

2019年1月7日
イオンリテール株式会社

**「一本一本に心を込めて」出来たての“おいしさ”と“驚き”をご提供します！
イオンの恵方巻は、家族で楽しめる「こだわりの恵方巻」22種類**

1月29日まで予約承り、2月2日・3日店頭販売

イオンリテールは2月2日（土）3日（日）の2日間、全国の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗にて「イオンの恵方巻」最大22種類※1を販売します。

近年、節分の位置づけは大きく変わり、恵方巻を食べて無病息災を祈願するところから、家族団らんのイベントとして、巻寿司のおいしさや楽しさ、驚きを体験する季節行事へと次第に変化しています。

今年の「イオンの恵方巻」は、ご家族でシェアしてお楽しみいただける「こだわりの恵方巻」11種類や、お子さまに人気の「ドラえもんのおほうまき」などを、お店で一本一本巻いているから実現できる“おいしさ”と“驚き”を添えてご提供します。

今年の恵方巻は、新鮮な海鮮具材が盛りだくさん！



人気具材のサーモンをふんだんに使用し、2種のまぐろや数の子、えびなど7品目の海鮮が“驚き”のボリュームで味わえます。

惜しみなく使った具材は、しゃりよりも量が多く、迫力満点の食べごたえ。

使用素材：サーモン、まぐろたたき、えび、ばちまぐろ、数の子、ししゃもこ、いか、玉子焼、きゅうり、大葉

自慢の具材たっぷり海鮮招福巻

本体価格1,280円（税込価格1,382円）

【「イオンの恵方巻 2019」販売概要】

予約期間：2018年12月26日（水）～2019年1月29日（火）※2

予約窓口：店頭もしくはWEB（<http://chirashi.otoku.aeonsquare.net/ehoumaki>）にて承り

販売日：2019年2月2日（土）・3日（日）

販売店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」等 約400店舗

品目数：最大22種類※1

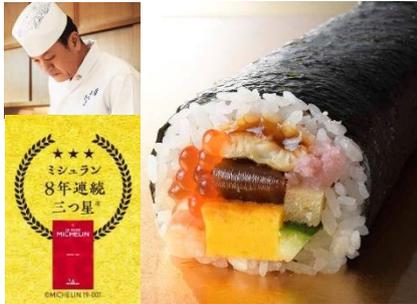
価格帯：本体価格398円～3,000円（税込価格429円～3,240円）

※1 地域ごとに商品の品揃えが異なる場合があります。

※2 商品・申込方法によって承り期間が異なる場合があります。

【商品のご紹介】

ミシュラン8年連続三つ星※ 「鮭よしたけ」監修の絶品太巻！



鮭よしたけ監修 ^{きわみ} 極 恵方巻

本体価格980円（税込価格1,058円）

「鮭よしたけ」主人吉武正博氏の江戸前すしの技法を取り入れた太巻です。本年はやわらかくなめらかなカステラ風玉子といくら、数の子を具材に使用し、より一層食感と風味豊かな太巻に仕上げています。素材の味と具材の相性を大事にし、配置にもこだわり抜いた一品です。

使用素材：カステラ風玉子、穴子、醤油漬けいくら、えび、数の子、かんぴょう、おぼろ、きゅうり

※ミシュランガイド東京 2012~2019 / ©MICHELIN 19-001



【予約限定】“日本各地の漁師が選んだ、本当においしい魚”
「PRIDE FISH」太巻 4種類



富山湾のブリの
贅沢太巻

本体価格2,000円
（税込価格2,160円）

日本海の冷たい海で育った脂ののったブリを贅沢に分厚く切り、太巻に仕上げました。

使用素材：ぶり、薬味ねぎ、大葉、ほん酢ジュレ



自慢の香住ガニ
の太巻

本体価格2,000円
（税込価格2,160円）

旨みを逃がさないように、一杯ずつ丁寧に加工した香住ガニをふんだんに使用した太巻です。

使用素材：香住ガニ、錦糸玉子、水菜、にんじん、ほん酢ジュレ



赤穂の塩で食べる
もみじ鯛の太巻

本体価格2,000円
（税込価格2,160円）

引き締まった身質が特徴の明石の鯛。脂がのり赤みの増したもみじ鯛に赤穂の塩を添えました。

使用素材：真鯛、錦糸玉子、水菜、にんじん、ごま
添 付：赤穂の塩



北海道産ほたてと甘えび
と青森県産ひらめの太巻

本体価格2,000円
（税込価格2,160円）

北海道で大事に育てたほたてと濃厚な甘えびに、昆布めにした青森県産ひらめをあわせて巻きました。

使用素材：ほたて貝柱、甘えび、昆布めひらめ、薬味ねぎ、おろし生姜

「ドラえもん のえほうまき」から、-halfサイズのセットが登場！



ドラえもん のび太のなかよしえほうまき

本体価格980円（税込価格1,058円）

ドラえもんの大好物のどらやきの皮を入れた「ドラえもん のえほうまき」と、お子さまに人気のえびフライにカレー風味のしゃりをあわせた「のび太のえほうまき」の2つが味わえる、食べやすい-halfサイズのセットです。

使用素材：

【ドラえもん のえほうまき】どら焼きの皮、サーモン、ツナマヨネーズ、玉子焼、えび、グリーンリーフ
【のび太のえほうまき】えびフライ、ポテトサラダ、グリーンリーフ、カレーしゃり、玉子焼き