



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2021年10月1日

イオン東北株式会社

今年とれたたての新米を手軽に楽しめる「おむすび」にしました 「つや姫おむすび(鮭/塩)」を期間限定で販売!

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、東北6県それぞれの銘柄米を使った新米おむすびを各県ごとに期間限定で順次販売します。山形県内では、10月6日(水)から19日(火)までの期間限定で「つや姫」の新米を使ったおむすびを販売します。



※画像はイメージです。

近年、東北におけるブランド米の開発が進む中、地域の皆さまに地元の銘柄新米の味を手軽にお楽しみいただくため、東北地区のイオンでは2011年から新米を使ったおむすびを順次販売し、ご好評いただいております。

山形県内の「イオン」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」などでは、2010年にデビューした山形県の銘柄米「つや姫」の新米を使った「つや姫おむすび(鮭・塩)」を期間限定で販売します。

イオン東北(株)は今後とも、生産者の皆さまと連携し、東北産品の地産地消の推進や販路拡大に取り組んでまいります。

【「つや姫おむすび(鮭/塩)」の販売概要】

商品名：「つや姫おむすび(鮭/塩)」

販売期間：10月6日(水)～19日(火)

販売店舗：山形県内の「イオン」6店舗「イオンスタイル」1店舗「マックスバリュ」21店舗
「マックスバリュエクスプレス」1店舗「ザ・ビッグ」2店舗 **合計31店舗**

販売価格：「つや姫おむすび(塩)」1個 本体価格 98円(税込価格105.84円※)

「つや姫おむすび(鮭)」1個 本体価格128円(税込価格138.24円※)

※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。

商品特長：甘みと旨みに優れ、冷めてもおいしい山形県の銘柄米「つや姫」を使ったおむすびです。
定番の鮭とお米の味わいを楽しめる塩の2種類をご用意しました。