

イオン北海道10周年記念プレミアムギフトをご提案 10月7日(土)「イオン冬ギフト2017」全道40店舗にて承り開始

イオン北海道株式会社(以下、イオン北海道)は、10月7日(土)より全道の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗およびインターネットショップ イオン北海道「冬ギフトeショップ」において、「イオン冬ギフト2017」のご予約承りを開始します。

イオン北海道は、北海道の旬のおいしさを味わっていただこうと北海道のギフトカタログ「じもののギフト北海道」を毎年ご用意し、8年連続売上伸長するなどお客さまに大変ご好評いただいております。今年は、誕生10周年を迎えたイオン北海道から感謝を込めて、「大切な人と囲む食卓に、いつもより贅沢なおいしさを」をテーマに、北海道の各地を訪ねて特別な商品を選びすぎりました。世界の鮭を知る王子サーモンが吟味した秋鮭を丁寧に熟成させた「王子サーモン 手塩の極み 旨味熟成鮭姿切身」や、“肉が柔らかくなり、風味が増す”と食通や肉の愛好家に注目される熟成肉「大金畜産 北海道産熟成牛サーロインステーキ」などイオン北海道10周年を記念して特別に吟味したプレミアムなギフトを21品目お届けします。また、各商品のこだわりポイントをお伝えするために、動画で紹介するQRコードがカタログの4品目についております。その他、毎年多くのお客さまに大変ご好評をいただいております逸品として、塩とわらの力で紅鮭のうま味を熟成させた「氷蔵わら製法 塩紅鮭姿切身」やハムやチーズなど北海道の各地から素材・技自慢のおいしさが集結したイオン北海道オリジナル「私の地元のおいしい物」など北海道ならではの美味628品目を取り揃えました。

また、12月10日(日)までにお申し込みいただくとお買得な早得ギフトや、全国各地のおいしいものを取り揃えたイオン冬ギフト2017(全国共通版)もご用意しております。

～イオン北海道10周年記念プレミアムギフト～



◇世界の鮭を知る「王子サーモン」が吟味した
 秋鮭を丁寧に熟成させました
王子サーモン「手塩の極み 旨味熟成鮭 姿切身」

本体価格：5,300円(税込5,724円)
 鮭姿切身(苫小牧産原料)1尾約1.9kg

秋鮭は、苫小牧港に水揚げされた上質なオスのみを鮮度にこだわってその日のうちに加工。淡路の藻塩を一尾ずつ手作業で擦り込む「手塩」を施し、48時間熟成させます。余分な水分だけが自然に抜けた鮭の身は、香ばしさが増してしっとりと柔らか。スモークサーモンで50年の歴史を持つ「王子サーモン」が、イオン北海道10周年を記念して特別に吟味した鮭をお届けします。

◇貴重な奥尻島産の天然うに・天然あわび。
 函館産の真昆布により、うま味を引き出しました
ヤマチュウ食品「昆布めあわび入り粒うに(桐箱入)」

本体価格：5,300円(税込5,724円)
 昆布めあわび入り粒うに95g

祖父の代から、漁師として奥尻島の魚介を知り尽くしてきた「ヤマチュウ食品」。うには天然のムラサキウニ、あわびも天然ものを使用。どちらも漁期が厳しく限定される、貴重な「海の宝」です。奥尻島でとれたてのうにをすぐに函館に直送をして、塩のみで加工。低温で柔らかくボイルしたあわびは、函館産の真昆布でめうま味を引き出しました。艶やかなうにとあわびは目にも華やかで、噛みしめるほどにコク深い、贅沢な海の美味をお楽しみいただけます。

～イオン北海道10周年記念プレミアムギフト～

◇酵母の力が引き出す熟成肉の味と食感

大金畜産「北海道産熟成牛 サーロインステーキ」

本体価格：6,300円（税込6,804円）

北海道産熟成牛サーロインステーキ200g×2

「肉が柔らかくなり、風味が増す」と、食通や肉の愛好家に注目される「熟成肉」。「大金畜産」のドライエイジングビーフは、酵母菌を用いるのが特徴。肉に酵母菌を噴霧し、0～2℃の熟成庫で21日間じっくりと乾燥熟成します。酵母の働きにより熟成した肉はしっかりと柔らかく、くさみが抜けて味と香りが凝縮されます。手間と時間をかけて作られ、これまでホテルやレストランを中心に流通してきた熟成肉を、数量限定でご用意しました。

限定
200セット



◇富良野の匠の味を懐かしいメロディにのせてお届けします

かみふらの工房「ふらのギフトセット」

本体価格：6,800円（税込7,344円）

ロースハム65g、ベーコンスライス75g、生ハム45g、骨付きソーセージ140g×2、あらびきウィンナー・ホワイトウィンナー各130g、オルゴール付

「かみふらの牧場」などで育った、健康で上質な「かみふらのポーク」。「かみふらの工房」では原料肉のカットから、ハム・ソーセージ等の製造までを一貫して行い、豚肉のおいさを最良の状態で引き出します。今回は特別に「富良野オルゴール堂」のオルゴールをセットにしたギフトをご用意。曲は「北の国から」の3つのメロディからお選びいただけます。

1つのメロディにつき
限定100セット



◇自然の美味さ際立つ北海道米で造る日本酒

高砂酒造「純米吟醸国土無双拾・純米酒国土無双拾にごりセット」

本体価格：3,149円（税込3,400円）

純米吟醸国土無双拾・純米酒国土無双拾にごり各720ml

限定
200セット

純米吟醸国土無双「拾（じゅう）」は北海道産米「きたしずく」を使用。柑橘系の華やかな香りと爽やかでキレのいい後味の淡麗辛口です。お刺身など淡泊な肴とよく合います。純米酒国土無双「拾（じゅう）にごり」は、北海道産米「吟風」を使用。日本酒度-25という甘さは、糖類を一切加えない米だけの自然な甘みです。

イオン北海道10周年にちなんで「拾（じゅう）」と命名された特別なセットです。



～北海道の各地からおいしい贈り物～



◇塩とわらの力で紅鮭のうま味を熟成させました

氷蔵わら製法「塩紅鮭姿切身（甘塩味・中辛塩味）セット」

本体価格：7,400円（税込7,992円）

塩紅鮭半身姿切身（甘塩味・中辛塩味）各約800g（各ロシア産原料）

紅鮭をらうす海洋深層水（濃縮塩水）を使った塩水に一昼夜漬け込んだ後、塩とわらでサンドイッチ状に積み上げます。

低温（0～5℃）で熟成させる「氷蔵わら製法」により、まろやかで味わい深い紅鮭に仕上げました。切身ごとに個包装の真空パックでお届けします。



◇新ひだかの大地に育まれた上質な「みついし牛」

東日本フード「みついし牛かたロース すきやき用」

本体価格：8,800円（税込9,504円）

北海道産黒毛和牛かたロースすきやき用400g



なだらかな草原が広がる新ひだか町・三石地区で育まれる「みついし牛」。素牛の育成から出荷までを手がける「一貫肥育経営」が特徴です。しっかりとした肉の風味と、口どけがよく上質な脂をお楽しみいただけます。

※素牛…生後6～12カ月の牛のことです。

◇私の地元のおいしい物が集結！富良野や池田、函館や興部、黒松内など北海道の各地から、ハムやソーセージ、チーズなど素材や技にこだわった自慢のおいしさを集めました

イオン北海道オリジナル「十勝贈り物セット」

本体価格：5,000円（税込5,400円）

ちほく高原ベーコン400g、
ローストビーフ（原料肉
北海道産）200g、
こだわりロースハム60g、
ラクレットチーズ120g×2、
ローストビーフソース
20g×2
賞味期間：冷蔵にて15日間

限定
50セット



◇「勇知いも」でつくる稚内発ポテトスイーツ
オレンジeggワッカナイ「ポテラーナワッカナイ」

本体価格：3,700円（税込3,996円）

ポテラーナワッカナイ（ポテトカタラーナ）70g×10

稚内の勇知地区で獲れる「勇知いも」。「ポテラーナワッカナイ」は、雪氷貯蔵で冬寝かせて甘みを増した勇知いもに、豊富町産の牛乳や生クリームをふんだんに使ったポテトのカタラーナ（冷凍焼きプリン）です。



※掲載写真はすべてイメージです。

【「イオン冬ギフト2017」販売概要について】

承り期間：10月7日（土）～12月24日（日）

▽早得承り期間（※対象商品10%OFF）10月7日（土）～12月10日（日）

承り店舗：全道の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗、
イオン北海道「冬ギフトeショップ」

価格帯：本体価格2,380円～30,000円（税込2,570円～32,400円）

品目数：北海道のギフトカタログ 628品目（内、早得対象商品252品目）

※全国共通のギフトカタログ 1,195品目（内、早得対象商品658品目）

※承り期間、お届け期間は、商品によって異なります。

※冬ギフトカタログ掲載商品は全国無料配送、配送料はイオンが負担します。

（一部、配送料が含まれている商品がございます。）



【「ボーナスポイントプレゼント」キャンペーン】

10月7日（土）～12月24日（日）までの期間中に、
各種イオンカードとWAON POINTカードのご利用・
ご提示または、電子マネーWAONでのお支払いでもれなく
「ボーナスポイント」をプレゼントいたします。

※合計130品目 100～300ボーナスポイントを付与いたします。

「ボーナスポイント」のマークのついた商品が目印！



※マークの一例



※カードの一例

【イオン北海道「冬ギフトeショップ」】

（URL）https://ec.aeon-hokkaido.jp/eshop_winter/

イオン北海道のインターネットショップ「冬ギフトeショップ」では、カタログ「イオン2017冬ギフト」（全国版）、「じもののギフト 北海道」（北海道版）に掲載の商品を始めとする、約1,600品目をお取り扱いしております。商品の閲覧からご注文、お支払いまで、全国各地よりご利用いただけます。

お支払い方法は、「クレジット決済」「銀行振込」からのご選択が可能です。

※酒ギフト・フラワーギフトなどお取り扱いのない商品がございます。

※各種キャンペーンの対象外とさせていただきます。

※電子マネーWAONでご購入いただくことができません。WAON POINTカードはご利用いただけません。

※承り期間の最終日12月24日（日）と早得期間の最終日12月10日（日）は18時までとなります。

【本件に関するお問い合わせ】

イオン北海道(株) 総務部広報 佐藤・山崎

電話：011-865-9111