

2020年12月10日
イオンリテール株式会社

“2021年の節分は124年ぶりの「2月2日」”

日本各地の漁師が自信をもっておすすめする素材や
MSC、ASC認証の水産物を使用した太巻など、豊富な20種類！
産地や持続可能、出来たてにこだわった「恵方巻」予約承り開始

イオンリテールは12月10日（木）、本州（東北を除く）・四国の「イオン」「イオンスタイル」およびWEBサイトにて、恵方巻の予約承りを開始します。

感染症拡大の影響により、水産物の需要が低減する中、イオンリテールは「なかなか旅行や外出をできない今だからこそ、日本各地の地場素材を楽しんでいただきたい」という思いから、全国漁業協同組合連合会の協力のもと「大分県産のかぼすブリ」や「土佐の沖どれキンメダイ」など、各地で厳選された水産物である「プライドフィッシュ」※1を使用した恵方巻を4種類ご用意します。

また持続可能な社会への取り組みをさらに推進するため、MSCやASC認証の水産物を使った商品2種類を恵方巻として初めて展開します。

さらに、銀座の名店「鮨よしたけ」監修の恵方巻を2種類に増やすほか、兵庫県但馬で水揚げされた紅ずわいがにを贅沢に使用した至高の逸品や、海鮮と和の素材をふんだんに盛り込んだ極太の太巻など“出来たてのおいしさ”を存分に楽しめる恵方巻を提供します。



【販売概要】

予約期間：2020年12月10日（木）～2021年1月28日（木）20時まで※2
 承り店舗：本州（東北を除く）・四国の「イオン」「イオンスタイル」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：2021年1月31日（日）～2月2日（火）
 種類数：20種類28品目（うち、予約限定5種類）
 価格帯：本体価格398円～5,000円（-halfサイズ含む）

店頭販売日：2020年2月1日（月）～2月2日（火）※3
 販売店舗：本州（東北除く）・四国の「イオン」「イオンスタイル」等、約350店舗

※1：全国漁業協同組合連合会が都道府県ごとに選定した、地元漁師が自信をもって勤める水産物のこと。
 ※2：「早得」割引（3頁を参照）は1月12日（火）までの承りとなります。
 ※3：一部商品は品揃えがない場合がございます。また地域、店舗によって品揃えが異なります。

【商品一例】

旅行機会が減った今だからこそ味わいたい、漁師が選んだ日本各地の厳選素材をつかった恵方巻



▼プライドフィッシュが味わえる太巻 各種

本体価格 各 1,580円+税^{※4}



① 京饡^{きょうら}の昆布太巻

定置網で漁獲した脂がのったやわらかい饡を炙り、玉子焼きやきゅうりと一緒に昆布シートで巻き上げています。

② 大分県産かぼすブリの太巻

かぼすを餌に与えることで脂がのっていてもサッパリとした味を楽しめるブリを大根とねぎと合わせています。

③ 土佐沖どれキンメダイの太巻

魚本来の味を楽しめるよう、港から近い土佐沖で水揚げされた金目鯛を高鮮度のまま加工し、錦糸玉子やぽん酢のジュレと合わせています。

④ 福井の甘えびの太巻

ねっとりとした食感と甘みが特長の、日本海で育った甘えびをねぎや水菜などと一緒に巻き上げています。

持続可能な漁業で獲られた水産物の証である「MSC認証」「ASC認証」の魚を使用



▼MSC認証 まぐろたたき太巻

本体価格 780円+税^{※4} (ハーフ 398円+税^{※4})

鮮度選別をしたMSC認証の「きはだまぐろ」を原料に使い、鮭の旨みをより感じられるように仕上げました。

▼MSC・ASC認証 海鮮太巻

本体価格 980円+税^{※4} (ハーフ 498円+税^{※4})

MSC認証の北海道産ほたて貝柱や甘えび、ASC認証のポイルえびをきゅうりや大葉と巻いた、とろとろの食感と野菜のアクセントが楽しめる一品です。

銀座の名店「鮭よしたけ」監修の大人気の恵方巻から、今年は“二つのおいしさ”をご用意！



▼銀座 鮭よしたけ監修 招福海鮮恵方巻

本体価格 1,380円+税^{※4} (ハーフ 698円+税^{※4})

昨年一番人気の、「鮭よしたけ」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究極の逸品です。海鮮素材だけでなく甘酢生姜やかんぴょうといった和の素材を合わせることでより深みのある味わいに仕上げられています。

▼銀座 鮭よしたけ監修 極^{きわみ}太巻

本体価格 980円+税^{※4} (ハーフ 498円+税^{※4})

2019年に大好評いただいた「極^{きわみ} 恵方巻」具材で最もこだわっている「カステラ風玉子」を、山芋を使うことでよりしっとり、ふんわりとした食感に改良し、鰹と昆布のだしを効かせた数の子やふっくらとした深みのある味わいの煮穴子、かんぴょうなどと一緒に巻き上げています。

※4：軽減税率（8%）対象商品です。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。

<予約限定商品>

かにやイクラ、うにといった高級素材をふんだんに使用した至高の逸品



▼香住ガニの贅沢太巻

本体価格 5,000円+税^{※4}

兵庫県但馬の香住漁港で水揚げされた高鮮度の紅ずわいガニをふんだんに使用して錦糸玉子や水菜、ぽん酢ジュレと一緒に巻き上げています。仕上げに表面にかにを敷き詰め、うにと醤油漬けいくらを贅沢にトッピングしています。

日本の美味しい魚をちよつとずつ楽しめる4種セット！



▼プライドフィッシュ巻4種セット

本体価格 1,580円+税^{※4}

「プライドフィッシュが味わえる太巻」の4種の太巻「京^{きょう}鱈の昆布太巻」「大分県産 かぼすブリの太巻」「土佐 沖どれキンメダイの太巻」「福井の甘えびの太巻」を1/4サイズで味わえるセットです。いろいろな味を少しずつ楽しみたい方におすすめです。

14種類の具材を贅沢に使用し巻き上げた“具材たっぷり”極太の恵方巻



▼14種の具材たっぷり太巻

本体価格 2,000円+税^{※4}

まぐろやえび、穴子などの海鮮と味付け椎茸などの和の素材、計14種類の具材をたっぷりと盛り込んだ、ほおばるほどに口いっぱい具材の旨みを感じられます。幅は約8cmと、通常の恵方巻(約5.5cm)の約1.5倍の太さで食べ応えがあります。

◆WEB予約限定◆ 銀座 鮨よしただけ監修の二つの恵方巻がお得なセットで楽しめる！

▼鮨よしただけ監修 2種セット(2本セット/ハーフ2本セット)



- ① 2本セット 本体価格 2,000円+税^{※4}
- ② ハーフ2本セット 本体価格 1,000円+税^{※4}

銀座 鮨よしただけ監修の「招福海鮮恵方巻」「^{きわみ}極太巻」を両方楽しめる恵方巻がWEB予約限定で登場します。単品で購入するよりお得なセット価格となっています。

<予約><https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/ehoumaki/>

【「早得」について】

2021年1月12日(火)までの申し込みで、カタログ掲載商品の予約価格から、本体価格の5%割引となる「早得」を実施します。

早得

※4：軽減税率(8%)対象商品です。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。

ご参考

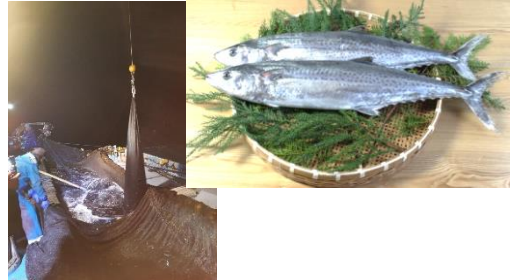
【「プライドフィッシュ」について】

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のことです。



① 京鱈（京都府）

旬は秋から冬で、「寒サワラ」とも呼ばれ、脂がたっぷりのっていて甘味が強く、やわらかい身と淡白な味わいが魅力の魚です。主に京都府内の定置網で漁獲されるサワラを「京鱈」と呼びます。丁寧に漁獲したサワラは身も上質で、刺身にしても焼いても炙っても絶品の魚です。



② かぼすブリ（大分県）

“かぼすブリ”は、脂のり美味しさのピークを迎える冬限定で2010年から生産に取り組みされた、大分県が日本一の生産量を誇る“かぼす”を食べて育ったブリです。柑橘系の抗酸化作用をもつ“かぼす”をエサに添加することで、より鮮度を長く保ち、くさみをなくすることができます。さらに、“かぼす”に含まれるリモネンの効果により魚臭さが抑えられ、脂のりについてもさっぱりとした肉質が特長です。



③ 土佐沖どれキンメダイ（高知県）

深海魚で常に冷たい海水域に生息していることから、ほぼ通年で脂がのっており、特に夏場の産卵期前は、魚体も大きくひときわ脂がのっています。上質な脂肪が多く含まれた身は、刺身、寿司、煮つけ、汁ものなどさまざまな料理に適しており、良質のたんぱく質、脂質、ミネラルが豊富で、リン・鉄・ビタミンB1B2などを含む栄養価の高い魚です。



④ 甘えび（福井県）

体色が赤いことから「アカエビ」と呼ばれることもある「甘えび（ホッコクアカエビ）」は、殻が取れやすいため、その取扱いの難しさから形が整っているものは流通が少なく、幻のえびとも呼ばれています。獲れたばかりのものは粘りや甘みが強く、独特のねっとりとした甘さは絶品で、そのまま刺身で食べたり、寿司のネタとしても人気があります。

