



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2020年10月2日

イオン東北株式会社

## 今年とれたての新米をおむすびにしました 10/7(水)から「銀河のしずくおむすび(鮭・塩)」を販売します!

岩手県内の「イオン」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」など22店舗で販売

イオン東北(株)(本社：秋田県秋田市 代表取締役社長：辻 雅信)は、東北6県それぞれを代表するブランド米を使った新米おむすびを開発し、各県ごとに期間限定で順次販売しますので、ご案内申し上げます。



※画像はイメージです。

近年、東北におけるブランド米の開発が進む中、地域の皆さまに地元のお米の味を手軽にお楽しみいただくため、東北地区のイオンでは2011年から新米を使ったおむすびを順次販売し、ご好評いただいています。

岩手県内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」では、2016年にデビューした岩手県の銘柄米「銀河のしずく」の新米を使った「銀河のしずくおむすび(鮭・塩)」を販売します。

イオン東北(株)はこれからも、生産者の皆さまと連携し、東北産品の地産地消の推進や販路拡大に取り組んでまいります。

### 【「銀河のしずくおむすび(鮭・塩)」の販売概要】

商品名：「銀河のしずくおむすび(鮭・塩)」

販売期間：10月7日(水)～20日(火)

販売店舗：岩手県内の「イオン」5店舗「イオンスタイル」1店舗「マックスバリュ」9店舗  
「イオンスーパーセンター」7店舗 **合計22店舗**

販売価格：「銀河のしずくおむすび(塩)」1個 本体価格 98円

「銀河のしずくおむすび(鮭)」1個 本体価格 128円

商品特徴：「銀河のしずく」は、炊き上がりが白く、バランスのとれた食味で冷めても変わらないおいしさが特徴です。定番の鮭と新米の味わいを楽しめる塩の2種類をご用意しました。