

2019年6月10日
マックスバリュ東北株式会社

**マックスバリュ東北の焼き鳥が地産地消仕様にリニューアル！
ご当地塩や東北産醤油を使った焼き鳥に生まれ変わります**

マックスバリュ東北株式会社（本社：秋田県秋田市）は、お惣菜コーナーの焼き鳥を秋田県・山形県・青森県・岩手県のマックスバリュ82店舗でご当地塩や東北産醤油を使用した味にリニューアルいたします。



※画像はイメージです

【商品概要】

商品名：東北の味焼き鳥
価格：1本 120円(税抜き)

販売期間：2019年6月（順次販売）～
通年

販売店舗：秋田県のマックスバリュ29店舗
青森県のマックスバリュ22店舗
山形県のマックスバリュ22店舗
岩手県のマックスバリュ9店舗
計82店舗のお惣菜コーナー

【商品の特長】

当社のお惣菜コーナーで販売している焼き鳥をリニューアルいたします。たれには東北産醤油を使用し、塩には店舗の所在地によって異なる各県産の塩を使用する試みを当社で初めて行います。

各県の塩味焼き鳥に使用する塩の特徴

- ・青森県店舗：「津軽海峡の塩」を使用します。津軽海峡の海水を地底からくみ上げ、丸4日間手作業で煮詰めて作ります。
- ・秋田県店舗：「男鹿半島の塩」を使用します。男鹿沖の海水を平窯でじっくり煮詰める「蒸散方式」で、製品になるまで最短で6日かかります。
- ・山形県店舗：「酒田の塩」を使用します。鳥海山の伏流水を含む海水をくみ上げ、こだわりの「二度焼き製法」が特徴です。
- ・岩手県店舗：「のだ塩」を使用します。岩手県野田村の産品で、「薪窯直煮製法」により4日間かけて作ります。

※たれは全店共通で東北産醤油を使用します。

【商品発売の経緯】

焼き鳥は夏季に年間最大の販売数となる夏の人気商品です。新たな美味しさと価値をお客さまにご提供するために最盛期の前にリニューアルをいたします。たれには東北産醤油、塩には各県の「ご当地塩」を使用し各県の特徴豊かな商品に仕上げました。

【販売店舗】

青森県、秋田県、山形県、岩手県のマックスバリュ82店舗
(秋田県29店舗、青森県22店舗、山形県22店舗、岩手県9店舗)

【マックスバリュ東北の概要】

- ・所在地 秋田県秋田市土崎港北一丁目6番25号
- ・店舗数 秋田県38店舗 青森県24店舗 山形県24店舗 岩手県9店舗
合計 95店舗 (2019年6月10日現在)