



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2020年10月23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 10/28(水)から「天のつぶおむすび(鮭・塩)」を販売します! 福島県内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「ザ・ビッグ」など18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。

福島県内の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「ザ・ビッグ」「ザ・ビッグエクスプレス」では、2011年にデビューした福島県の銘柄米「天のつぶ」の新米を使った「天のつぶおむすび(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。

【「天のつぶおむすび(鮭・塩)」の販売概要】

商品名：「天のつぶおむすび(鮭・塩)」

販売期間：10月28日(水)～11月10日(火)

販売店舗：福島県内の「イオン」7店舗「イオンスタイル」1店舗「イオンスーパーセンター」2店舗
「ザ・ビッグ」6店舗「ザ・ビッグエクスプレス」2店舗 **合計18店舗**

販売価格：「天のつぶおむすび 塩」1個 本体価格 98円

「天のつぶおむすび 鮭」1個 本体価格 128円

商品特徴：炊き上がりの香りが良く粒が揃っており、しっかりした食感で食べ応えのある「天のつぶ」の新米を使いました。

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。