



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「つや姫おむすび(鮭・塩)」を販売します! 山形県内の「イオン」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」など31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。

山形県内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「マックスバリュエクスプレス」「ザ・ビッグ」では、2010年にデビューした山形県の銘柄米「つや姫」の新米を使った「つや姫おむすび(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。

【「つや姫おむすび(鮭・塩)」の販売概要】

商品名:「つや姫おむすび(鮭・塩)」

販売期間:10月7日(水)~20日(火)

販売店舗:山形県内の「イオン」6店舗「イオンスタイル」1店舗「マックスバリュ」21店舗
「マックスバリュエクスプレス」1店舗「ザ・ビッグ」2店舗 **合計31店舗**

販売価格:「つや姫おむすび(塩)」1個 本体価格 98円

「つや姫おむすび(鮭)」1個 本体価格 128円

商品特徴:甘みと旨みに優れ、冷めても美味しい山形県の銘柄米「つや姫」を使ったおむすびです。
定番の鮭とお米の味わいを楽しめる塩の2種類をご用意しました。