



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2020年7月29日
イオン東北株式会社

おなじみの鯖の缶詰が「秋田の味」に！

「秋田の味をいただきます！」秋田の地元の調味料を 使った鯖の缶詰3種を発売します！

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、8月3日(月)より、秋田県の調味料「男鹿工房 男鹿なまはげの粗塩」「ヤマキウ秋田味噌」「味どうらくの里」を使った鯖の缶詰3種類を東北地区の「イオン」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」など合計136店舗で販売しますので、ご案内申し上げます。



「にぎわい東北 秋田の味をいただきます！秋田県の調味料を使用した鯖の缶詰」は、昨今の健康意識の高まりによって販売量が伸長している鯖の缶詰を、3種類の秋田でおなじみの調味料で味付けし、イオン東北(株)のオリジナル商品として発売します。

秋田県でなじみの深い調味料を使用することで、新たな価値を創造すると共に、東北全県に広がる当社の店舗網を生かし、秋田県内外へ販路を拡大することで秋田県産品の活性化の一助につながればと考えます。

イオン東北(株)はこれからも、生産者の皆さま、地域の皆さまと手をたずさえ、地産地消の推進や販路拡大を通じて秋田県ならびに東北のにぎわいに貢献してまいります。

【「にぎわい東北 秋田の味をいただきます！秋田県の調味料を使用した鯖の缶詰」の販売概要】

販売期間： 8月3日(月)～12月31日頃 (なくなり次第販売終了)

販売店舗： 東北地区の「イオン」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」など 計136店舗

(内訳)

秋田県45店舗、山形県29店舗、青森県28店舗、岩手県15店舗、宮城県13店舗、福島県 6店舗

※宮城県・福島県の「ザ・ビッグ」は対象外です。

販売価格： 本体価格178円

【男鹿なまはげの粗塩使用 鯖水煮】



男鹿工場の「男鹿半島の塩」は、男鹿沖のミネラル豊富な海水を、平釜でじっくり煮詰める「蒸散方式」で沸騰させずに長い時間をかけて塩を作りあげています。まろやかなしょっぱさが特徴の塩で味付けました。

内容量： 1缶150g
価 格： 178円



【ヤマキウ特選味噌使用 鯖味噌煮】



「ヤマキウ特選味噌」は厳選した大豆・米を使用し、蔵人が丹精込めて仕込みました。味噌汁に使用すれば具材の美味しさを引き立てます。塩分は12.5%ですがこうじ歩合も高く、旨みのあるお味噌を使って味付けました。

内容量： 1缶150g
価 格： 178円



【味どうらくの里使用 鯖味付】



本醸造しょうゆにかつおだしを加え、うま味・甘みをバランス良く仕上げた万能つゆ「味どうらくの里」で味付けしました。「味どうらくの里」は、麺類はもちろん、煮物、混ぜご飯、おつまみ作り、お醤油代わりにも使えます。季節を問わず毎日いろいろなお料理にお使いいただける簡単便利な万能つゆです。

内容量： 1缶150g
価 格： 178円

