



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2020年10月7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 10/10(土)から「青天の霹靂おむすび」を販売します!

青森県内の「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、大好評いただいています。

青森県内の「イオン」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」「イオンスーパーセンター」では、2015年にデビューした青森県の銘柄米「青天の霹靂」の新米を使った「青天の霹靂おむすび」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。

### 【「青天の霹靂おむすび」の販売概要】

商品名：「青天の霹靂おむすび」

販売期間：10月10日(土)～27日(火)

販売店舗：青森県内の「イオン」6店舗「マックスバリュ」22店舗「ザ・ビッグ」2店舗  
「イオンスーパーセンター」1店舗 **合計31店舗**

販売価格：「青天の霹靂おむすび(塩)」 1個 本体価格 98円

「青天の霹靂おむすび(鮭)」 1個 本体価格 128円

「青天の霹靂おむすび(筋子)」 1個 本体価格 128円

「青天の霹靂おむすび(明太子)」 1個 本体価格 128円

商品特徴：青森県内で初めて食味ランク「特A」を獲得した「青天の霹靂」の新米を使ったおむすびです。「青天の霹靂」は、粒がやや大きく、キレと粘りのバランスが良く、上品な甘みと味わいが特徴です。新米のおいしさが楽しめる塩のほか、鮭・筋子・明太子をご用意しました。