

1週間鮮度を保証する「鮮度+」に 牛肉とまぐろ刺身用の新商品が登場！

～ コールドチェーンと特殊なパッケージにより、“鮮度保証”を実現 ～

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、イオンのネット専用スーパー「Green Beans」において、1週間鮮度保証の「鮮度+」のラインアップに、冷蔵の牛肉およびまぐろ刺身用を新たに追加し、5月21日（水）より順次発売します。



■牛肉も刺身用も“買い置きできる”という新しい選択肢

これまで当社では、野菜・豚肉・魚を対象に1週間の鮮度保証を実現し、多くのお客さまより「長持ちして鮮度が良い」「ストックができて便利」といったお声をいただいてきました。今回、“生”のまま空輸した本まぐろと鹿児島で育った雌牛限定の黒毛和牛「さつま姫牛」、オーストラリアのオーガニック認定された農場で牧草とハーブを食べて育った「オーガニックビーフ」についても、徹底したコールドチェーンの実現や商品の特性に合わせた特殊パッケージの採用などにより、1週間鮮度保証でお届けします。

■日々の生活に、余裕と安心を

「今日食べる分だけを毎回買う」のではなく、「1週間単位でまとめて選ぶ」という買い物スタイルを提案してきました。冷蔵庫に1週間鮮度が保たれた生鮮食品があるという安心は、買い物の負担を軽減できるなど、毎日の暮らしに大きなゆとりをもたらすと考えています。今回のラインアップの拡充により、ライフスタイルに合わせて食べたいときにすぐに使える自由さや、無駄なく食材を使い切れる利便性がさらに高まり、日々の買い物の負担軽減にもつながると思っています。

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通じて、多くの方々にご満足いただけるよう「安全・安心」な商品をお届けしてまいります。

発 売 日：牛 肉 3 品 目 2025年5月21日（水）
 本まぐろ2品目 2025年5月23日（金）

価格：100gあたり本体価格998円（税込1,078円）
特徴：鹿児島で育った雌牛限定の黒毛和牛。キメこまやかでしっとりまろやかな肉質が特徴。もも肉ならではの旨味と柔らかさが味わえます。



価格：１００ｇあたり本体価格７９８円（税込８６２円）
特徴：オーガニック認定された農場で育てた牛のサーロイン部位。キメこまかい肉質と赤身と脂のバランスが絶妙なステーキです。



価格：１００ｇあたり本体価格７４８円（税込８０８円）
特徴：オーガニック認定された農場で育てた牛の赤身部位「らんぷ」。肉本来の旨みがしっかりと味わえるステーキでぜひご堪能ください。



特 徴：一度も凍らせず九州から空輸した本まぐろの赤身です。
生ならではのねっとりとした食感と、まぐろ本来の
赤身のおいしさをお楽しみください。



特 徴：一度も凍らせず九州から空輸した本まぐろの中とろ。
まったりとした脂身と、生ならではの味わいです。



※【鮮度+】【冷蔵】鹿児島県産さつま姫牛ももかたまり200～300gについて、イオンネクストではA5等級の取り扱いになります。

