



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2018年2月2日
イオンリテール株式会社

福島の漁業復興を応援！小名浜で水揚げ・加工されたおいしいさばを全国へ！ 2月7日(水)脂がのった香ばしい“わら焼きしめさば”発売

イオンリテール株式会社は、2月7日（水）より本州・四国の全400店舗にて福島県いわき市小名浜港で水揚げされ、同地区の工場で加工された「わら焼きしめさば」を販売します。本商品の販売は、福島の水産業の復興・発展支援と、安全でおいしい魚を全国のお客さまにお届けするべく取り組むものです。

復興の願いが込められた大漁旗はためく共徳丸船団が水揚げした旬のさばを使用！



本商品のさばは、近海青物専門の巻網漁業を行ういわき小名浜船籍の共徳丸船団が、脂がのる11月から1月にかけて漁獲した旬のものです。高い冷蔵技術で高鮮度のまま港に届くので、市場でも人気のさばです。

共徳丸船団は、東日本大震災で甚大な津波被害を受けながらも操業を続け、新鮮な魚を供給してきました。2017年には、本船を震災以前よりも大きく機能を拡充した新船にし、鮮度の高い魚をより多くの港に届けることが可能になりました。

小名浜港に水揚げされたさばは、わら焼きたたきかつおの本場・高知県から小名浜地区に工場を移設したオーシャン物産で香ばしくわら焼きで仕上げられています。高い火力で一気に焼き上げることでいっそうさばの風味を引き立たせた逸品です。

福島県では、多くの生産者の方がいまなお続く風評被害に苦労されています。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、安全でおいしい福島産品を全国のお客さまにお届けします。

【「わら焼きしめさば」販売概要】

発売日：2月7日（水）

販売店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」全400店舗

価格例：お造り 1パック 本体価格238円（税込257円）



※今後の水揚げ量によって一部別の港のさばを使用する場合があります。

※写真はイメージです。