

2021年12月9日
イオンリテール株式会社

ずわいがにやローストビーフ、うになどの素材をふんだんに使用した恵方巻が新登場 贅沢素材を使用したこだわりの「恵方巻」予約承り開始

昨年好評の「プライドフィッシュ」恵方巻も品揃えを拡充し、6品目展開

イオンリテールは12月10日（金）、「イオン」「イオンスタイル」とWEBサイトにて、2022年2月節分の恵方巻の予約承りを開始します。お店で一本一本巻いた“出来たてのおいしさ”をご提供します。



旅行や買い物などへの消費マインドが高まりつつある中、当社は今年新たに、ずわいがにの棒肉やほぐし身、いくらをたっぷり使用した1万円の贅沢太巻や、ローストビーフで巻き、うに、いくらをトッピングした太巻など「節分の機会に、家族で贅沢な食事を楽しみたい」というニーズにお応えした恵方巻3品目を予約限定で展開します。

また昨年好評いただいた、各地で漁師が選んだ本当においしい魚「プライドフィッシュ」を使用した恵方巻に「愛育フィッシュ愛鯛」と「茨城常磐のまさば」を使用した太巻2品目を新たに加え6品目展開し、「自宅でも日本各地の美味しい食材を味わいたい」というニーズにお応えします。

さらに、毎年好評をいただいている、銀座の名店「鮓よしたけ」監修恵方巻を今年も2品目展開します。両方の味を楽しめる2種セットを、今年は予約だけでなく店頭でも販売します。

【販売概要】

予約期間：2021年12月10日（金）～2022年1月28日（金）20時まで※1
承り店舗：「イオン」「イオンスタイル」※2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：2022年2月1日（火）～2月3日（木）
種類数：18種類25品目（うち、予約限定3品目）
価格帯：本体価格398円～10,000円（-halfサイズ含む）

店頭販売日：2022年2月2日（水）～2月3日（木）
販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」※2等、約350店舗

<恵方巻2022 特設サイト> <https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/ehoumaki/>

【商品一例】

<予約限定商品> 一度は食べたい！贅沢素材をたっぷり使用した恵方巻など3品目



▼ずわいがにを使った贅沢太巻※3 NEW!

本体価格10,000円（税込10,800円）

身が大きく食べ応えのある貴重なずわいがにを300g以上使用し、一本の半分以上がかにでできた贅沢な太巻です。中の具材にはかにのほぐし身を、外側には棒肉をふんだんに盛り込んでいます。上部にはいくらとランプフィッシュキャビアをトッピングした贅沢な太巻です。



▼ローストビーフを使った贅沢太巻※3 NEW!

本体価格8,000円（税込8,640円）

食べやすく刻んだローストビーフと、さっぱり感を出す水菜やレタス、玉ねぎを一緒に巻き上げた一品です。上部にもローストビーフを贅沢に盛り付け、うにやいくらといった素材を添えています。



▼プライドフィッシュ巻 6種セット NEW!

本体価格2,360円（税込2,548.80円）※4

「プライドフィッシュ※5が味わえる太巻」の6種の太巻「愛育フィッシュ愛鯛の太巻」「茨城常磐のまさばの昆布太巻」「京 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」「ふくい甘えびの太巻」を1/4サイズで味わえるセットです。いろいろな恵方巻を少しずつ楽しみたい方や、家族で分け合いたい方におすすめです。

※1：「おうちでイオン イオンネットスーパー」の予約終了日時は1月28日（金）15時です。

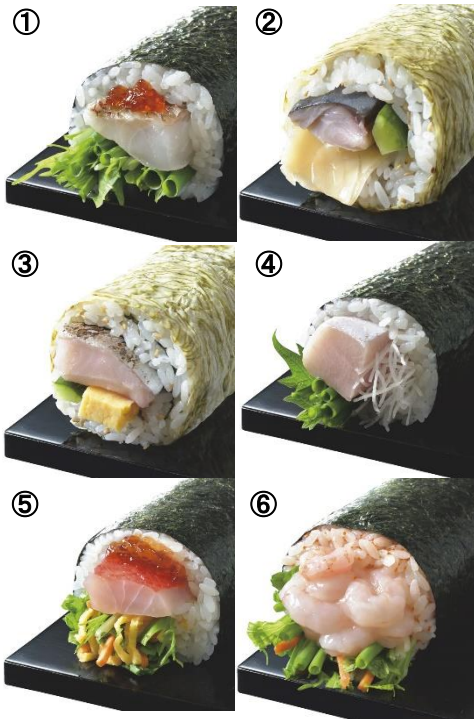
※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※3：「おうちでイオン イオンネットスーパー」での取り扱いはありません。

※4：単品で購入した場合、税込価格の小数点以下は切り捨てになります。

※5：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勧める水産物のこと。

一つひとつの素材を贅沢に味わう、漁師が厳選した日本各地の魚をつかった恵方巻



▼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 (税込 1,706.40円) ※3

- ① **愛育フィッシュ愛鯛の太巻 NEW!**
 養殖真鯛の生産量日本一の愛媛が誇る、締まった身と独特の歯ごたえが特長の「愛育フィッシュ愛鯛」を湯引きし、水菜やポン酢ジュレと合わせた太巻です。
- ② **茨城常磐のまさばの昆布太巻 NEW!**
 秋から冬に水揚げされた、脂がのった茨城の「まさば」を、相性の良い昆布シートで巻いています。きゅうりの食感と白ごまの風味と一緒に楽しみいただけます。
- ③ **京鰯の昆布太巻**
 定置網で漁獲した脂がのったやわらかい鰯を香ばしく炙り、玉子焼きやきゅうりと一緒に昆布シートで巻いています。
- ④ **大分県産かぼすブリの太巻**
 カボス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で合わせています。
- ⑤ **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キンメダイを高鮮度のまま加工し、錦糸玉子やポン酢のジュレと合わせています。
- ⑥ **ふくい甘えびの太巻**
 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シャキシャキとしたねぎや水菜などと一緒に巻いています。

素材の組み合わせを楽しむ、イオンでしか味わえない江戸前仕込みの「鮓よしたけ」監修恵方巻



毎年好評をいただいている、銀座の名店「鮓よしたけ」監修恵方巻を今年も2品目展開します。両方の味を楽しめる2種セットを今年は予約だけでなく店頭でも販売します。

▼鮓よしたけ監修 招福海鮮恵方巻

本体価格 1,380円 (税込 1,490.40円) ※3

「鮓よしたけ」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一品です。今年は甘酢生姜をピリッと辛みを感じる大人の味わいに仕上げています。海鮮素材だけでなく玉子焼き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ています。

▼鮓よしたけ監修 極太巻

本体価格 980円 (税込 1058.40円) ※3

こだわりのカステラ風玉子をさらにしっとり滑らかな歯ざわりに仕上げ、煮穴子とかんぴょうの絶妙な組み合わせをお楽しみいただける恵方巻です。

※3：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】 【「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。



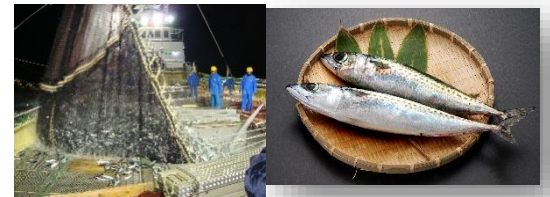
①愛育フィッシュ愛鯛（愛媛県）

養殖真鯛の生産量「日本一」を誇る愛媛県で「本当にうまい養殖真鯛をつくろう」を合言葉に、県内屈指のノウハウとポリシーを持った養魚家が集結し、日々の努力と情熱によって生まれました。透明度が高く、生産力の高い宇和海で徹底した管理基準のもとで育てられた、締まった身の独特の歯ごたえが魅力です。



②茨城常磐のまさば（茨城県）

漁獲量日本一を誇る茨城常磐の真さは、風味も栄養量もハイレベルです。特に秋から冬にかけて獲れる大型の真さは身に脂肪が入りつつもほどよく締まり、風味は格別です。



③京鱸（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甘味が強く、やわらかい身と淡泊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「京鱸」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。



④かぼすブリ（大分県）

“かぼすブリ”は、脂が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、脂がのっていてもさっぱりとした肉質が特長です。



⑤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。上質な脂肪分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。



⑥ふくい甘えび（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。



<「プライドフィッシュ 公式サイト」より出典>

<https://www.pride-fish.jp/>