



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2021年8月2日

イオン東北株式会社

## “究極の養殖鮎”を初めて販売！ 「にぎわい東北 はやせ鮎（養殖）」を発売します！

イオン東北(株) (秋田県秋田市、代表取締役社長：辻 雅信 以下、当社) は、宮城県産の養殖鮎「にぎわい東北 はやせ鮎（養殖）」を8月6日(金)より順次東北地区の「イオン」「マックスバリュ」など計123店舗で販売開始しますので、ご案内申し上げます。



※画像はイメージです

「はやせ鮎（養殖）」は、宮城県加美町にある養殖場「宮城鮎工房」で養殖されている鮎で、東北地区の養殖鮎の中でも味・形・香りの三拍子が揃ったブランド鮎として名高く、“究極の養殖鮎”とも呼ばれています。一方で、宮城県内の宿泊施設や飲食店、また各地でのイベントなどへは出荷されていますが、これまで東北地区の小売店での販売はほとんどされてこなかったため、その美味しさはあまり知られていないのが現状です。また、本年は新型コロナウイルス感染拡大の影響で出荷先での需要が落ち込んでおり行き場を失っています。

そんな中当社では、商品の開発や販売を通して東北の生産者さまを応援する「にぎわい東北」の商品として「はやせ鮎（養殖）」を初めて販売します。これまで鮎を日常的に食べる習慣がなかったお客さまにも“究極の養殖鮎”の美味しさを広く知っていただき、生産者さまの応援にも繋げてまいります。

なお、販売に先駆けて8月5日(木)にイオンスタイル仙台卸町(宮城県仙台市)にて「宮城鮎工房」の新田 文記社長にご来店いただき先行販売会を実施しますので、ご取材の機会を賜れば幸甚に存じます。

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 はやせ鮎（養殖）」販売概要】

発売日：2021年8月6日(金)

販売価格：「にぎわい東北 はやせ鮎（養殖）」1尾(約75g) 本体価格258円(税込価格278.64円)

「にぎわい東北 はやせ鮎の塩焼き※」1尾 本体価格298円(税込価格321.84円)

※塩焼きは、「魚屋の焼き魚」コーナーがある店舗で取り扱います。

販売店舗：東北地区の「イオン」36店舗 「イオンスタイル」8店舗 「マックスバリュ」79店舗

合計123店舗

販売数量：約40,000尾

商品特長：鮎はもともと流れの早い川で活発に泳ぐ魚であることから、「はやせ鮎」は生け簀の中の水を流して早くした、天然の川に近い環境で育てられています。そのため、通常の養殖鮎よりも運動量が多くなり、身が締まり脂乗りのバランスも良い、鮎本来の香りと味が堪能できる“究極の養殖鮎”になりました。

## ご参考

### ◇「はやせ鮎」の養殖を手掛ける「宮城鮎工房」のこだわりについて

- ・加美町に流れる鳴瀬川の伏流水による地下水を、地下100mから汲み上げて生け簀に使用しています。綺麗な水を養殖に使用することで丈夫な鮎に育ちます。
- ・生け簀の水車を、通常鮎の養殖に使用する水車よりも2倍の速さで回転させることで、より自然環境に近い水流を再現して育成しています。そのため名前の由来も「早い瀬を泳ぐ鮎」というところから「はやせ鮎」というネーミングになっています。
- ・水流のほか、水温も自然の溪流に限りなく近づけて養殖しているため、“究極の養殖鮎”と呼ばれる味や香りの鮎に仕上がっています。

### ◇「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。