



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2019年7月1日
イオンリテール株式会社
マックスバリュ東北株式会社
イオンスーパーセンター株式会社

塩釜・石巻水揚げ原料を使い、塩釜で加工した「あなご蒲焼き」デビュー 7/5(金)東北地区のイオングループ合計146店舗で販売開始!

イオンは、7月5日(金)より、東北地区の「イオン」「マックスバリュ」「スーパーセンター」など合計146店舗において、宮城県の塩釜および石巻に水揚げされた宮城県沖の「いらこあなご」を塩釜の工場加工した「あなご蒲焼き」の販売を開始します。

イオンは、「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という想いのもと、小売業だからこそできる“人”“店舗”“商品・サービス”を活かして、東北の皆さま、全国の皆さまとともに、東北創生の輪を広げるべく取り組んでいます。

その一環として、第38幸洋丸などが本年5月から6月にかけて宮城県沖で漁獲し、塩釜港および石巻港へ水揚げしたあなごを使用し、塩釜の(株)渡會で加工した「宮城県完結」の「あなご蒲焼き」を、「にぎわい東北」商品として7月5日“穴子の日”より、東北6県のお客さまへお届けします。



※盛り付け例

5日(金)の販売初日には、イオンスタイル仙台卸町(仙台市若林区)の店頭において、(株)渡會の遠藤 彰様に、「あなご蒲焼き」の素晴らしさを、直接お客さまへ伝えていただきます。

イオンは今後も、全国に広がるグループの店舗網やインフラを最大限に活用し、地産地消・地産域消を積極的に推進し、地域経済の活性化に貢献してまいります。

【水揚げから加工まで、宮城で完結させた「あなご蒲焼き」販売概要】

発売日：7月5日(金)

販売店舗：東北地区の「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」
合計146店舗

価格例：一食分 本体価格398円(税込429円)

ご参考

■「あなご蒲焼き」へのこだわり

＜原料・加工地へのこだわり＞

- ◆塩釜および石巻水揚げの原料を、塩釜市の工場で加工しました
- ◆原料サイズは、食べごたえのある3Lにしました

＜製造工程へのこだわり＞


- ◆焼き2回、蒸し1回に加え、蒲焼工程を3回にして、ふっくらと仕上げました

■7月5日は「穴子の日」

■この時期は穴子が最も美味しい時期であることと、7と5で穴子の「なご」と読めることから、7月5日は「穴子の日」と制定されました。

穴子は、うなぎに比べ脂質が少なく、低カロリー・高タンパクなため、さっぱりした味わいが楽しめます。ビタミンAが豊富で、栄養価も高い魚です。

■「にぎわい東北」について ※2016年2月22日に宣言しました



「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

東日本大震災から5年。
「復興」から次のステージの「成長・創生」へ。
イオンは“にぎわい”をテーマに、
笑顔があふれる未来に向けて動き始めます。
東北の生産者の方々と東北のお客さまをつなぐ。
東北のチカラを、日本各地、世界各国の皆さまへつなぐ。
地域のお客さまの想いを、未来の成長へつなぐ。
ふるさとのチカラを、未来へ。世界へ。
イオンはこれからも、東北を起点に日本各地、
さらには世界各国の皆さまと手をたずさえ、歩み続けてまいります。

イオンは、震災から1年後の2012年3月より、「3.11 復興への願いをカタチに」を合言葉に、東北の農水畜産業の復興・活性化を継続的に応援するべく、東北の生産者の皆さまのご協力のもと、東北産原材料を使用した商品開発や国内外のグループ店舗での東北フェアの開催等を行ってきました。加えて、労使一体となった植樹・ボランティア活動、各自治体との防災協定締結など、お客さまや地域の皆さまとともに、被災地域の復興に向けたさまざまな取り組みを進めてきました。

東日本大震災から5年をむかえ、イオンは「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という新たな決意のもと、「復興支援」のステージから「地域（ふるさと）の創生」へと次の一歩を踏み出します。東北を起点に全国の皆さまとイオンが手をたずさえ、人と人、人と地域のつながりをもっと深めたい。そして、地域の持つチカラを大きな成長へのうねりに変えて、“にぎわい”あふれる東北の未来をつくりたい。こうした想いを本テーマにこめ、これからも東北の創生に向けて皆さまとともに歩んでまいります。