



JF 福島漁連
福島県漁業協同組合連合会

AEON

2021年6月4日
福島県
福島県漁業協同組合連合会
イオンリテール株式会社

新たな常設展開店舗の設置やネットスーパー専用商品も順次取り扱い 「福島鮮魚便」リアルとネットで取り組み拡大

福島県と福島県漁業協同組合連合会（以下「JF 福島漁連」）、イオンリテール株式会社（以下「イオンリテール」）は、2021年6月8日（火）より、新たにイオンスタイル川口（埼玉県川口市）にて「福島鮮魚便」を展開します。また、ネットスーパーでの取り扱いも順次拡大します。

困難に負けず、今年も歩み続けます



福島鮮魚便おさかなセットイメージ

■「福島鮮魚便」について

福島県沖は黒潮と親潮が会う、潮目の恩恵を受けた豊かな漁場で、県内の港ではカツオやヒラメをはじめ約200種類の魚介類が水揚げされていましたが、東日本大震災より10年が経った今でも、福島県産水産物の流通量は依然として低い水準のままとなっています。

こうしたなか、福島県とJF 福島漁連、イオンリテールは、福島県で水揚げされた新鮮なお魚を全国に先駆けて限定店舗へお届けし、専門の販売スタッフによる接客を通して、鮮度と品質をお客さまへお伝えしています。

■本年度の取り組みについて

「福島鮮魚便」の取り組みも4年目に入り、常設展開店舗を中心に旬の福島の鮮魚を多くのお客さまにご好評いただきました。今年はこの取り組みをさらに加速し、新たな常設店舗として、2021年6月8日（火）より、イオンスタイル川口での展開を開始します。また、東北・北関東の「福島鮮魚便」常設店舗から、ネットスーパー専用商品として「福島鮮魚便おさかなセット」の取り扱いを開始し、順次他のエリアにも拡大します。

■「福島鮮魚便」実施概要

実施店舗：常設展開14店舗、毎月期間限定展開4店舗、計18店舗^{※1}

新規店舗：イオンスタイル川口（埼玉県川口市）

※1：店舗一覧は2頁に記載しています。天候不順により取り扱いがない場合があります。

イオンリテールは今後も、安全・安心な福島県産水産物が再び全国で身近な存在になるよう、地域と協力しながら、より多くのお客さまへ届けてまいります。

福島鮮魚便 実施店舗（計18店舗）

●常設店舗（14店舗）赤字表記：新規実施店舗

【東京都】

イオンスタイル板橋（板橋区）
イオン東久留米店（東久留米市）
イオンむさし村山店（武蔵村山市）
イオン日の出店（西多摩郡日の出町）
イオンスタイル品川シーサイド（品川区）
イオン東雲店（江東区）

【群馬県】

★イオンスタイル高崎（高崎市）

【埼玉県】

★イオンスタイルレイクタウン（越谷市）
★イオン浦和美園店（さいたま市緑区）
イオン与野店（さいたま市中央区）
★イオンスタイル北戸田（戸田市）
★イオン川口前川店（川口市）
★**イオンスタイル川口**（川口市）

【宮城県】

★イオン仙台中山店（仙台市泉区）

★印店舗にてネットスーパー専用商品「福島鮮魚便おさかなセット」を取り扱います。※2
詳しくはログイン後「福島鮮魚便 おさかなセット」で検索下さい。
埼玉県、群馬県での取り扱いが6月8日（火）からになります。



※2：天然ものにつき、天候不順などにより取り扱いがない場合があります。

●毎月実施（4店舗）

【愛知県】

実施店舗：イオンスタイルワンダーシティ（名古屋市西区）
他 愛知県内1店舗 計2店舗※3

【大阪府】

実施店舗：イオン堺北花田店（堺市北区）
他 大阪府内1店舗 計2店舗※3

※3：愛知県・大阪府内で月ごとに2店舗選定し、毎月1回、週末の2日間ないし3日間で販売します。

ご参考

■旬の福島鮮魚をご用意します。

かつお



あなご



ヒラメ



ホッキ貝



スズキ

天然ものにつき、天候不順などにより取り扱いがない場合があります。商品は一例です。写真はイメージです。

■専属の接客販売員が調理法、レシピをご提案します



現在、感染症拡大防止のためのガイドラインに則り、お客さまへの試食販売を中止しています。その代わりに、レシピの書かれたパンフレットをご用意し、売場にお越しいただいた皆さまにお配りします。

おすすめの調理法やレシピを専属の販売員が説明し、家庭での料理がもっと楽しくなるよう提案してまいります。

【福島鮮魚便おすすめ！旬のお魚を使ったレシピのご紹介】



あなごときゅうりの酢の物



【レシピ】

1. きゅうりを小口切りにし、塩をまぶす。
2. しんなりしたら水気を絞る。
3. しょうがは針しょうがにして水にさらす。
4. 焼あなごを一口大に切る。
5. ★印を混ぜ、あわせ酢を作る。
6. きゅうり、あなご、あわせ酢を和える。
7. 針しょうがを添えて出来上がり

【分量】 <2人前>

焼あなご (1/4枚)、きゅうり (小1本)、しょうが (1片)、塩 (小さじ1/2)

★酢 (大さじ2)、★砂糖 (大さじ1/2)、★だし汁 (大さじ1/2)、★みりん (大さじ1/2)

★薄口しょうゆ (大さじ1/2)

上記以外にも、さまざまなレシピを用意しています。販売員が売場でパンフレットをお配りするほか、その日並んでいる魚の調理法やおすすめのレシピもご提案します。