

2021年7月7日 イオン東北株式会社

# 地域のお客さまにもっとも愛されるお店を目指します 「マックスバリュ十文字南店」リフレッシュオープンします! 7月10日(土)あさ9時 オープン

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、7月10日(土)朝9時に、マックスバリュ十文字南店をリフレッシュオープンします。





※画像は全てイメージです。

マックスバリュ十文字南店(以下、当店)は、2006年4月27日に開店以来、地域の皆さまにご愛顧いただいております。このたび、「地域のお客さまにもっとも愛されるお店」をコンセプトに、お客さまのニーズにお応えして秋田県産品の取り扱いを広げ、より鮮度や利便性向上にこだわった新たな商品と売場へ生まれ変わります。

秋田県内の生鮮食品や加工品など「地物(じもの)」を豊富に揃えた産地直送売場「秋田食べてけれ」では、「JGAP認証」を取得した農産物の常設販売を秋田県内の店舗では初めて行います。さらに「地獲れ鮮魚」などをご提供する対面鮮魚コーナーを拡大し、鮮魚を使った「魚屋の鮨」と「魚屋の焼魚」を新たに取り扱うほか、時短調理やストックにも便利な冷凍干物や冷凍切身魚、冷凍イージークッキング商品などの品揃えを充実させたフローズンフィッシュコーナーを新設します。

また、イオンは新型コロナウイルス感染拡大防止のため、防疫対策の基準などを示した「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル」を制定しています。本プロトコルは、防疫対策を一時的な取り組みでなく継続的に実行していくことで、防疫が生活の一部となる社会を実現し、お客さま及び従業員の健康と生活を守り、お客さまとともに地域社会の「安全・安心」な生活を守ることを目的にしています。安心してお買物いただけるよう、当店でも本プロトコルに則った環境整備を行っています。

## 「地物(じもの)」を豊富に揃え、新鮮なおいしさをご提供

「地元の商品の取り扱いを増やしてほしい」というお客さまのニーズにお応えするため、 地域の生産者さまが育てた農産物、「地獲れ鮮魚」や銘柄和牛など横手市を中心とした秋田 の「地物(じもの)」を豊富にご用意します。

## ■秋田県内初!「JGAP認証」取得の農産物を常設販売します

当店近郊の生産者さまが育てた、「JGAP認証」\*\*を取得した農産物を展開し、「JGAP認証」について広くご紹介します。また、羽後町で生産された「トルコ桔梗」の切り花をはじめ、秋田県産の「ダリア」や「リンドウ」など季節の花を取り揃えます。

※ J G A P (Japan Good Agricultural Practice) とは、食品の安全性や労働環境、 環境保全などに配慮した持続可能な農業の証である G A P 認証の一つであり、 日本発の認証制度です。



#### ■「地獲れ鮮魚」を対面鮮魚コーナーでご提供!

水産売場の対面鮮魚コーナーでは、秋田港で水揚げされた 生するめいかや男鹿市の北浦漁港、椿魚港、船川魚港などで 水揚げされた真鯛や平目、さざえなど「地獲れ鮮魚」を取り揃える ほか、男鹿市で水揚げ・浜茹でされた「ボイル紅ずわいがに」 も品揃えます。

また、即食ニーズにもお応えして「地獲れ鮮魚」を店内で加工し、お造りやお刺身だけでなく新規導入の「魚屋の鮨」、「魚屋の焼魚」などでもご提供します。



## ■銘柄牛「秋田由利牛」を使いやすい容量で品揃えます

清らかな空気ときれいな水、豊かな牧草という自給飼料 基盤に恵まれた鳥海山麓に広がる高原。この良質な環境で 飼育されて、適度に引き締まった肉質と赤肉の中に、きめ細やかな 脂肪を持ち、サシ(脂)までおいしいのが特徴の「秋田由利牛」 を使いやすい容量で品揃えます。



## 簡単・便利な商品で、毎日のお料理やお食事をサポート

「簡単・便利」を実現する商品を取り揃え、毎日のお料理やお食事をサポートする商品や売場をご提案してまいります。

## ■冷凍庫でストックできる冷凍魚を各種品揃え!

フローズンフィッシュコーナーを新設し、冷凍干物や冷凍切身魚、手間なく時短で手作り感のある魚料理を作りたい、 というニーズにお応えする冷凍イージークッキング商品など を新たに取り扱います。



※画像は全てイメージです。

また、内食需要の高まりを受けて、東北産鮮魚を食べ易く 骨取り処理し人気のテイストに味付けした「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット」\*\*も展開します。

※「にぎわい東北 フローズンフィッシュミールキット」 三陸産のタラやサバなど東北産の鮮魚を使用してイオン東北が 開発した商品です。魚の骨取り処理から味付けまでの下ごしらえ が済んでいるため、フライパンで約5分間炒めるだけでメイン の一品が出来上がります。(2021年3月発売)



「三陸産さばの塩こうじソテー」

# 新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み

当店は、「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル」に則り、下記のような取り組みを継続 して行い、安心・安全なお買物環境の整備に努めてまいります。

「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル」(2021年4月改定)

https://www.aeon.info/prevention\_protocol/

#### <当店の取り組み一例>

- ・入退店時のお客さま同士の接触を避けるため入口と出口を分割
- ・アクリル板やビニールカーテン等、間仕切りをレジ前やサッカー台に設置
- ・使用済みカートのアルコールによる拭き上げ
- ・使用済み買物かごのアルコールによる拭き上げと合わせ、出入口に1台設置した**紫外線除菌装置** による除菌を実施
- ・入口と出口のドアや窓の開放を徹底し、店内換気を実施
- ・従業員の体調管理や手洗い、うがいの徹底、アルコールによる手指の消毒、マスク着用の実施

#### 紫外線除菌装置

除菌効果がある紫外線「UV-C」を約30秒間照射することで、一度に50個の買物かごの除菌が可能です。従来は一つひとつ手作業で拭き上げた消毒を自動で行うことで、確実に除菌できるだけでなく、従業員の負担軽減にも繋がります。



※画像は全てイメージです。

## ■「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。

# 【マックスバリュ十文字南店 店舗概要】

名 称:マックスバリュ十文字南店

所 在 地:秋田県横手市十文字町佐賀会上沖田286

責 任 者:店長 山城 直太(やましろ なおた) 開 店 日:2021年7月10日(土)9:00

直営売場面積: 2, 350.1 ㎡

駐車台数:512台

営業時間:1階 食品売場 24時間営業

休 業 日:年中無休 ※7月8日(木) 18時~9日(金)まで、改装準備のため休業いたします。