

2012年7月12日
イオン北海道株式会社

イオンが徹底的に「安全・安心」にこだわって稚魚から生産したうなぎをお買い得価格でご提供！

7/11より「 鹿児島県産うなぎ」10品目で
最大10%相当のWAONポイントを還元！

イオン北海道は、7月27日（金）の土用の丑に全国のお客さまに、「安全・安心」で美味しいイオンのブランド「トップバリュ グリーンアイ 鹿児島県産うなぎ」をご堪能いただきたいとの思いから、7月11日（水）より最大10品目を対象に、最大10%相当のWAONポイントを還元いたします。

【WAONポイントプレゼントや予約特典などお買い得企画が目白押し！】

イオンは、7月11日（水）から27日（金）までの期間に「トップバリュ グリーンアイ 鹿児島県産うなぎ」（真空パック）を、イオンの電子マネー「WAON」でお買い上げいただいたお客さまに、最大で商品価格の10%相当のWAONポイントをもれなくプレゼントいたします。お買い得な商品を幅広いお客さまにお楽しみいただくため、「蒲焼き」と「白醤油焼き」の2種類の商品を、標準的なサイズの「長焼き」だけでなく小容量の「切身」でも品揃えし、最大10品目を対象にWAONポイントを付与します。

さらに、イオンは、7月16日（月）までにご予約いただいたお客さまには、通常1尾140gの「トップバリュ グリーンアイ 鹿児島県産うなぎ蒲焼（大）」を、1尾160gにサイズアップしてご提供いたします。

【「トップバリュ グリーンアイ 鹿児島県産うなぎ蒲焼」は「安全・安心」で美味しい！】

イオンのブランド「トップバリュ グリーンアイ 鹿児島県産うなぎ蒲焼」は、2002年より、当社が「安全・安心」にこだわり生産から加工、販売まで一貫して管理しているイオンならではの商品です。当商品の原料であるうなぎは、霧島山系より流れてきた清らかな地下水を使い、プライベートブランドとしては唯一抗生物質や合成抗菌剤などを一切使用せず稚魚から養殖しています。さらに、蒲焼きのたれには、保存料・合成着色料を使用せず、徹底的に「安全・安心」にこだわり生産しています。この商品は第三者認証機関による「抗生物質不使用水産物」の認証を受けています。