



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2022年2月4日

イオン東北株式会社

寒冷地ならではの自然の恵み「雪中野菜」の漬物を開発 「にぎわい東北 山形県産雪中キャベツの浅漬け /山形県産雪中大根の糖しぼり」を期間限定で販売!

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2月9日（水）から15日（火）まで、東北地区の「イオン」や「マックスバリュ」など96店舗において、「雪中野菜」を使用して開発した「にぎわい東北 山形県産雪中キャベツの浅漬け/山形県産雪中大根の糖しぼり」を期間限定で販売します。



「雪中野菜」とは、秋に収穫した野菜を雪の中で保存したものを指し、降雪の多い時期でも野菜が食べられるようにと考えられた保存食です。雪の中で保存される野菜は、凍ってしまうのを防ごうと自らの水分や栄養素を糖分に変えようとするため、「雪中野菜」の魅力である甘みが楽しめる野菜になります。

「にぎわい東北 山形県産雪中キャベツの浅漬け/山形県産雪中大根の糖しぼり」は、山形県産の「雪中キャベツ」と「雪中大根」を使用し、厳しい寒さの東北の冬だからこそ味わえる漬物を開発しました。

イオン東北は今後とも、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 山形県産雪中キャベツの浅漬け/山形県産雪中大根の糖しぼり」の販売概要】

発売日：2月9日（水）～15日（火）※1

販売価格：本体価格238円（税込価格257.04円※2）

販売店舗：東北地区の「イオン」37店舗、「イオンスタイル」9店舗、「マックスバリュ」50店舗
合計96店舗※3

商品特長：〈にぎわい東北 山形県産雪中キャベツの浅漬け〉

通常のキャベツよりも甘みがある「雪中キャベツ」を使用しました。醤油をベースに、しいたけと昆布の旨味とニンニクの風味が食欲をそそる味わいの浅漬けです。

〈にぎわい東北 山形県産雪中大根の糖しぼり〉

通常の大根よりも甘みがある「雪中大根」を使用しました。

※1 数量限定につき、無くなり次第販売終了となります。

※2 軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した価格となります。

※3 「イオン」…横手店、浪江店、広野店、仙台一番町店、仙台宮町店、石巻駅前店 計6店舗を除きます。

「マックスバリュ」…十和田南店、岩木店、深浦店、浪打店、幸畑店、弘前城北店、松島店、北園店、鱈ヶ沢店、八戸上組店、石脇店、御門町店、神岡店、協和店、平鹿町店、太田店、河辺店、矢島店、小坂店、琴丘店、新雄物川店、武道島店、金浦店、新西目店、真室川店、東泉店、平田店、東原町店、最上店 計29店舗を除きます。

ご参考

◇「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10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。