



2021年10月12日

イオン東北株式会社

原料から加工まで"オール東北"にこだわった4種類の練り物を開発

「にぎわい東北 三陸産スケソウタラ使用練り物ちぎり」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15日(金)より、「にぎわい東北 三陸産スケソウタラ使用練り物ちぎり」を4種類のフレーバーで東北地区の「イオン」や「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 三陸産スケソウタラ使用練り物ちぎり」は、本年1月から3月頃に三陸沖で漁獲され、宮城県石巻市の石巻港で水揚げされた三陸産スケソウタラのみをすり身の原料に使用し、宮城県塩釜市で4種類のフレーバーの練り物に加工したものです。

練り物には、三陸産わかめ、宮城県産養殖銀鮭、岩手県産おきあみ、福島県産青のりをそれぞれ使用しており、原料から加工地まで"オール東北"にこだわりました。本商品は、東北6県のお客さまへお届けすることで三陸を中心とした東北の水産業を応援し、地域産業の振興に貢献したいという想いを込め、東北の生産者さまを応援する「にぎわい東北」の商品として開発・販売します。

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 三陸産スケソウタラ使用練り物ちぎり」販売概要】

商 品 名:にぎわい東北 三陸産スケソウタラ使用練り物ちぎり(三陸産わかめ/宮城県産養殖銀鮭/

岩手県産おきあみ/福島県産青のり)

発 売 日: 10月15日(金)

販売価格:100g当たり 本体価格198円(税込価格213.84円※1)

※1軽減税率(8%)対象商品です。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 1 2 3 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:旬の時期に水揚げされた三陸産スケソウタラ100%のすり身をベースに、東北産の

わかめや青のり、養殖銀鮭、おきあみを使用した練り物です。そのままおつまみ・おやつにお召し上がりいただけるほか、お鍋やおでんの具材などお料理にもご利用

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。安心してく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ー体となって、 地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります。