



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2021年9月7日

イオン東北株式会社

## “魚屋の缶詰”シリーズ第5弾！ 福島県産 真さばの焼き魚2種を缶詰にしました 「にぎわい東北 魚屋の缶詰 鯖山塩仕込み/鯖照り焼き」を発売！

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、9月10日(金)より数量限定で、東北地区の「イオン」や「マックスバリュ」など127店舗において、福島県いわき市の小名浜港で水揚げされた真さばを使用して開発した2種類の缶詰「にぎわい東北 魚屋の缶詰 鯖山塩仕込み/鯖照り焼き」を販売します。



※画像はイメージです

イオンでは、これまで東北産の水産物の美味しさを広く知っていただきたいという思いから「魚屋の缶詰」と銘打ち、福島県産のいわしやさんま、さばなどを使用した缶詰を開発し、東北6県、一部では関東地方などのお客さまへお届けしてまいりました。

このたび販売する「にぎわい東北 魚屋の缶詰 鯖山塩仕込み/鯖照り焼き」は、福島県いわき市の福島船団が旬の時期に漁獲した400g以上の大型の真さばを使用して開発しました。「鯖山塩仕込み」には、福島県・会津地方にある大塩裏磐梯温泉の温泉水を煮詰めて製造されている「会津山塩」を使用しています。「鯖照り焼き」には、文久元年・1861年創業の内池醸造株式会社(福島県福島市)のマイルドな旨みとすっきりとした後味が特徴の「特上醤油」を味付けに使用し、甘辛く仕上げました。

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 魚屋の缶詰 鯖山塩仕込み/鯖照り焼き」の販売概要】

発売日：9月10日(金)

販売価格：本体価格198円(税込価格213.84円※)

※軽減税率(8%)対象商品です。税込み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。

販売店舗：東北地区の「イオン」40店舗※「イオンスタイル」8店舗「マックスバリュ」79店舗

合計127店舗 ※イオン横手店、イオン仙台一番町店、イオン広野店を除きます。

商品特長：「にぎわい東北 魚屋の缶詰 鯖山塩仕込み」

まろやかさと旨みが特徴の「会津山塩」を使用して焼き上げたさばを保存がきく缶詰にしました。

「にぎわい東北 魚屋の缶詰 鯖照り焼き」

旨味はそのまま塩分控えめで、柔らかな口あたりの「特上醤油」を使用し、さばの旨味が引き立つ甘さ控えめな照り焼きを保存がきく缶詰にしました。

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。