

2012年1月16日
イオン北海道株式会社
マックスバリュ北海道株式会社

1月17日は『おむすびの日』 ～北海道米を食べよう～ 素材にこだわったトップバリュおにぎりをご用意

イオン北海道株式会社とマックスバリュ北海道株式会社は、1月17日（火）の「おむすびの日」にちなんで、北海道米「ななつぼし」を100%使用したおむすびを販売いたしますので、ご案内申し上げます。

イオンでは、これまでも毎月北海道各地から取り寄せた旬の食材を販売する「道産デー」を実施するなど、地元の食材にこだわりご提供してまいりました。

この度の「おむすびの日」である1月17日は、「阪神・淡路大震災の日」でもあります。食べ物もなく、不安のどん底にいた被災者は、ボランティアによる炊き出し（おむすび）に助けられました。いつまでも食料とりわけ米の重要性、ボランティアの善意を忘れないために、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」が1月17日を「おむすびの日」と決めました。（2000年に日本記念日協会登録済）

当社では、震災の教訓を活かし、そして美味しい北海道米をたくさん食べていただく機会にさせていただきたいとの願いを込めて販売いたします。お惣菜コーナーでは北海道米を使用したこだわりのトップバリュおにぎりで、食べることの楽しみをご提案いたします。

イオンはこれからも地元の食材を大切にし、積極的に皆さまにご紹介してまいります。

【おむすび展開概要】

1. 展開店舗 全道の「イオン」店舗（厚岸店除く）
全道の「マックスバリュ」、「札幌フードセンター」、「ジョイ」、「プライスマート」
2. 展開品目 焼鮭、ツナマヨ、明太子などのトップバリュおにぎり7種類

◆トップバリュ おにぎり 各1個 98円

- ・焼鮭…… 北海道産秋鮭を独自の製法で熟成させ、おにぎりに最適な調味をしています。また、荒めに手ほぐしすることで、風味を引き出しました。
- ・ツナマヨ… 厳選されたキハダマグロを100%使用。昆布・鰹の旨みを凝縮しただし醤油で味付けし、酸味のきいたマヨネーズで味付け。ジューシーなツナマヨに仕上がっています。
- ・明太子…… 良質なスケソウダラの魚卵を、バラコ状態で特製明太調味液に漬け込み明太子本来の旨みに深みを持たせました。



- ・焼たらこ… こんがりと焼き上げたたらこを、食べやすくほぐしました。魚卵の旨みがたっぷりつまっています。
- ・昆布…… 『トップバリュごま昆布』と同製法の昆布佃煮。原料は、上品で甘みのあるだしがでることが特徴の、道南産真昆布を使用。独特のもっちり食感と旨みを感じることができます。
- ・紀州梅…… 紀州産南高梅と紀州産のしそを使用した梅肉に、かつお節を加え、旨みたっぷりの練り梅に仕上げました。まろやかな酸味が特徴です。
- ・おかか…… 花かつおに最適な鹿児島県産の荒節を薄く削りました。香りがよく、口に入れるととけてしまう極上の花かつおを使用。厳選した醤油、砂糖で味付けしています。



以上