



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2021年10月12日

イオン東北株式会社

シリーズに秋田県男鹿市産の真鯛を使ったメニュー2品が加わります 「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット 男鹿産真鯛の寒こうじ漬け/男鹿産真鯛のピリ辛炒め」を販売!

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10月15日(金)より、「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット 男鹿産真鯛の寒こうじ漬け/男鹿産真鯛のピリ辛炒め」を東北地区の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」合計123店舗で販売します。



秋田県男鹿市椿漁港の漁師の皆さま



※画像はイメージです。

このたび販売する「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット 男鹿産真鯛の寒こうじ漬け/男鹿産真鯛のピリ辛炒め」は、秋田県男鹿市の椿漁港で本年6月に水揚げされた3kg以上の大型の真鯛を使用して開発した、「フローズンフィッシュミールキット」の新しいメニュー2品です。

「男鹿産真鯛の寒こうじ漬け」は、(株)安藤醸造の「寒こうじ」に真鯛を漬けており、麴ならではの奥深い味わいをお楽しみいただけます。

「男鹿産真鯛のピリ辛炒め」は、真鯛と6種類の野菜(にんにく・キャベツ・ブロッコリー・じゃがいも・人参・玉ねぎ)を、ご飯によく合うピリ辛ソースで味付けしました。

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 フローズンフィッシュミールキット」販売概要】

商品名：にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット 男鹿産真鯛の寒こうじ漬け
にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット 男鹿産真鯛のピリ辛炒め

発売日：10月15日(金)

販売価格：本体価格498円(税込価格537.84円※¹)

※¹ 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」36店舗※²「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

※² イオン石巻駅前店、イオン仙台一番町店、イオン仙台富沢店、イオン仙台宮町店、イオン広野店、イオン浪江店、イオン横手店を除きます。

商品特長：旬の東北産鮮魚を骨取り処理・味付け調理後に冷凍したフローズンミールキットです。解凍後、フライパンで約5分間炒めるだけで和洋さまざまな味付けの本格的な魚料理が楽しめます。

ご参考

◇「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット」について



「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット」は、内食需要の高まりをうけて、冷凍庫でストックすることができ、フライパンでの簡単な調理のみで魚料理が作れる商品としてイオン東北が開発し、本年3月に発売しました。

青森県産ホタテや宮城県産銀鮭、三陸産のタラやサバなど、東北産鮮魚の骨取り処理から味付けまでの下ごしらえが済んでいるため、フライパンで約5分間炒めるだけでメインの一品が出来上がります。簡単調理・時短で手料理を作りたいというニーズにお応えする商品として発売以降ご好評いただいております。

このたび「男鹿産真鯛の寒こうじ漬け/男鹿産真鯛のピリ辛炒め」の発売により、鮮魚の切り身を中心に野菜を付け合わせた素材メインタイプ5品と、食べやすく一口大にカットした鮮魚と野菜の炒め物タイプ6品の合計11品となりました。



売場の様子



素材メインタイプの商品

◇「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。