

2016年7月22日
イオンリテール株式会社

土用の丑にイオンから新たな夏のスタミナ食をご提案!

大手小売初の“近大発なまず”をはじめ
“土用の豚蒲焼”“土用の卵”等おいしいスタミナメニューが続々登場

イオンリテール株式会社は、7月30日の“土用の丑”に向けて、7月23日より全国の「イオン」「イオンスタイル」全381店舗でうなぎに並ぶ新たなスタミナ食をご提案します。

「土用の丑の日にはうなぎを食べる」という日本の食文化が今もくらしに根付いている一方で、絶滅危惧種に指定されるなど、うなぎの資源枯渇は世界的課題となっています。当社は、持続可能な水産資源の調達に努めるとともに、“土用の丑”の食文化を今後もお客さまに楽しんでいただくため、新たなスタミナ食の企画に取り組んでいます。

新スタミナ食¹ 話題の“近大発なまず”を全国のお客さまにお届け!

養殖研究で世界のトップを走る近畿大学が長年にわたり研究を重ねてきた食用の“なまず”は、新たな夏のスタミナ食として注目を集めています。「なまずは泥臭い」というイメージがあるなか、きれいな地下水を使った養殖場の水質管理や、生育に合わせたエサの配合等により、くさみが少なく、皮も柔らかな食べやすいなまずが養殖できるようになりました。



イオンは、近畿大学の研究によりおいしく養殖されたなまずを、大手小売として初めて「近大発なまずの蒲焼」として全国で発売します。肉厚でしっかりとした食感ながら、うなぎに比べてやや淡白な味わいのなまずに合うようなタレで味付けしました。出荷数量が限られているため、販売初年となる今年は、期間限定・店舗限定での販売です。

【「近大発なまずの蒲焼」販売概要】

販売日・販売店舗：北海道・沖縄を除く全国の「イオン」「イオンスタイル」の

①7月23日(土) 24日(日) 50店舗

②7月30日(土) 121店舗

規格：半身1枚

本体価格：1,480円(税込1,598円)

※九州エリアでの販売は

7月30日(土)福岡県・鹿児島県の10店舗のみです。

※①②両日程とも、各店25～30枚程度の数量限定での

販売です。売切れ次第、終了となります。

※サイズにより価格が異なる場合があります。



商品イメージ

新スタミナ食² ごはんととの相性抜群！蒲焼の新定番“土用の豚蒲焼”

豚のばら肉に切れ目を入れやわらかな食感の「炭火烧風豚ばら蒲焼」（本体価格498円（税込537円））は、ごはんによく合うように、イオンオリジナルのタレに漬け込み、強火で焼き上げることで、蒲焼特有の香ばしい風味に仕上げました。ごはんによく合う一品です。

このほか、手軽に丼で楽しめる「炭火烧豚丼の具」（本体価格498円（税込537円））など、豚を使ったスタミナメニューをご提案します。



「炭火烧風豚ばら蒲焼」イメージ

新スタミナ食³ 完全栄養食でスタミナをつけよう！“土用の卵”

“土用の卵”は、原種の鶏の産卵時期が土用前後であったことに由来し、うなぎと同様に夏の暑さを乗り切るスタミナ食材として親しまれてきました。イオンでは、“完全栄養食”といわれる卵と、卵を使ったメニューをご提案します。夏にぴったりの沖縄料理をアレンジした「人参しりしりシーチキン」やトレンドの厚焼卵を挟んだ「卵焼きサンドイッチ」など、夏休みの昼食にもぴったりのメニューをご紹介します。



調理イメージ

このほか、土用の丑の日に“う”のつく食べ物を食べると精がつくといわれる“土用の食い養生”にちなんだ“牛”の焼肉セットや、関西の食文化で全国区になりつつある“土用餅”なども取り揃えています。

イオンは、季節行事や地域の旬・食文化、また新たな食のスタイルをお客さまに一層お楽しみいただけるようなご提案をこれからも行ってまいります。

【土用の丑の日関連商品 販売概要】

売場拡大期：7月23日（土）～7月30日（土）

ピーク日：7月30日（土）土用の丑の日

実施店舗：本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」381店舗

※商品によって、販売日・販売店舗が異なる場合があります。