



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

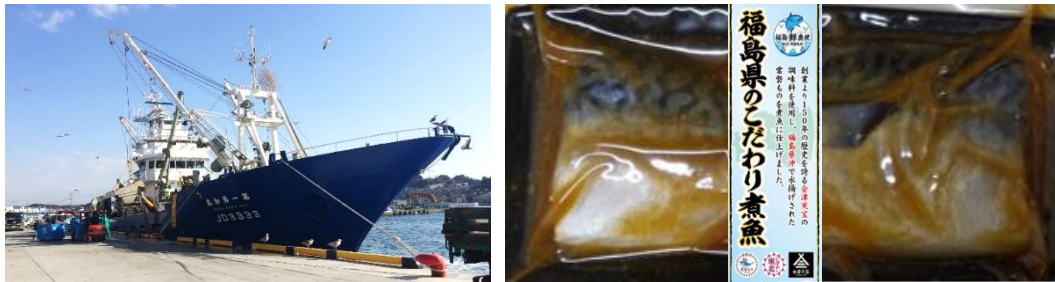
AEON

2020年2月17日

イオン東北株式会社
イオンスーパーセンター株式会社

～小名浜港や相馬港水揚げの「地獲れ鮮魚」を東北6県の食卓へお届け～
3月10日（水）福島県産鮮魚を使用した「にぎわい東北」煮魚を発売！
2月20日（土）より福島県内の「イオン」「イオンスタイル」で先行販売します

イオンは3月10日（水）より、福島県いわき市の小名浜港や相馬市の相馬港に水揚げされた鮮魚を使った「にぎわい東北」の煮魚を東北地区の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」合計147店舗で販売します。なお、福島県内の「イオン」「イオンスタイル」7店舗※では、2月20日（土）より先行販売します。※イオン広野店を除きます。



※画像はすべてイメージです。

「にぎわい東北 鯖のトマト煮」は、福島県漁業協同組合連合会と共同で開発したもので、福島県船団が昨年12月から本年1月にかけて福島県沖で漁獲・小名浜港へ水揚げした大型のサバを、福島県産トマトを使用して煮込みました。骨取りの加工調理を施しているため、小さなお子さまでも安心してお召し上がりいただけます。

また、サバやイカ、カレイ、カナガシラなど小名浜港や相馬港に水揚げされた鮮魚を会津天竺醸造(株)の味噌や醤油を使って味付けした「にぎわい東北 福島県のこだわり煮魚」を7品目開発しました。

「にぎわい東北 鯖のトマト煮」と「にぎわい東北 福島県のこだわり煮魚」は、2月20日（土）より福島県内の「イオン」「イオンスタイル」計7店舗で先行販売します。なお、先行販売は「浜通り美味しいものフェア」※を記念するものです。

※2月20日（土）・21（日）にイオンいわき店・イオンスタイルいわき小名浜の2店舗で開催します。

イオンは今後も、グループの店舗網やインフラを最大限に活用し、地産地消・地産域消を積極的に推進し、地域経済の活性化に貢献してまいります。

【「にぎわい東北 鯖のトマト煮」販売概要】

商品名：「にぎわい東北 鯖トマト煮」

発売日：3月10日（水）

販売価格：2切入り 398円（本体価格）

販売店舗：東北地区の「イオン」39店舗

「イオンスタイル」7店舗

「マックスバリュ」79店舗

「イオンスーパーセンター」22店舗

合計147店舗



商品特長：小名浜港水揚げの400～500gの大型サイズの真さばを、福島県産トマトを使用して煮込んだ洋風の鯖煮です。骨取り済みで、電子レンジでの温めですぐに食べられます。

【「にぎわい東北 福島県のこだわり煮魚】

商品名：「にぎわい東北 福島県のこだわり煮魚」

発売日：3月10日（水）

価格一例：「さば味噌煮」1切（約150g入り） 398円（本体価格）

販売店舗：東北地区の「イオン」39店舗

「イオンスタイル」7店舗

「マックスバリュ」79店舗

「イオンスーパーセンター」22店舗

合計147店舗



「吉次煮付」

商品特長：小名浜港水揚げの鮮魚に会津天宝醸造(株)の味噌や醤油を使って味付けた「さば味噌煮」、「イカ大根」、「水カレイ煮付」、「カナガシラ煮付」、「ニベ煮付」と相馬港水揚げの鮮魚を使った「吉次煮付」、「なめたかれい煮付」煮魚7品目です。

◇「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することで、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。