮮度を計測できる機器を使用して、「みえる化」することで、お客さまに情報発信を行い、「情報の非対称性」（※1）を解消し、消費の拡大に取り組めます。

鮮度表示実証実験としては、マックスバリュの津北店及び四日市泊店において、2024年3月より5月末まで、県内有数の産地である尾鷲で水揚げされたマアジ・カツオ・ブリ等の水産物をその日のうちにマックスバリュの2店舗に搬送し、鮮度測定装置フィッシュアナライザ（別紙1）で鮮度を測定した鮮度を商品に表示し、お客さまの購入動向などから、鮮度表示の効果を客観的に検証するものです。

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町1295番地1  
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ  
TEL 053-581-7099

なお、鮮度表示のタイミングを実施する2店舗でずらして交互に実施することにより、それぞれの店舗の地域性や季節性を加味した効果検証が可能となります（図1）。鮮度表示を行う魚種は仕入れ状況を勘案しながら決定しますが、鮮度の良い商品に対しては、それを表すラベルを貼付することで、水産物を「当たりはずれが少ない」商品として販売することが可能となり、お客さまには従来よりも安心してご購入いただくことが可能となります。

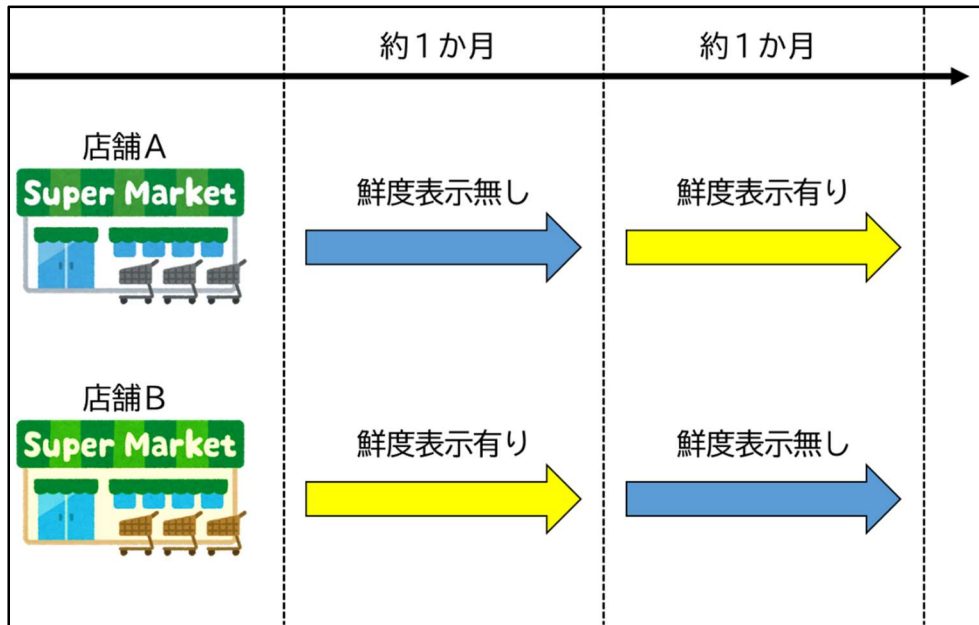


図1 2店舗×約2か月の実験のイメージ

(※1) 情報の非対称性とは商品の品質に関して売手の方が買手よりも正確な情報をもっている状況を指します。これを放置していると、市場が次第に縮小していくというのが経済理論の示すところです。

・ 役割分担

- 東京大学国際水産開発学研究室：実験のデザインとデータ解析
- マックスバリュ東海株式会社：実証実験の実施とデータ収集
- 大和製衡株式会社：鮮度測定装置「フィッシュアナライザ」の提供と使用方法の指導
- 尾鷲市：水揚げ状況や品質についての情報提供、魚種選定、実施時期などの助言等
- 三重県：実証実験全般にかかる助言等

・ 参考情報：東京大学国際水産開発学研究室

<http://lgfs.ga.a.u-tokyo.ac.jp/website/>

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町 1295 番地 1  
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ  
TEL 053-581-7099