



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2023年1月6日
イオン東北株式会社

小名浜港水揚げの真いわし使用！原料から加工まで“オール東北”で開発・製造 「にぎわい東北 いわし甘煮」を発売！

イオン東北株式会社（本社：秋田県秋田市、代表取締役社長：辻 雅信）は1月13日（金）より、福島県いわき市で水揚げされた真いわしを同地で加工した「にぎわい東北 いわし甘煮」を、東北地区の「イオン」「マックスバリュ」など合計121店舗で販売します。



※画像はイメージです。

このたび発売する「にぎわい東北 いわし甘煮」は、福島県船団が昨年4月から6月にかけて福島県沖で漁獲し、小名浜港へ水揚げした真いわしを、骨まで食べられるようじっくり煮込みました。約100gずつ個包装に分けて冷凍しているため、冷凍庫で約1カ月間保存でき、電子レンジまたは湯煎での温めでお召し上がりいただけます。

小名浜港へ水揚げされた原料を使用した“骨まで食べられる”煮魚商品の発売は、2021年発売の「さばの味噌煮」、2022年に発売した「さばのみぞれ煮」に続く第3弾となります。

イオン東北はこれからも、東北の一次産業・二次産業を応援する「にぎわい東北」商品の開発・販売を通して、復興から創生へ向かう東北のにぎわい創出の一助となれるよう取り組んでまいります。

【「にぎわい東北 いわし甘煮」販売概要】

発売日：1月13日（金）

商品規格：個包装（約100g）×3パック入り

販売価格：本体価格598円（税込価格645.84円）

販売店舗：東北地区の「イオン」34店舗※「イオンスタイル」8店舗「マックスバリュ」79店舗
計121店舗

※イオン浪江店、イオン広野店、イオン横手店、イオン石巻駅前店、イオン仙台富沢店、イオン仙台宮町店、イオン仙台一番町店、イオン仙台晩翠通店を除きます

商品特長：骨まで柔らかく煮込んだ福島県産の真いわしを、じっくり煮込み、ストックに便利な冷凍の煮魚に仕上げました。約100gずつ個包装になっているため、必要な分だけ解凍してお召し上がりいただけます。

ご参考

◇これまでに発売した「骨まで食べられる」商品について



「にぎわい東北 骨まで食べられるさばの味噌煮」

発売日：2021年10月22日（金）

商品規格：1切れ（120g）×3袋入り

販売価格：本体価格598円（税込価格645.84円）



「にぎわい東北 骨まで食べられるさばのみぞれ煮」

発売日：2022年10月14日（金）

商品規格：1切れ（120g）×3袋入り

販売価格：本体価格598円（税込価格645.84円）

【商品特長（2品共通）】

福島県小名浜港で水揚げされた、400gの真さばをじっくりと煮込んで仕上げました。

120gの切身3枚を、それぞれ個包装にしているため、必要な分だけ、ご利用いただけます。

調理方法もレンジや湯煎で温めるだけで手間がかかりません。

さばは、骨まで食べられるようにじっくり煮込んでいるため、小さなお子さまからご高齢の方まで、安心してお召し上がりいただけます。

◇「にぎわい東北」について



「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

震災から11年。安心してらせる一日一日の積み重ねが笑顔あふれる未来につながる。日々のお買い物をはじめ、地域のくらしのあらゆるシーンによりそうことで、地域の皆さまの支えになっていきたい。「にぎわい東北」フェアをはじめ、生産者支援や雇用創出による地域産業の活性化、自然豊かで災害に強いまちづくりの実現に向けて。

イオンはこれからもグループ一体となって、地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります。