

2023年3月7日
イオンリテール株式会社

東北の名産品に出会える“年間最大”の催事 3月10日から「東北のうまいもの」を開催 販路拡大を通じて、復興・創生を応援します

イオンリテールは3月10日（金）から12日（日）まで、「イオン」「イオンスタイル」約360店舗^{※1}とイオンのオンラインギフトショップ「イオンショップ」で「東北のうまいもの」を開催します。東北6県の名産品を集めた催事としては年間で最大となります。



※画像はイメージです。

当社は東北の優れた製品の販路拡大等を通じて、震災からの復興・創生を応援しています。今回の催事では、これまで福島県内や関東といった限定店舗で販売していた福島県産「福島牛」を初めて全エリアで展開します。色鮮やかで良質の霜降りを持ち、風味豊かでまろやかな味わいのお肉を北陸信越、東海、近畿、中四国の店舗でもお買上げいただけます。

また、厳選グルメを全国にお届けする「イオンショップ」では、「牛たんギフト」や“ずんだ”を使ったスイーツなど、東北の人気ギフトを過去最大規模となる160品目揃えます。これらは通年ギフトとして、年間を通じて注文いただけます。^{※3}

【販売概要】

販売期間：2023年3月10日（金）～12日（日）^{※2}

販売店舗：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の「イオン」「イオンスタイル」など約360店舗^{※1}

全国の厳選グルメをネットでお届け「イオンショップ」^{※3}

<https://aeonshop.com/pages/tohokufair>

対象品目：店頭 最大272品目、ギフト約160品目^{※3}

※1：店舗により品揃えが異なります。福島牛は約360店舗で展開します。

※2：特別催事店舗のイオンスタイルレイクタウン（埼玉）、イオン与野店（埼玉）は3月8日（水）～3月12日（日）、イオンスタイル板橋（東京）は3月9日（木）～13日（月）で開催します。

※3：イオンショップでの東北名産ギフトの販売は今月以降、年間を通じて実施します。一部期間限定のギフトがございます。

【商品の一例】



福島牛 各種

福島県の豊かな環境で育てた、色鮮やかで良質の霜降りを持ち、風味豊かでまろやかな味わいの牛肉です。

ステーキ用・焼肉用など

100g当り 本体498円～

(税込537.84円～) ※4

トップバリュ グリーンアイナチュラル MSC認証

一本釣りがつお 刺身用／お刺身

環境に影響を与えにくく、魚体も傷みにくい一本釣りで漁獲した、赤身のかつおを刺身柵とお刺身（お造り）で提供します。

100g当り 本体258円（税込278.64円）※4

お刺身8切入 本体398円（税込429.84円）※4



青森県産りんご

甘みが強く歯ごたえがよいサンふじ、香り高い王林、さわやかな酸味が特徴のジョナゴールドなどのりんごをお買得なばら売りで提供します。

また、収穫後貯蔵され、みずみずしくシャキシャキした食感で味の良い美丘りんごを限定店舗で販売します。

※店舗により品揃えが異なります。

東北の麺 各種

あっさりとした醤油ベースのスープに平打ち縮れ麺を合わせた「喜多方ラーメン」や、歯ごたえのある麺が特長の「もりおか冷麺」などを用意します。

喜多方ラーメン あっさり醤油 60g増量

150g × 2食入

本体298円（税込321.84円）※4



戸田久 もりおか冷麺

135g × 2食入

本体328円（税込354.24円）※4



クワトロチーズコロケ（蔵王ミルク使用）

4種のチーズをワインで煮込んでコクを出しています。蔵王のミルクを使用した風味豊かなコロケです。

5個入

本体298円（税込321.84円）※4

いぶりがっこスライス

秋田名産の、大根の漬物をいぶした「いぶりがっこ」を食べやすくスライスした商品です。

120g入

本体298円（税込321.84円）※4



※4：単品で購入の際、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※画像は全てイメージです。

【イオンショップの厳選「東北のうまいもの」ギフトの紹介】

全国の厳選グルメを、ネットでお届け
イオンショップ[®]

厳選グルメを全国にお届けする「イオンショップ」では、「牛たんギフト」や“ずんだ”を使ったスイーツなど、東北の人気ギフトを揃えます。また、今年新たに取り扱う福島県の「ワンダーファーム」や「長久保食品」の商品などを加え、イオンショップの東北ギフトとしては過去最大となる計160品目を展開します。これらは通年ギフトとして、今月以降年間を通じて※注文いただけます。

※一部対象外（期間限定）の商品がございます。



バイヤーおすすめ品 県別うまいもの PICK UP 商品 東北ブランド

人気ランキング



伊達の牛たん本舗 伊達の牛たんお徳用セット
ご家庭で本場仙台の牛たん焼きをたっぷりとお楽しみいただけるお徳用詰合せです。

- ・牛たん塩仕込み（お徳用パック）300g
- ・切り落とし牛たん塩仕込み150g

本体5,500円（税込5,940円）

※冷凍でお届けする商品です。



撰利久 和風スイーツセット

甘さ控えめのずんだもちと伊達茶を使用したこだわりの大福です。

- ・小福もちずんだ4個入×2セット
- ・伊達茶クリーム大福6個入

本体3,000円（税込3,240円）

※冷凍でお届けする商品です。



山形県産（上山市）さくらんぼ ^{べにしゅうほう} 紅秀峰

さくらんぼの名産地山形で、ベテラン生産者が育てたさくらんぼの摘みたてを堪能いただけるよう、保冷剤を入れてお届けします。

300g × 2パック

本体5,500円（税込5,940円）

※常温便でお届けする商品です。



ワンダーファーム WONDER RED

飲み比べセット500g × 2本

大玉トマトのみ使用したトマトジュースと、ミニトマトの7種類のトマトをブレンドした飲み比べセットです。

本体3,500円（税込3,780円）

※常温便でお届けする商品です。

※画像は全てイメージです。

震災から設備は復興も課題は「販路の拡大」。その一端を担います
“石巻発”「一度も凍らせていない蒸しだこ」月間3,000Kg販売
ジューシーと歯ごたえが特長！活けだこ加工で本来の「たこ」のおいしさ新提案

イオンリテール(株)南関東カンパニー（支社長：執行役員 宇治 知英）は、石巻のお取引先さまと連携し、水産品の鮮度向上に向けた新たなバリューチェーンを構築します。

3月10日（金）より、漁獲から店頭販売まで「一度も冷凍しない蒸しだこ」を関東・山梨エリアの「イオン」「イオンスタイル」125店舗で販売します。



～全国有数の水産加工地、石巻のお取引先さま売上高は震災前の6割。販路の回復・拡大が急務～

東日本大震災から12年経過した本年、石巻の水産加工のお取引先さまは、復興に向けた懸命な取り組みにより、設備面では様々な加工品が製造できるまでに整備されたと伺っています。しかしながら取引量は道半ばで、売上高は震災前の6割程度に留まっているとのこと。震災で途切れた販路の回復・拡大が喫緊の課題となっています。

～物価高騰で消費の2極化が加速。価格に加えて鮮度・味にこだわった品揃え拡充へ！～

一方でお客さまの購買動向は、物価高騰などを背景に節約するものと、こだわるものには支出を惜しまない「2極化」消費が鮮明になっています。こうしたお客さまニーズに対応するべく当カンパニーの水産分野では、お値打ち商品に加えて製法や鮮度にこだわった品揃えの拡充を追求しています。

～円安基調、相対的に国産品がお値頃に。従来のたこの概念を覆す新商品を春の旬に初提案！～

こうした中で、当カンパニーに石巻の水産加工会社より、水揚げから店頭まで無凍結の蒸しだこのご提案をいただきました。たこは漁獲後冷凍し加工前に解凍、店舗へ納品が一般的です。本商品では青森沿岸部などで漁獲したものを厳選、加工する石巻まで活かしたまま運搬、加工の翌日に高鮮度のままイオンの店頭で販売します。

それにより、ジューシーかつ歯ごたえの良さを併せ持つ、たこ本来の旨味のある逸品に仕上がっています。これを「イオン」で今回初めてお客さまにお届けします。また現在、当カンパニーは海外産を中心に展開していますが、本商品は円安基調下において、より価値の高い国産のたこを相対的にお値ごろ価格での提供も実現しています

～販売拡大を通じて石巻の経済活性化の一端を担います～

この取り組みにより、当該お取引先さまの生産量の増がひいては、石巻での容器包装や氷、物流などの販売増や稼働効率の向上にも寄与します。

当カンパニーは、この商品を販売することで、お客さまには価値ある商品の新提案、そして産地には継続的な経済活性化の一端を担ってまいります。

【商品の概要】

商品名：水揚げから一度も冷凍して いない蒸しだこ（水だこ）

価 格：本体価格458円（100g）
（税込み494.64円）

原料原産地：青森県沿岸部など

販売期間：3月10日（金）より販売

特 長：一般的には冷凍されたたこを加工しますが、
本商品は店頭販売まで一度も冷凍していま
せん。これにより、歯ごたえがある食感と
旨味の強い蒸しだこに仕上がりました。



商品名：水揚げから一度も冷凍して いない炙り焼きだこ（水だこ）

価 格：本体価格458円（100g）
（税込み494.64円）

原料原産地：青森県沿岸部など

販売期間：3月10日（金）より販売

特 長：活けだこの皮を剥ぎ、即座に超高温で
焼き上げました。活けだこならではの
食感と旨味が堪能できる逸品です。



※時期・天候により産地が変更になる場合があります。

南相馬市の小高産業技術高校生と共同開発 第6弾 3月8日(水)「笑顔引き出す北寄貝弁当」を719店舗で発売!

イオンは、3月8日(水)より、福島県立小高産業技術高等学校の生徒さまと共同開発した「笑顔引き出す北寄貝弁当」を、本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」計380店舗、ならびに東北地区の「マックスバリュ」「ミニストップ」「イオンスーパーセンター」「ザ・ビッグ」など計339店舗で販売します。

イオンと小高産業技術高等学校の生徒さまによるお弁当の共同開発は、2017年より実施しています。この取り組みは、イオンの東北応援「未来共創プログラム※1」の一環として企画・開発がスタートしました。本年も、小高産業技術高等学校の生徒さまが、福島県内はもちろん、県外にお住まいの方々にも懐かしい郷土の味を楽しんでいただきたいという想いを込めて考案されました。ほっき貝や相馬きゅうり漬けなど相双地域で親しまれている食材を使用し、ふるさとの味を再現しています。

本年も、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、イオンの事業所と学校をリモートで繋ぎ、企画・開発のミーティングを実施しました。

～小高産業技術高等学校&南相馬市&イオンが共同開発したお弁当について～



「笑顔引き出す北寄貝弁当」献立

- ・ほっき飯(南相馬市産天のつぶ使用)
- ・相馬きゅうり漬け
- ・青さいり玉子焼き(福島県産青さ使用)
- ・肉じゃが
- ・かぼちゃコロッケ
- ・豆腐入りつくね(照焼き)
- ・焼売

相馬地方の魅力と復興を頑張っている
すべての人たちのために、
元気いっぱいの私たちの多くの笑顔と
愛をお弁当に詰め込みました。
一度食べてみっぺ



福島県立小高産業技術高等学校
商業研究部の生徒さま

わたし達が
考えました



イオンは今後も、東北のさらなるにぎわい創出に向けて取り組みを進化させていくとともに、地域の皆さまとお客さまの心をつなぐ様々な支援を行ってまいります。

【販売概要】



商品名/価格：笑顔引き出す北寄貝弁当 本体価格498円（税込価格537.84円※2）

販売期間：2023年3月8日（水）より※3

販売店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」380店舗

東北地区の「ミニストップ」214店舗

東北地区の「マックスバリュ」「マックスバリュエクスプレス」82店舗

東北地区の「イオンスーパーセンター」22店舗

福島県・山形県・秋田県・青森県の「ザ・ビッグ」21店舗

合計719店舗

※1：2012年3月から10年間継続して労使で取り組んだ東日本大震災復興支援「イオン 心をつなぐプロジェクト」事業の一つです。グループ各社の事業特性と被災地のニーズをマッチングして地域課題の解決に取り組む活動などを行いました。

※2：税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

※3：東北での販売は、「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「ザ・ビッグ」は3月8日（水）～21日（火・祝）、「ミニストップ」は3月8日（水）～20日（月）を予定しています。また、東北を除く本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」での販売は3月8日（水）～14日（火）を予定しています。

【ご参考】

■小高産業技術高校とのお弁当共同開発について

イオンのグループ4社と小高産業技術高校の生徒の皆さまとのコラボレシピで開発したお弁当を、2017年より東北を中心に期間限定で販売しています。

昨年度は2022年3月に、本州・四国の約640店舗で販売しました。

■2017年度～2021年度のお弁当



2017年度
「食べてみっせ～！ホッキ飯弁当」



2018年度
「いっしょ食うべ！幸せの恩返し弁当」



2019年度
「ほっき飯ちらし弁当」「ほっき飯いなり」



2020年度
「ホッキ貝が繋げた絆弁当」



2021年度
「一緒にたべっぺ！笑顔あふれる北寄貝弁当」
「一緒にたべっぺ！笑顔あふれるおにぎり弁当」

