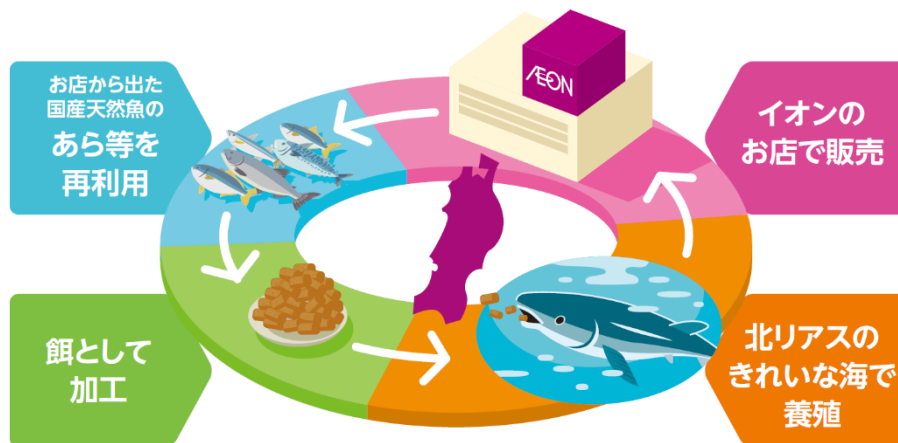




2023年5月17日
イオン東北株式会社

「にぎわい東北 ちいきがにぎわう循環型プロジェクト」第2弾
「岩手大槌サーモン」
「岩手大槌サーモンを使用した寿司・海鮮丼」を発売！
 国産天然魚の未利用部位を活用し、食品ロスを削減

イオン東北株式会社（本社：秋田県秋田市、代表取締役社長：辻 雅信）は、5月20日（土）より、東北地区の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など128店舗※¹で、「にぎわい東北 ちいきがにぎわう循環型プロジェクト」第2弾として、「岩手大槌サーモン」と岩手大槌サーモンを使用した寿司・海鮮丼を新たに販売します。



循環イメージ図

イオン東北では、店舗で販売できずに廃棄していたパンの切れ端やお取引先さまの商品製造過程で出る規格外の食品などを有効活用し、地域のお取引先さまと連携した東北地区での持続可能性に配慮した商品の開発や販売に取り組む「にぎわい東北 ちいきがにぎわう循環型プロジェクト」（以下、本プロジェクト）を、2022年4月より実施しています。

本プロジェクト第2弾として、株式会社ニッスイ（本社：東京都港区、代表取締役 社長執行役員：浜田 晋吾）、弓ヶ浜水産株式会社（本社：鳥取県境港市、代表取締役社長：竹下 朗）のご協力のもと、商品が店舗と産地を循環していく仕組みを形成します。

今回は、店舗で国産天然魚を商品化する際に出るあら等の未利用部位を回収し、弓ヶ浜水産株式会社大槌養殖場で育てられているサーモンの配合飼料に活用します。鮭の養殖に適した三陸特有のリアス式海岸と、この飼料などで育まれた「岩手大槌サーモン」を使用した刺身や寿司、海鮮丼など12品目を開発し、販売します。

イオン東北はこれからも、持続可能な社会の実現を目指し、地域の皆さまやお取引先さまとともに、さまざまな取り組みを推進してまいります。

【「にぎわい東北 ちいきがにぎわう循環型プロジェクト」第2弾 商品概要】

発売日：5月20日（土）

販売店舗：東北地区の「イオン」38店舗、「イオンスタイル」9店舗、「マックスバリュ」79店舗
「マックスバリュエクスプレス」2店舗 合計128店舗※1

■株式会社ニッスイ、弓ヶ浜水産株式会社との連携による商品の一例

商品名	規格	販売価格※2
岩手県産銀さけ（養殖）お刺身用	100gあたり	本体498円（税込537.84円）
岩手県産銀さけ（養殖）お刺身	3切	本体258円（税込278.64円）
	6切	本体498円（税込537.84円）
岩手県産銀さけ（養殖）切身	100gあたり	本体298円（税込321.84円）
岩手県産銀さけ握り鮓	3貫	本体358円（税込386.64円）
	5貫	本体598円（税込645.84円）
	8貫	本体880円（税込950.4円）
大槌サーモンを味わう海鮮丼	1パック	本体598円（税込645.84円）
大槌サーモンを味わう手まり寿司	1パック	本体698円（税込753.84円）



岩手県産銀さけ
（養殖）お刺身



岩手県産銀さけ握り鮓



大槌サーモンを
味わう海鮮丼



大槌サーモンを
味わう手まり寿司

※1：一部取り扱いがない店舗があります。また、店舗によって取り扱い品目は異なります。

※2：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。

ご参考

◆「にぎわい東北」について



「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

震災から12年。安心してらせる一日一日の積み重ねが笑顔あふれる未来につながる。日々のお買い物をはじめ、地域のくらしのあらゆるシーンによりそうすることで、地域の皆さまの支えになっていきたい。「にぎわい東北」フェアをはじめ、生産者支援や雇用創出による地域産業の活性化、自然豊かで災害に強いまちづくりの実現に向けて。

イオンはこれからもグループ一体となって、地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります。