



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ



2021年4月12日

イオン東北株式会社

## 持続可能な漁業の取り組みを応援します MSC認証取得「にぎわい東北 薫焼きかつおたたき」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4月15日（木）※<sup>1</sup>より、「にぎわい東北 MSC認証薫焼きかつおたたき」を東北地区の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」合計123店舗で販売します。

※<sup>1</sup>：イオンスタイル新利府（宮城県利府町）では、3月19日（金）より先行販売しています。



一本釣り漁船「第三十七明豊丸」



イオンスタイル新利府での先行販売の様子

「にぎわい東北 MSC認証薫焼きかつおたたき」は、商品の開発や販売を通して東北の生産者さまを応援する「にぎわい東北」商品として開発し販売するものです。

原料には、持続可能な漁業で獲られた天然魚の証である「MSC認証」※<sup>2</sup>を取得した明豊漁業株式会社（本社：宮城県塩釜市、代表取締役社長：松永 賢治 以下、明豊漁業）※<sup>3</sup>によって“一本釣り”されたカツオのみを使用しています。また、薫焼きの薫には宮城県登米市の稲わらを使用しており、水揚げから加工まで“オール宮城”で行い、高鮮度でおいしい薫焼きカツオのたたきを東北地区のお客さまへお届けします。

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。

※<sup>2</sup>：MSC認証とは、資源や環境に配慮し、適切に管理された漁業の証であり、認証された漁業で獲られた水産物にMSC認証を表示することができます。

※<sup>3</sup>：明豊漁業さまは、震災後に原料の調達に苦心したという経験から、持続可能な漁業による水産物の調達を視野に入れ、魚体へのダメージや環境への負担が少ないという伝統的な「一本釣り」漁法にこだわり、2016年10月には国内で3番目となるMSC認証を取得されました。

## 【「にぎわい東北 MSC認証薫焼きかつおたたき」販売概要】

発 売 日：2021年4月15日（木）

販売価格：100gあたり 本体価格198円（税込213.84円<sup>※4</sup>）

※4：軽減税率（8%）対象商品です。税込み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。

商品一例：刺身、刺身用柵、握り鮨など

販売店舗：東北地区の「イオン」36店舗<sup>※5</sup>「イオンスタイル」8店舗

「マックスバリュ」79店舗 合計123店舗

※5：イオン横手店、イオン広野店、イオン浪江店、イオン石巻駅前店、イオン仙台富沢店、イオン仙台宮町店、イオン仙台一番町店を除きます。

### ご参考



薫焼きの様子



薫焼きの煙を下からあて、燻す様子



盛り付け例

### ◇「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。