



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2025年3月12日
イオン東北株式会社



秋田県オリジナル麴「あめこうじ」活用商品 第2弾

にぎわい東北商品9品目を3月18日(火)より順次発売!

イオン東北は3月18日(火)より順次、秋田県のオリジナル麴「あめこうじ」を活用した第2弾商品を、東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」等、合計147店舗^{※1}で発売します。



日本有数の米どころである秋田県では、昔から清酒や味噌、醤油、漬物など米麴を利用した伝統的な発酵食品が数多く作られ親しまれてきました。秋田の麴文化を全国へ広げるため4年の歳月をかけて開発された秋田県オリジナル麴「あめこうじ」は、品質基準をクリアした企業のみ製造することができる特別な麴で、甘みがありすっきりとした味わいが特徴です。

イオン東北は秋田県が誇る「あめこうじ」をより多くの皆さまに知っていただきたいという思いから、昨年12月に、この「あめこうじ」を活用した商品をにぎわい東北商品として4品目発売しました。今回発売する商品はその第2弾として「あめこうじ」から作られた「爛漫 塩麴もろみ」を調味料として活用した、お魚、お肉、お弁当、お総菜合計9品目^{※2}です。

3月17日(月)には、秋田県庁にて商品発表会も実施いたします。

イオン東北は今後も、東北のさらなるにぎわい創出に向けて取り組みを進化させていくとともに、地域の皆さまと様々な取り組みを行ってまいります。

【販売概要】

発 売 日：2025年3月18日(火)より順次

販 売 店 舗：東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」等
合計147店舗^{※1}

発売品目数：9品目^{※2}

【商品詳細】

〈3月18日（火）発売〉



- 商品名/規格：あんかけメンチカツ（甘口だれ）／5個
- 販売価格：本体298円（税込321.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをあんかけのタレに活用しました。食べやすい大きさのメンチカツにたっぷりのたれとごまをかけました。



- 商品名/規格：あんかけ豚串カツ（甘口だれ）／5個
- 販売価格：本体298円（税込321.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをあんかけのタレに活用しました。甘口だれをかけた豚と玉葱の串カツは、おかずにもおつまみにもなる一品です。



- 商品名/規格：あんかけ野菜かき揚げ（甘口だれ）／4個
- 販売価格：本体298円（税込321.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをあんかけのタレに活用しました。たっぷりとなれがけした野菜かき揚げは、ご飯に乗せても美味しく召し上がれます。



- 商品名/規格：あんかけなす天（甘口だれ）／6個
- 販売価格：本体298円（税込321.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをあんかけのタレに活用しました。甘口だれを絡ませたなすの天ぷらは、糸唐辛子がアクセントに食が進みます。



- 商品名/規格：醤油だれ豚カルビ丼／1パック
- 販売価格：本体298円（税込321.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをだし醤油漬けに活用しました。だし醤油に漬け込んだ豚肉を焼き上げて丼にしました。ランチに最適の商品です。



- 商品名/規格：豚ロースの醤油漬け／1パック
- 販売価格：本体498円（税込537.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをだし醤油漬けに活用しました。だし醤油にじっくり漬け込んだ豚ロース肉は、しっとり柔らかくお弁当にも最適です。



- 商品名/規格：豚ばらのだし醤油漬け／1パック
- 販売価格：本体498円（税込537.84円）※³
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをだし醤油漬けに活用しました。豚ばら肉をだし醤油に漬け込んだ程よい油と柔らかい肉質はご飯が進みます。



- 商品名/規格：鶏モモ肉スライスだし醤油漬け／1パック
- 販売価格：本体398円（税込429.84円）※3
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをだし醤油漬けに活用しました。食べやすくカットした鶏もも肉をだし醤油に漬け込みました。フライパンで簡単調理が可能です。

〈3月26日（水）発売〉



- 商品名/規格：岩手産銀鮭のこうじ味噌漬け／1切
- 販売価格：本体258円（税込278.64円）※3
- 商品特徴：爛漫塩麴もろみをこうじ味噌漬けに活用しました。岩手県産の銀鮭をこうじ味噌でじっくり漬け込んだご飯によく合う一品です。

ご参考

◆「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14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

◆「塩麴もろみ」について



- 商品名/規格：酒蔵爛漫 塩麴もろみ／100g
- 商品特徴：酒造の発酵技術を活用し、秋田県産米、米麴（あめこうじ）を白神乳酸菌と白神こだま酵母で発酵させたアルコールを含有する米発酵調味料です。食材の旨みを引き出し、肉や魚の臭み取りや軟化作用、料理の隠し味など、さまざまな料理をサポートする調味料としてご利用いただけます。この「酒蔵爛漫 塩麴もろみ」は使いやすい100g入りのパックにして、3月18日（火）よりイオン東北で先行販売します。※1

※1 一部、取り扱いのない店舗がございます。

※2 店舗により取り扱い品目数が異なります。

※3 税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。