2025年9月30日 イオン北海道株式会社

北海道のふるさとの香りと自慢の冬の味をお届け

10月2日(水)「イオン冬の贈りもの」承り開始

イオン北海道のインターネットショップ「eショップ」でも

イオン北海道株式会社(以下、当社)は、10月2日(木)より、道内の「イオン」「イオンスーパ ーセンター」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」など137店舗およびイオン北海道のインターネット ショップ「eショップ」において、「イオン冬の贈りもの」の承りを開始いたします。

今年の冬の贈りものも、イオングループが全国各地のおいしさと楽しさを提供するギフト「イオン 冬の贈りもの2025」に加え、"北海道のおいしさ"を厳選した北海道限定のギフト「北海道を贈 ろう」をご用意しました。一例として、ふたつの海をもつ八雲町で誕生した、海面養殖のトラウトサ ーモン「二海サーモン」の「二海サーモン食べくらべセット」や、小樽海洋水産の一人鍋セット「小 樽の小鍋6個入」、江別市に工場を構えるトンデンファームから「北海道を楽しむセット」など830 品目を取り揃えました。また、"時短グルメを贈ろう"では、スープカレーやグラタンセット、海の幸 を使った料理など、お料理の負担軽減や、忙しい方、一人暮らしの方に喜ばれる「美味しい」「手軽」 「時短」ギフト35品目をご用意しました。

さらに、「eショップ」では、上記商品に加え、"安全·安心な商品をおとどけ 道産食品独自認証 制度 認証商品・道産食品制度 登録商品"の特集では安全で優れた道産食品など「ネット限定冬の贈 りもの」を39品目取り揃えるほか、WAON POINT5倍が付与される特典をご用意しており

北海道の恵みギフト~冬の大地・海・牧場から~

厳しくも美しい北海道の冬、この季節にこそ味わいたい、北の恵みを揃えました。 大切な人との絆を美味しさで結ぶ贈り物です。

~贅沢な朝食の一品に。八雲町発!良質な養殖サーモン~



北海道ニッスイ 二海サーモン切身(甘塩味) 本体価格 6, 9 5 0 円 (税込 7, 5 0 6 円)

塩トラウトサーモン切身(北海道産原料・養殖)700g (個包装の真空パック)

北海道ニッスイ 二海サーモン食べくらべセット 早 得10%

本体価格6,950円(税込7,506円) 塩トラウトサーモン切身(北海道産原料・養殖)70g×4切、 北海道産トラウトサーモンスライス(養殖)(8g×15切)×2

太平洋と日本海、ふたつの海をもつ八雲町で誕生した、海面養殖のトラウ トサーモン「二海サーモン」。卵のふ化から幼魚までは陸上の施設で約1年 の淡水飼育、成長したら八雲町熊石漁港の近海にあるいけすに放し、海水 で約半年間育てます。自然の海で育まれる締まった身質と、養殖ならでは の脂のりの良さを両立。48時間塩氷熟成してうま味を引き出した切身と、 お刺身として楽しめるスライスの2品に仕上げました。

~つくる手間のない本格鍋でゆっくりすごせる夜に~

小樽海洋水産 小樽の小鍋6個入

配送料込み

本体価格 5,000円 (税込 5,400円) 早得 10% 500

鮭うしお汁・石狩鍋・かに鍋各280g×2, 賞味期間:冷凍にて30日間

小樽海洋水産の一人鍋セット「小樽の小鍋」は、塩味の鮭うしお汁、 知床羅臼産秋鮭を使った味噌味の石狩鍋、北海道産紅ずわいがにを使 った醤油味のかに鍋の北海道らしい3種類の味が楽しめます。熟成発 酵させた特製の甘えび魚醤油を隠し味に使ったスープで具材それぞ れを煮込むことで、具材とスープの味に深みが増して、まるで鍋で調 理したような本格的な仕上がりになっています。電子レンジ調理の手 軽さも人気でリピート率の高い商品です。



~パーティーの主役に。食卓がパッと華やぐオードブル~



1270

炭火焼焼豚200g、骨付ソーセージ・ハ ーブ入ソーセージ各180g、ポークハ ンバーグ90g×2、スティッククラコ ウ80g、スモーク生ベーコン60g 賞味期間:冷蔵にて30日間

トンデンファーム

北海道を楽しむセット

配送料込み

本体価格6,000円(税込6,480円)

江別市に工場を構えるトンデンファームは、50 年前の創業時からソーセージを中心に丁寧につ くり上げた肉製品を提供し続けてきました。味わ いの肝となるのは昔ながらの直下式炭火製法。炭 火の効果で表面をパリッとした食感にし、肉の脂 などをうま味に変え肉をしっとりと仕上げます。 また、くせのない北海道の白樺で燻煙することで 肉本来のうま味がしっかり味わえます。このギフ トのために開発したハーブ入ソーセージをはじ め、北海道産豚肉のうま味を活かした自慢の製品 を詰め合わせました。

~大福とおもちでほっとひと息つく、やさしい時間~

ふうれん特産館

<u>ソフト</u>大福ギフト

本体価格 4,200円 (税込 4,536円) [送税] 100

塩豆・よもぎ各90g×2、白・赤・かぼちゃ・ごま・メロン・ミルク・ 巨峰・玄米・いちご・黒糖きな粉・コーヒー・ベルギーチョコ各90g

名寄市は、もち米の作付面積が全国一位の名産地。代表的な品種 「はくちょうもち」を臼と杵でつき上げたもちは粘りが強く、時間 が経ってもやわらかいのが特徴。ソフト大福は定番の塩豆やよもぎ のほか、北海道産原料使用のメロンやかぼちゃ、国産果実原料使用 の巨峰やいちごなど14種類。北海道生クリーム大福は北海道産生 乳原料の生クリームを使用してスイーツ感覚に仕上げた、彩り豊か で目にも楽しい6種類のアソートです。昔ながらの切りもちは、焼 きもちのほかお好みの料理で、もち米そのものの美味しさを味わえ ます。



ソフト大福ギフトのほかに、北海道生クリーム大福、 田舎もち詰合せもご用意しております。

PREMIUMパウンドケーキセットのほかに、米粉パ ウンドケーキセットもご用意しております。

~しっとりと優しい

パウンドケーキをティータイムのおともに~

PREMIUMパウンドケーキセット

本体価格4,200円(税込4,536円)

Rainプレミアム・いちごとマカダミア・ロイヤルミルクティー・ ダンディーショコラ各45g×2

Rainでは、パウンドケーキの主材料となる小麦粉・卵・ バター・砂糖のすべてに北海道産素材を使用。パウンドケーキ は発酵バターが香るRainプレミアムのほか、いちごとマカ ダミア、ダンディーショコラなど4種類。米粉パウンドケーキ は、北海道産のゆめぴりかを使い、水分を与えて挽く湿式で製 粉したしっとりとした食感が自慢です。生地のしっとり感を楽 しむには常温で食べるのがおすすめ。冷やしても美味しくいた だけます。お好みの飲み物と合わせてティータイムにも、ちょ っと贅沢な朝食にもぴったりです。

海産物のギフトセット



~塩とわらの低温熟成でつくられる美味。~

タカヒロ

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9,850円(税込10,638円) 配送料込み 塩紅鮭半身姿切身(甘塩味·中辛塩味)

各800g(各ロシア産原料)

紅鮭をうらす海洋深層水(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。

~塩とわらの低温熟成でつくられる美味。~

きたに池田 プレミアムほたて貝柱

早得10%

本体価格 6,500円(税込 7,020円)配料込み 宗谷沖産-70℃凍結プレミアムほたて貝柱350g(15~20玉) (生食用)

港から直送される宗谷沖産の天然ほたてを-70℃の超低温で急速冷凍。 肉厚でコクのある食感と味わい、獲れたての鮮度をそのままお届けしま す。





きたに池田 プレミアムほたて貝柱& プレミアム新巻鮭切身セット

本体価格 6,500円(税込7,020円) 配送股份 100 宗谷沖産-70℃凍結プレミアムほたて貝柱200g(10~15玉) (生食用)、-70℃凍結プレミアム新巻鮭切身(宗谷沖産原料)3切 (240g) × 2

~こだわりの素材を使い、手間ひまかけて燻煙したスモークサーモンのギフト~

王子サーモン

天然秋鮭スモーク姿切 小分けセット

本体価格 5,950円(税込 6,426円)配数数 天然秋鮭スモークスライス (北海道産原料) 50g×5

王子サーモン Since 1967

王子サーモン



王子サーモン

スモーク<u>サーモン・海の幸セット</u>

本体価格 7,950円 (税込 8,586円) 配送料込み

天然秋鮭スモークスライス50g×2・いくら醤油漬50g(各北海道産 原料)、秋鮭ほぐし(ロシア産原料)40g、あわびと数の子松前漬70g

勃短・グレメ

を贈ろう

簡単な調理で本格グルメを味わえる簡便ギフト。忙しい方や一人暮らしの方にも喜ばれる、 「美味しい」「手軽」「時短」なギフトを取り揃えました。

YOSHIMI

スープカレー3箱セット

本体価格 4,500円(税込 4,860円) えびスープ380g、ポーク&やさい430g、 じゃがいもチキン500g





トヨニシファーム

豊西牛ビーフシチューギフト

本体価格5,200円(税込5,616円) 豊西牛ビーフシチュー220g×4





中華札幌

中華まん3種セット

本体価格3.500円(税込3.780円) 濃厚のび一るチーズまん120g×4、北海道のぶたまん・ とろーリチーズコーンまん各120g×3





ビジョップ ネット限定 冬の贈りもの



配送料込み



安心・安全な商品をお届け

📤 道産食品独自認証制度認証商品 👜 道産食品登録制度 聲 📾 🖒



NSニッセイ

北海道認証 熟成新巻鮭切身

本体価格 4, 9 5 0 円 (税込 5, 3 4 6 円)

熟成新巻鮭(山漬け)切身(北海道産原料)2切(120g)×4



カネサン佐藤水産

ボイルたらばがにセット&帆立貝柱セット

本体価格12,500円(税込13,500円)

ボイルたらばがにハーフポーション(ロシア産原料)400g、北 海道産ほたて貝柱200g(10~20玉)(生食用)

- ※掲載商品について、税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。
- ※掲載商品の写真はすべてイメージです。
- ※賞味期間・消費期限は、製造・加工日から30日以内の商品についてのみ記載しております。
- ※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。

■「イオン冬の贈りもの」販売概要について

承り期間:10月2日(木)~12月24日(水)

▽「eショップ」は10月2日(木)9時~12月24日(水)

23時59分決済完了分

早得承り期間:10月2日(木)~12月10日(水)

※早得期間中のお客さま感謝デー・G. G感謝デー等の割引企画では、

冬の贈りもの売場商品は割引除外とさせていただきます。

▽「eショップ」は10月2日(木)9時~12月10日(水)

23時59分決済完了分

対象商品がカタログ表示本体価格から10%OFFでご購入いただけます。

※「eショップ」での早得商品の表示価格は、10%OFF後の価格となります。

承り店舗:道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」「フードセンター」 「ザ・ビッグ」 1 3 7 店舗

(マックスバリュエクスプレス新川3条店を除く)

▽イオン北海道のインターネットショップ「e ショップ」

(URL) https://es.aeon-hokkaido.jp/eshop/

品 目 数:「北海道を贈ろう」(北海道版) 830品目(内、早得対象商品:361品目)

「冬の贈りもの2025」(全国共通版) 1,461品目(内、早得対象商品:841品目)

※承り期間、お届け期間は、商品によって異なります。

■ボーナスポイントプレゼントキャンペーン

ボーナスポイントのマークのついた商品をお買上げの際、各種イオンカードのクレジット払い、AEON Payのスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで、通常ポイントにプラスされます。



- ※「北海道を贈ろう」対象商品は296品目となります。
- ※JMB WAONでのお支払いならボーナスポイントの1/2相当がボーナスマイルとして付与されます。
- ※ボーナスポイントは他のポイント倍付企画とは別に加算されます。
- ※付与ポイント数につきましては、「暮らしのマネーサイト」または「イオンウォレット」にてご確認ください。
- ※イオンJMBカードでのクレジットのお支払いは対象外となります。
- ※AEON Payのスマホ決済は、クレジットカード払いおよびチャージ払いが対象となります。

【イオン北海道「eショップ」でのご購入・ボーナスポイント付与について】

- ※AEON Pay・電子マネーWAONをご利用いただくことができません。
- ※イオンカードでお支払いの場合、ボーナスポイントは2026年3月以降の請求時に付与されます。

■ i A E O N アプリ会員さま限定クーポン

i A E O N アプリに会員登録後、北海道のイオン・イオンスーパーセンター・マックスバリュ・専門店をお気に入り登録後にご利用いただけます。合計 5,000円(税込)以上お買上げの際、クーポンご利用で 300円引きになり、e ショップでもご利用いただけます。





■イオン北海道のインターネットショップ「eショップ」について

商品の閲覧からご注文、お支払いまで、スマートフォン・タブレット・パソコンで全国各地から ご利用いただけます。お支払い方法は「クレジット払い」に限らせていただきます。

冬の贈りものについては、ギフトカタログ「イオン冬の贈りもの2025」(全国版)、「北海道を贈ろう」(北海道版)に掲載の商品を始め、2,291品目をお取り扱いしております。そのほか、簡単な調理で本格グルメを味わえるギフト「時短グルメを贈ろう」を35品目、贅沢ごちそうメニューなど「ネット限定冬ギフト」を39品目取り揃えました。

また、「eショップ」限定で、イオンマークのカードのクレジット払いご利用で WAON POINTが基本の5倍付与されるキャンペーンを実施します。



- ※酒ギフトは、イオン北海道「eショップ」ではお取扱いしておりません。
- ※AEON Pay・電子マネーWAONをご利用いただくことができません。
- ※お客さま感謝デー・G. G感謝デー等の割引企画対象外となります。



電話:011-865-9111

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 コーポレートコミュニケーション部