



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2018年1月18日
イオンリテール株式会社
東北カンパニー

小名浜水揚げ原料使用「さんま蒲焼」缶詰がデビュー 1/25(木)東北地区の「イオン」「イオンスタイル」合計42店舗で発売!

イオンリテール(株)東北カンパニー(仙台市青葉区中央 支社長:家坂 有朋)は、1月25日(木)、東北地区の「イオン」「イオンスタイル」合計42店舗において、いわき市小名浜港に水揚げされた三陸南部沖～福島県沖のさんまを使った缶詰「さんま蒲焼」を数量限定で発売します。

イオンは、「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という想いのもと、小売業だからこそできる“人”“店舗”“商品・サービス”を活かして、東北の皆さま、全国の皆さまとともに、東北創生の輪を広げるべく取り組んでいます。

その一環として、福島船団が昨年11月に漁獲した新物の生さんまを使用した缶詰「さんま蒲焼」を、福島県漁業協同組合連合会(以下、JF福島)、丸中漁業(いわき市中之作)と共同で開発し、「にぎわい東北」商品として、東北6県のお客さまへお届けします。



25日(木)には、イオンいわき店(福島県いわき市平)の店頭において、JF福島 専務理事の鈴木 哲二様に、小名浜水揚げのさんまを使った缶詰「さんま蒲焼」の素晴らしさをお客さまへ直接お伝えいただきます。

イオンは今後も、全国に広がる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。

【小名浜水揚げ「さんま蒲焼缶詰」販売概要】

発売日: 1月25日(木) ※製造(予定)数量がなくなり次第終了となります
販売店舗: 東北地区の「イオン」「イオンスタイル」合計42店舗
価格例: 1缶(100g) 本体価格138円(税込149円)
予定数量: 約120,000缶



ご参考

■ 2017年 生さんまの水揚げ状況

2017年に全国で水揚げされたサンマは7万7169トンで、記録的な不漁とされた2016年の水揚げ量をさらに下回り、1948年以降、ワースト2番目の水揚げ量となりました。

また、水揚げ量の減少にあわせ、魚体の小型化も進んでおり、加工品への影響も大きくなってきています。

小名浜港においては、東日本大震災前の2010年には4,000トンを超える水揚げがありましたが、震災以降、減少を続け、2017年は1730トンの水揚げ量まで落ち込んでいます。

■ 「さんま蒲焼缶詰」へのこだわり

＜原料へのこだわり＞

◆新物の生さんまのみ使用・・・「脂がのっている」「身がやわらかい」

＜調味料へのこだわり＞

◆化学調味料は一切使用せず、美味しく焼き上げました

＜安心安全へのこだわり＞

◆JF福島様の全面協力をいただき、「福島船団」の第21権栄丸を指定船として原料を確保しました

◆イオンの衛生管理基準をクリアできる工場で生産しました

■ 「にぎわい東北」について ※2016年2月22日に宣言しました

「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」



東日本大震災から5年。
「復興」から次のステージの「成長・創生」へ。
イオンは“にぎわい”をテーマに、
笑顔があふれる未来に向けて動き始めます。
東北の生産者の方々と東北のお客さまをつなぐ。
東北のチカラを、日本各地、世界各国の皆さまへとつなぐ。
地域のお客さまの想いを、未来の成長へとつなぐ。
ふるさとのチカラを、未来へ。世界へ。
イオンはこれからも、東北を起点に日本各地、
さらには世界各国の皆さまと手をたずさえ、歩み続けてまいります。

イオンは、震災から1年後の2012年3月より、「3.11 復興への願いをカタチに」を合言葉に、東北の農水畜産業の復興・活性化を継続的に応援するべく、東北の生産者の皆さまのご協力のもと、東北産原材料を使用した商品開発や国内外のグループ店舗での東北フェアの開催等を行ってきました。加えて労使一体となった植樹・ボランティア活動、各自治体との防災協定締結など、お客さまや地域の皆さまとともに、被災地域の復興に向けたさまざまな取り組みを進めてきました。

東日本大震災から5年をむかえ、イオンは「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」という新たな決意のもと、「復興支援」のステージから「地域（ふるさと）の創生」へと次の一歩を踏み出します。東北を起点に全国の皆さまとイオンが手をたずさえ、人と人、人と地域のつながりをもっと深めたい。そして、地域の持つチカラを大きな成長へのうねりに変えて、“にぎわい”あふれる東北の未来をつくりたい。こうした想いを本テーマにこめ、これからも東北の創生に向けて皆さまとともに歩んでまいります。