



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2021年10月19日

イオン東北株式会社

## 小名浜港水揚げの真さばを使用！原料から加工まで“オール東北”で開発・製造 「にぎわい東北 骨まで食べられるさばの味噌煮」を発売！

イオン東北株式会社（本社：秋田県秋田市、代表取締役社長：辻 雅信）は10月22日（金）より、福島県いわき市で水揚げされた真さばを同地で加工した「にぎわい東北 骨まで食べられるさばの味噌煮」を東北地区の「イオン」「マックスバリュ」など合計123店舗で販売します。



※画像はイメージです。

「にぎわい東北 骨まで食べられるさばの味噌煮」は、福島県船団（寿和丸、共徳丸）が昨年12月から本年1月にかけて福島県沖で漁獲し、小名浜港へ水揚げした400g以上の真さばを、骨まで食べられるようじっくり煮込みました。味付けには、3年もの長期間熟成することで強い旨みと深いコクが味わえる、「津軽味噌」を使用しています。1切れずつ個包装に分けて冷凍しているため、冷凍庫で約1カ月間保存でき、電子レンジまたは湯煎での温めでお召し上がりいただけます。

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 骨まで食べられるさばの味噌煮」販売概要】

発売日：10月22日（金）

販売価格：1切れ（120g）×3袋入り 本体価格598円（税込価格645.84円）

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  
計123店舗

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

商品特長：骨まで柔らかく煮込んだ福島県産の真さばを「津軽味噌」で味付けし、ストックに便利な冷凍の煮魚に仕上げました。1切れずつ個包装になっているため、必要な分だけ解凍してお召し上がりいただけます。

## ◇「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。