

2023年7月12日
イオンリテール株式会社

シェアできる超特大サイズのうなぎ蒲焼を昨年比1.3倍用意
7月12日より順次、“土用の丑の日”商品を本格展開
うなぎに代わる商品も品揃え、みんなで楽しむ土用の丑の日を提案

イオンリテールは7月12日（水）より順次、「イオン」「イオンスタイル」など約380店舗^{※1}と「イオンネットスーパー」にて、“土用の丑の日”を本格展開します。



イオンでは2002年より、抗生物質、合成抗菌を一切使用せずに育て、タレにも着色料や保存料などを使用せずに焼き上げた「トップバリュ グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼」を販売しています。イオンリテールでは、味とサイズにこだわった“みんなでシェアできる”超特大サイズの「グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼」を昨年より1.3倍用意します。また、“うなぎとなすのスタミナ炒め”や“うなチーズバーガー”など和風から洋風までみんなで楽しめるアレンジメニューを提案します。

当社は「土用の丑の日」の食文化を未来に繋げるために、さまざまな取り組みをしています。うなぎの身以外も無駄なく食べる提案として、“肝佃煮”や“骨せんべい”など身以外の商品を品揃えします。

また、うなぎ以外の水産資源を活用した商品を2016年から展開しています。近年はせっかく獲れた魚の廃棄が問題になっており、今年は規格外で市場には出回らない“未利用魚の太刀魚”を原料の一部に使用したメンチカツをのせた“とろろメンチ丼”など丼ものメニューの提案もします。未利用魚の消費を促進し、日本漁業を守ることに繋がります。さらにうなぎに代わる新たな夏のスタミナメニューとして、SNS映えで話題のイイダコの旨辛炒め“チュクミポックム”を用意します。

【販売概要】

販売期間：2023年7月12日（水）から順次^{※2}

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」など、約380店舗^{※1}

「おうちでイオン イオンネットスーパー」URL <https://shop.aeon.com/netsuper/>

※1：北陸信越・関東・東海・近畿・中四国エリアの店舗です。店舗によって取り扱い商品、販売開始日が異なります。

※2：2023年の土用の丑の日は、7月30日（日）となります。

【商品一例】 ※画像はイメージです。

品名：トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼

価格：大 サイズ 本体2,680円（税込2,894.40円）※³

超特大サイズ 本体3,480円（税込3,758.40円）※³

※超特大サイズは7月下旬から販売します。

特長：抗生物質・合成抗菌剤不使用で育て、着色料や保存料不使用のタレで丁寧に焼き上げています。味とサイズにこだわり、超特大サイズは1尾を切り分けて、みんなでシェアできるサイズです。



【アレンジメニュー提案】



パワーめし！
うなぎとなすのスタミナ炒め



うなぎの和風パエリア

品名：トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産 うなぎ白焼

価格：本体2,680円（税込2,894.40円）※³

特長：抗生物質・合成抗菌剤不使用で育て、やわらかな白焼に仕上げました。



【アレンジメニュー提案】



うなぎのソテーバルサミコソース
(ニッスイHPレシピより参照)



うなぎチーズバーガー

〈うなぎの身以外の商品〉

品名：肝串

価格：3本入 本体680円（税込734.40円）※³

特長：はっほんきだる八本木樽醤油をブレンドした
こだわりの焼きたれで焼き上げました。



品名：山田のうなぎ骨せんべい／肝佃煮

価格：各本体398円（税込429.84円）※³

特長：山田水産が自社養鰻場で育てたうなぎ
の肝と骨に限定しています。



品名：うなぎのきもすい

価格：1食分 本体328円（税込354.24円）※³

特長：柚子・三つ葉の香るフリーズドライ製法のスープです。



〈土用の丑の日新提案〉

品名：太刀魚メンチカツ

価格：4枚入 本体298円（税込321.84円）※3

特長：規格外で市場に出回らない未利用魚の太刀魚を原料の一部に使用したメンチカツです。太刀魚の筋繊維を残すために丁寧にすり潰したので、本来の食感が楽しめます。

【アレンジメニュー提案】



品名：チュクミポックム（イイダコの旨辛炒め）

価格：小サイズ（1人～2人前）本体398円（税込429.84円）※3

中サイズ（3人～4人前）本体798円（税込861.84円）※3

大サイズ（5人～6人前）本体1,180円（税込1274.40円）※3

特長：イイダコを醤油やんにんにく、コチュジャンなどが入った甘辛いタレで味付け済みです。焼くだけで食べられます。



※3：単品で購入した際、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

ご参考

【イオンのうなぎ 予約受付中】

予約は7月20日（木）まで店頭でもネットでも可能です。ネットスーパーでの注文では、自宅での受け取りだけでなく、店舗での受け取りができる「Pick Up!」も利用いただけます。※受け取り方法は店舗によって異なります。詳しくは各店の注文画面で確認ください。

うなぎ予約特設サイト

<http://chirashi.otoku.aeonsquare.net/unagi/>



【イオンの「夏ギフト2023」】

“夏のごちそう”ギフトとして、「トップバリュ グリーンアイナチュラル うなぎ蒲焼2尾」などのうなぎ商品を取り揃えています。8月8日（火）まで全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」の店舗や「イオンショップ」で注文を承っています。イオンショップ：<https://aeonshop.com/pages/summergift>

