

2023年12月7日
イオンリテール株式会社

大人数で楽しめる、特大容器に盛り付けた“船盛セット”が初登場！ 家族みんなで贅を楽しむ「恵方巻」予約承り開始

1万円の贅沢素材使用の恵方巻から、498円のお手頃価格まで、予約商品は30品目のラインアップ

イオンリテールは12月8日（金）、「イオン」「イオンスタイル」とWEBサイトにて、2024年2月の節分恵方巻の予約承りを開始します。

2024年2月の節分は5年ぶりに週末にあたることから、家族や友人と集まり、豆まきや恵方巻とともに節分パーティーを楽しむ方が増えると予想されます。また恵方巻市場は年々拡大をしており、恵方に向かって丸ごとかぶりついて縁起を担ぐ本来の食べ方だけではなく、様々な食材が使われた豪華な太巻を食するという楽しみ方が増え、季節イベントとしてのニーズが高まっています。

当社はこうしたニーズに対応し、大人数で様々な味の太巻を楽しめるバラエティーセットを初展開するほか、かにやえびなど憧れの贅沢素材を使用した太巻や、一番人気の「銀座 鮭よしたけ」監修商品の新商品など、予約商品を強化し、計30品目展開します。また国内水産業の応援の一環として、例年好評の日本各地の「プライドフィッシュ」を使用した太巻を今年も展開します。



<イオンリテールの恵方巻2024 取り組み>

■大人数の節分パーティーにおすすめのバラエティーセットを初展開

家族や友人など、大人数で集まって楽しむのに最適な“船盛セット”や“ファミリーパック”を初展開します。様々な素材を使用した巻き寿司を食べやすくカットして盛り付けているため、お子さまのいる家庭にもおすすめです。

■贅沢素材を使用した1万円の恵方巻から、498円のお手頃価格まで充実

かにをとことん楽しむ1万円の太巻セットや、車えびや牛肉などの贅沢な食材をつかった恵方巻、「銀座 鮭よしたけ」監修商品の新商品などを予約限定でご用意するほか、手頃な価格で恵方巻を楽しみたいという方に向けて、店頭販売では1本980円の価格帯の展開を強化します。少量を楽しみたい方におすすめのハーフサイズは498円からご用意します。

■恵方巻で国内水産業を応援！「プライドフィッシュ」使用の太巻を展開

全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）のご協力のもと、当社の恵方巻で初展開となる東北宮城県の「みやぎサーモン」など、漁師が選んだ本当においしい魚「プライドフィッシュ」を使用した太巻を4品目展開します。また、北海道産ほたてをたっぷりを使用した太巻も取り揃えています。

【販売概要】

予約期間：2023年12月8日（金）～2024年1月27日（土）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：2024年2月1日（木）～2024年2月3日（土）

品目数：21種類30品目（うち、予約限定13品目）

価格帯：本体498円（税込537.84円※³）～本体10,000円（税込10,800円）
（-halfサイズ含む）

店頭販売日：2024年2月2日（金）～2024年2月3日（土）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」※²等、約350店舗

<恵方巻2024 特設サイト> <https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/ehoumaki/>

【商品一例】

<みんなで楽しむ> 家族や友人とのパーティーにおすすめの恵方巻セット

▼みんなで楽しむバラエティー船盛セット NEW! <予約限定>

価格：本体10,000円（税込10,800円）

規格：容器外寸 縦48cm×横20cm

縦48cm、横20cmの大迫力の船盛トレーに、「サーモン中巻」「サラダ中巻」「具材を味わう!まぐろたたき中巻」「ヒレカツ中巻」「きゅうり太巻」の5種類の巻き寿司を、食べやすくカットして盛りつけています。さらに、その上に本まぐろ赤身、いか、サーモン、甘えび、漬け数の子、紅ずわいがにフレーク、えび、醤油漬けいくらといった8種類の贅沢な海鮮食材を贅沢に盛りつけた、節分パーティーにぴったりの船盛セットです。



▼バラエティー巻き寿司ファミリーパック NEW! <予約限定>

価格：本体5,000円（税込5,400円）

規格：容器外寸 直径36cm



直径36cmのトレーに、「まぐろたたき太巻」「北海道産ほたてを楽しむ海鮮太巻」「こだわり鉄火の中巻」「具材を味わうまぐろたたき中巻」「サラダ中巻」「サーモン中巻」「ヒレカツ中巻」を食べやすくカットして盛りつけ、いくらをトッピングした巻き寿司セットです。いろんな味を少しずつ、家族で楽しみながらお召し上がりいただけます。

※1：一部商品は1月23日（火）が予約締め切りとなります。

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※3：単品で購入した場合、小数点以下は切り捨てになります。

<贅を楽しむ> かにや牛肉など贅沢食材をふんだんに使用した恵方巻

▼こだわりの食べ方でかにを楽しむ太巻セット NEW! <予約限定>

価格：本体 10,000円（税込 10,800円）

かにを贅沢に使用した太巻のほか、「かに棒肉」「かに爪」「かに味噌」など、様々な部位を楽しむことができる、かに尽くしの贅沢な盛合せです。



▼車えびと紅ずわいがにを楽しむ贅沢海鮮太巻 NEW! <予約限定>

価格：本体 2,580円（税込 2,786.40円^{※3}）

数の子を混ぜ込んだごはんで紅ずわいがにのフレークをたっぷり巻き上げ、外側には車えびを敷き詰めた贅沢な太巻です。



▼香ばし牛焼肉を楽しむ贅沢太巻 NEW! <予約限定>

価格：本体 2,580円（税込 2,786.40円^{※3}）

牛焼肉を中具だけでなく、外側にも敷き詰めた食べ応えのあるひと品です。牛焼肉は1本あたり250g使用し、肉好きにはたまらないひと品です。



<日本の水産業を応援！> 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 <予約限定>

NEW!

①みやぎサーモンのカラフル太巻

価格：本体 2,580円
（税込 2,786.40円^{※3}）
宮城県三陸で育ち、7月に水揚げしたサーモンを使用した太巻です。



NEW!

②筑前海の天然マダイの皮を湯引いた彩り太巻

価格：本体 2,580円
（税込 2,786.40円^{※3}）
漁獲量1位の福岡県筑前海の天然マダイを使用した太巻です。皮目を湯引くことで、引き締まった身の旨味と食感をお楽しみいただけます。



NEW!

③ふくい甘えびの彩り太巻

価格：本体 1,800円
（税込 1,944円）
日本海の冷たい海で育った福井の甘えびを使用した太巻です。口に入れたときにとろっとした甘さが際立つひと品です。



NEW!

④長崎のイサキの皮目を香ばしく炙った太巻

価格：本体 1,800円
（税込 1,944円）
生産量1位の長崎県で水揚げされた身質・脂乗りの良いイサキを使用し、皮を炙ることでより美味しく仕上げています。



【「プライドフィッシュ」について】

JFグループ（漁連・漁協）が中心となり、漁師が自信をもって選んだ魚介類を消費者におすすめする、国産水産物の消費拡大への取り組みで、2014年のスタートから今年度で10年目を迎えます。プライドフィッシュは各都道府県のJFで、①本当においしい漁師自慢の魚であること、②地元で水揚げされたものであること、③旬を明確にした魚であること、④各会員が独自に設けている基準等をクリアしている魚であることを条件に選定されています。1県あたり最大16魚種まで選定することができ、現在288魚種のプライドフィッシュが選定されています。



※3：単品で購入した場合、小数点以下は切り捨てになります。

<「銀座 鮪よしたけ」監修> 進化を続ける匠の技が生み出す至高の恵方巻

イオンの恵方巻の代名詞ともいえる、名店「銀座 鮪よしたけ監修」恵方巻を今年も予約・店頭販売の両方で展開します。

▼銀座 鮪よしたけ監修 こだわりさばを使った太巻 NEW! <予約限定>

価格：本体 5,000円（税込5,400円）

鹿児島県長島町で育った、脂乗りがよく身厚な「むじよかさば」を使用しています。独自の製法で酢締めすることで、酸味と塩味をしっかりと効かせ、かんぴょうのククのある甘味とみょうがが酢漬けの清涼感ある爽やかさで、口に入れたときの一体感のあるおいしさがポイントです。



▼銀座 鮪よしたけ監修 極 太巻

価格：1本 本体 1,380円（税込 1,490.40円^{※3}）
 ハーフ 本体 698円（税込 753.84円^{※3}）

カステラ風玉子焼きは、焼き上げ後も鮮やかな黄色が残る卵と、サイズ・品質にこだわったスケソウダラを使用し、きめ細かくすりつぶした生地をじっくり焼き上げ、よりしっとり、チーズケーキのような食感に仕上げています。数の子は、噛むほどにプチプチ感とともに出汁の味わいが口の中に広がり、煮穴子は甘さを抑えた特製タレで丁寧に炊き上げ、穴子本来の風味が楽しめるように仕上げられています。



▼銀座 鮪よしたけ監修 招福海鮮恵方巻

価格：1本 本体 1,800円（税込 1,944円）
 ハーフ 本体 980円（税込 1,058.40円^{※3}）

「鮪よしたけ」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ひと品です。「極 太巻」同様、おいしさをより追求し、煮穴子、数の子醤油漬けいくらに磨きをかけています。ほかに、えび、メコはだなど、仕込みで光る匠の技がほどこされています。



<より手頃に恵方巻を楽しむ> 気軽に楽しめる980円の恵方巻も豊富にご用意

価格：1本 各 本体 980円（税込 1,058.40円^{※3}）
 ハーフ 各 本体 498円（税込 537.84円^{※3}）



▼北海道産ほたてを楽しむ海鮮太巻

北海道産のほたて貝柱をメイン具材とした海鮮の太巻です。ほたてのほか、まぐろたたきや数の子といった海鮮素材や、きゅうりや玉子焼き、大葉と一緒に巻き上げた、バランスのよいひと品です。



まぐろたたき太巻



はみ出しサーモン



はみ出し煮穴子と玉子の和風太巻



ごま油響るシャキシャキ野菜のキンパ風太巻

※3：単品で購入した場合、小数点以下が切り捨てになります。