



JF 福島漁連
福島県漁業協同組合連合会

AEON

2020年6月11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

福島鮮魚便3年目は、愛知・大阪にも“常磐もの”をお届け 6月19日より、福島鮮魚便の実施店舗を拡大

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、2020年6月19日（金）「福島鮮魚便」を東京・埼玉・群馬・宮城の「イオン」「イオンスタイル」計13店舗で常設展開します。また、取り組みの3年目にあたる今年は新たに愛知・大阪にも試験店舗を拡大し、毎月1回、週末に福島県産水産物を販売します。なお2011年の東日本大震災以降、首都圏・東北以外で定期的に福島県産水産物を販売するのは初めてとなります。

困難に負けず、今年も歩み続けます



【福島鮮魚便3年目 実施概要】

開始日：2020年6月19日（金）

常設店舗：13店舗*

新規店舗：イオン東雲店（東京都品川区）、イオン川口前川店（埼玉県川口市）

イオンスタイル高崎（群馬県高崎市）、イオン仙台中山店（宮城県仙台市）

毎月実施：愛知県内（月ごとに1店舗選定し、週末の2日間ないし3日間で販売）

大阪府内（月ごとに1店舗選定し、週末の2日間ないし3日間で販売）

※イオンスタイル高崎は2020年4月24日から実施。宮城県内の実施店舗（現在イオン東北が運営）はイオンスタイル名取からイオン仙台中山店へ変更となります。店舗一覧は2頁目に記載しています。

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3年目キックオフ 実施店舗（計15店舗）

●常設店舗（13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（品川区）

【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）

【群馬県】

イオンスタイル高崎（高崎市）

展開期間：2020年6月19日（金）～（終了時期未定）

【宮城県】

イオン仙台中山店（仙台市泉区）

●毎月実施（2店舗）

【愛知県】

初回実施店舗：イオン新瑞橋店（名古屋市南区）
展開期間：2020年6月19日（金）～21（日）

【大阪府】

初回実施店舗：イオン堺北花田店（堺市北区）
展開期間：2020年6月19日（金）～21（日）

ご参考

■「福島鮮魚便」について

福島県沖は黒潮と親潮が出会う、潮目の恩恵を受けた豊かな漁場で、県内では東日本大震災以前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。本年の消費者庁の調査では、福島県産食品の購入を「ためらう」と答えた人の割合が約11%と過去最低を更新※していますが、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ます。 ※風評被害に関する消費者意識の実態調査（消費者庁）より。

■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。

【お家の料理をもっと楽しく！県産水産物を使ったレシピのご紹介】

メヒカリの南蛮漬け



【分量】 <2人前>

メヒカリ（6尾）	にんじん（1/3本）
たまねぎ（1個）	水菜（適量）
★醤油（大さじ3）	★酢（大さじ3）
★砂糖（大さじ2）	★鷹の爪（適量）
サラダ油（適量）	小麦粉（適量）

【レシピ】

1. メヒカリに小麦粉をまぶす。
2. 170度の油でじっくりと揚げる。
3. にんじんは細切り、たまねぎは薄切り、水菜を2cmほどの長さにカットする。
4. ★をまぜ、ひと煮たちさせる。
5. 調味液が温かいうちに野菜を入れる。
6. メヒカリを加えて味が馴染んだら出来上がり。
※じっくりと揚げることで骨まで食べられます。
タルタルソース、カレーソースでもOK。

やりいかのマリネ



【分量】 <2人前>

やりいか（1杯）	たまねぎ（1個）
きゅうり（適量）	にんじん（適量）
★酢（大さじ2）	★砂糖（大さじ1）
★コショウ（適量）	★塩（小さじ1）
★オリーブオイル（大さじ1）	

【レシピ】

1. やりいかの身をきれいに洗う。
2. 熱湯で茹で、1cm幅に切る。
3. にんじんは細切り、たまねぎは繊維に沿って薄切りする。
4. カットした野菜に軽く塩（分量外）を振り、しんなりとするまで揉む。
5. きゅうりを細切りにする。
6. ★を混ぜ合わせてやりいか、野菜を漬け込む。
7. お好みでレモンを添えて出来上がり。

あんこうの照り焼き



【分量】 <2人前>

あんこう切身（4切れ）	★料理酒（大さじ2）
★醤油（大さじ2）	★砂糖（大さじ1）
★みりん（大さじ2）	サラダ油（適量）
小麦粉（適量）	

【レシピ】

1. ざるにあんこうを入れ、熱湯をかけて臭みをとる。
2. 小麦粉を全体に振る。
3. ★を混ぜて調味液を作る。
4. サラダ油を熱し、あんこうを焼く。
5. キッチンペーパーで出てきた余分な水気を拭く。
6. 調味液を加えて絡める。
7. 煮詰めるように炒めて出来上がり。
※晩酌のお供に最適です！
翌日は丼ぶりにしてもOK。

上記の他にも、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提案します。