

2022年12月8日
イオンリテール株式会社

「神戸牛」や「伊勢えび」など、憧れ食材を使用した恵方巻など、予約限定商品を拡充
“贅を楽しむ” こだわりの「恵方巻」 予約承り開始

過去最大 幅約12cmの“シェア”する恵方巻や、「鮭よしたけ」監修シリーズから新商品も登場

イオンリテールは12月9日（金）、「イオン」「イオンスタイル」とWEBサイトにて、2023年2月節分の恵方巻の予約承りを開始します。

恵方巻市場は2020年度以降、巣ごもりの影響もありプチ贅沢需要が高まり、この2年で大きく伸長しています。また、恵方に向かって巻き寿司一本に丸ごとかぶりついて縁起を担ぐ本来の食べ方だけではなく、近年は「家族でプチ贅沢をしておいしいものを食べたい」「普段は食べられない特別な巻き寿司を楽しみたい」という季節イベントとしてのニーズが高まり、昨年度の当社の恵方巻売上は過去最高となっています。

こうしたなか当社は、ご家族でじっくり商品を選び、節分までのわくわく感も楽しんでいただける、予約限定商品を前年比3倍以上の10品目ご用意し、事前予約を強化します。当社は予約商品も1本1本お店で丁寧に巻き上げ、出来立てのおいしさをご提供します。



三重の伊勢えびを味わう贅沢太巻



23品目のごくぶと巻



銀座 鮭よしたけ監修
九種の贅沢具材と赤合利の恵方巻

<予約限定商品 今年のお取り組み>

- **“贅を楽しむ” 憧れ食材「神戸牛」「伊勢えび」を使用した、1万円の贅沢太巻を2品目展開**
贅を極めた素材をふんだんに巻き上げた、1万円の「神戸牛ローストビーフを使った贅沢太巻」「三重の伊勢えびを味わう贅沢太巻」2品目を新たに展開します。また毎年好評いただいている、日本各地で水揚げされた、漁師が選んだ本当においしい旬の魚「プライドフィッシュ」を味わう恵方巻に、コリコリの歯ごたえと甘みが特長の佐賀県の「呼子のケンサキイカ」や、脂がのり上品で淡白な味わいのお魚「魚庭のサワラ」といった素材を使用した太巻が新たに登場します。
- **過去最大約12cm（幅）、過去最重量1.5kgの“シェアする” 恵方巻が登場**
ほたてや、煮穴子、醤油漬けいくらなど、23品目の具材を巻き上げた、幅約12cm、重量1.5kgの“ごくぶと”太巻を新たに展開します。ご家族で切り分けて楽しむのにおすすめの商品です。
- **一番人気「鮭よしたけ」監修恵方巻から“予約限定”新商品を展開**
「極太巻」「招福海鮮恵方巻」といった、一番人気の「鮭よしたけ」監修シリーズに、4年ぶりとなる新商品を展開します。

【販売概要】

予約期間：2022年12月9日（金）～2023年1月27日（金）20時まで※¹

承り店舗：「イオン」「イオンスタイル」※²等、約350店舗

WEB予約：①「AEONおトク! e予約」

②「おうちでイオン イオンネットスーパー」

お渡し期間：2023年2月1日（水）～2月3日（金）

品目数：18種類26品目（うち、予約限定10品目）

価格帯：本体498円～本体10,000円（-halfサイズ含む）

店頭販売日：2023年2月2日（木）～2月3日（金）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」※²等、約350店舗

< 恵方巻2023 特設サイト > <https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/ehoumaki/>

【商品一例】

< 予約限定商品 >



▼三重の伊勢えびを味わう贅沢太巻 NEW!

本体 10,000円（税込10,800円）

三重で水揚げされた伊勢えびを使った太巻です。ポイルしたあと、その旨みを引き出せるようにほたてを組み合わせる巻き上げ、生の伊勢えびといくらをトッピングしています。えび味噌を加えた特製オリジナルソースをかけて、また違う味わいを楽しむことができます。



▼神戸牛ローストビーフを使った贅沢太巻 NEW!

本体 10,000円（税込10,800円）

神戸牛のローストビーフを使った太巻です。ローストビーフは贅沢に200g使用し、中具にも巻き寿司の外側にも使い、全体重量の約半分がローストビーフという贅を極めた恵方巻です。リーフレタス、玉ねぎ、水菜など野菜と一緒にさっぱりと召し上がれます。



▼23品目のごくぶと巻 NEW!

1本 本体 5,980円（税込6,458.40円）※³

1/4カット 本体 1,580円（税込1,706.40円）※³

和風巻や海鮮巻、サラダ巻を一度に楽しんでもらいたいという思いから企画・開発をした、幅約12cm、重量約1.5kgの当社過去最大となる“ごくぶと”の太巻です。ほたてや煮穴子、醤油漬けいくらなど、23品目の具材を巻き上げています。カットして家族でシェアして楽しむのにおすすめの一品です。（1/4カットは店頭でも販売します）

※1：「おうちでイオン イオンネットスーパー」の予約終了日時は1月27日（金）15時です。

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※3：単品で購入した場合、税込価格の小数点以下は切り捨てになります。

<予約限定商品>



①



②



③



④



▼銀座 鮨よしたけ監修

九種の贅沢具材と赤舍利の恵方巻 **NEW!**

本体 3,980円 (税込4,298.40円) ※3

香り高く、まろやかな酸味が特徴の、特製寿司酢で仕上げた「赤舍利」を使用した、「鮨よしたけ」監修の新たな恵方巻です。カステラ風玉子、煮穴子、漬け数の子など、こだわりの9種類の具材を巻き込んだ逸品です。専用の容器で、お渡しするので、大切な方への贈り物にもおすすめです。

▼プライドフィッシュが味わえる太巻 各種

①呼子のイカを一杯分使った贅沢太巻 **NEW!**

本体 5,980円 (税込6,458.40円) ※3

コリコリとした食感が特長の佐賀県「呼子のイカ」を使用し、ポイルした下足と食べやすく刻んだ耳部分を、飾り包丁を入れたイカの身と舍利で包んでいます。舍利には甘辛く煮詰めたタレを混ぜ、かんぴょうと薬味ネギと組み合わせることでイカの甘みを引き立てています。

②香住ガニの棒肉とほぐし身を

贅沢に使った太巻 **NEW!**

本体 5,980円 (税込6,458.40円) ※3

兵庫県で水揚げされた「香住ガニ」をふんだんに使用したカニづくしの太巻です。丁寧な製法で作ったカニのほぐし身と、水菜や人参、ポン酢ジュレを舍利で巻き、仕上げにカニ棒肉をぎっしりと載せています。

③魚庭のサワラを使った太巻 **NEW!**

本体 1,580円 (税込1,706.40円) ※3

上品で淡白な味わいで、程よく脂がのる秋に大阪湾で水揚げしたサワラを使用した太巻です。ネギとキュウリ、ポン酢ジュレと一緒に巻き上げ、さっぱりと食べられます。

④ふくい甘えびの太巻

本体 1,580円 (税込1,706.40円) ※3

ねっとりとした食感と甘みが特長の、福井で水揚げした甘えびを、シャキシャキとしたねぎや水菜などと一緒に巻いています。

【「プライドフィッシュ」について】

全国のJFグループ（漁連・漁協）が進める、国産水産物の消費拡大の取り組みです。地元で水揚げされたものであることや、各会員が独自に設けている基準（サイズ、水揚げ海域等）をクリアしている魚であることなどを条件に、都道府県ごとに選定された、地元漁師が自信をもってすすめる水産物です。

～「プライドフィッシュ 公式サイト」より出典～

<https://www.pride-fish.jp/>



※3：単品で購入した場合、税込価格の小数点以下は切り捨てになります。

<銀座「鮨よしたけ」監修>



毎年好評をいただいている、銀座の名店「鮨よしたけ」監修恵方巻を今年も予約・店頭販売の両方で展開します。

▼銀座 鮨よしたけ監修 極太巻^{きわみ} リニューアル!

1本 本体 1,380円 (税込 1,490.40円) ※3
ハーフ 本体 698円 (税込 753.84円) ※3

さらなるおいしさを追求し今年も、カステラ風玉子と数の子、煮穴子の3つの具材を大きく改良しています。

- ・カステラ風玉子焼きは、焼き上げ後も鮮やかな黄色が残る卵と、今まで以上にサイズ・品質にこだわって選別をしたスケソウダラを使用しています。また、改良前と比べてすりつぶす時間を2倍にしてきめ細かくした生地を、1.5倍の時間をかけてじっくりと焼き上げることで、よりしっとり、まるでチーズケーキのような食感に仕上げられています。
- ・数の子は、噛めば噛むほどプチプチ感とともに出汁の味わいが口の中に広がるよう、漬けダレを改良しました。
- ・煮穴子は甘さを抑えた特製のタレで少量ずつ丁寧に炊き上げ、穴子本来の風味が楽しめるように仕上げられています。



▼銀座 鮨よしたけ監修 招福海鮮恵方巻 リニューアル!

1本 本体 1,800円 (税込 1,944円) ※3
ハーフ 本体 980円 (税込 1,058.40円) ※3

「鮨よしたけ」の吉武正博氏のこだわりである、素材の組み合わせを重視したひと品です。「極太巻」同様、おいしさをより追求し、煮穴子、数の子醤油漬けいくりに磨きをかけています。ほかに、えび、メコはだなど、仕込みで光る匠の技がほどこされています。



■両方の味が楽しめる「鮨よしたけ監修 2種盛合せセット」も、予約限定で販売します。

価格：1本 × 2種セット 本体 3,000円 (税込 3,240円) ※3

ハーフ×2種セット 本体 1,580円 (税込 1,706.40円) ※3

※3：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。