

2026年5月29日
イオン北海道株式会社

今年の土用の丑は7月26日（日） 6月1日（月）より店舗及びネットで 「土用の丑の日商品」ご予約承り開始！

イオン北海道株式会社（以下、当社）は、道内の「イオン」「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」など137店舗及びネットスーパー「ネットで楽宅便」及びインターネットショップ「eショップ」にて、6月1日（月）より“土用の丑の日商品”のご予約承りをスタートします。



土用の丑にうなぎを食べる習慣は、江戸時代の蘭学者「平賀源内」の発案とされ「丑の日に『う』のつくものを食べると夏バテしない」との風習を元に看板を掲げたのが始まりとされています。当社では、今年も活力をつけて暑さの厳しい夏を乗り切ってほしいとの思いから、7月26日（日）の土用の丑の日に向け、様々な商品のご予約承ります。

ご予約商品として、今年新たに愛知・三河の新しい技術により生育可能となった、脂のりがよくおいしいめすうなぎ「めいくいーん」の蒲焼を品揃えするほか、抗生物質、合成抗菌剤を使用せずに育てたうなぎを使用した「トップバリュ グリーンアイナチュラル 鹿児島県産うなぎ蒲焼」や、静岡県の良い地下水で生育した活きたままのうなぎを、捌いて焼き上げ、ご飯の上に載せた「うな重」など20品目をご用意しました。また、土用に食べるデザートとして「土用餅」や「黒糖風味ロールケーキ」もご用意しています。

なお、ネットスーパー「ネットで楽宅便」及びインターネットショップ「eショップ」でもご予約でき、ご予約した商品は「ネットで楽宅便」はご自宅で、「eショップ」は指定した店舗でお受け取りいただけます。

【ご予約商品の一例】

■イオン、イオンスーパーセンター、マックスバリュ、フードセンター取扱商品

・うなぎ蒲焼 うなくいーん1尾

原料原産地：愛知県三河一色産

本体価格 2,350円

(税込価格 2,538円)

※1尾約160g前後



うなぎは、養殖するとほとんどがおすになります。うなぎの養殖において100年以上の伝統のある

愛知・三河の新しい技術により、めすうなぎを育てられるようになりました。

めすうなぎは大きく育ち、脂のりもよくおいしいのが特徴です。

さらにめすうなぎの美味しさを引き出すために、トップバリュ独自のタレや、焼き方にもこだわりました。

ぜひ一度、味わってみてください。

・トップバリュ グリーンアイナチュラル

うなぎ蒲焼1尾

原料原産地：鹿児島県

本体価格 1,950円

(税込価格 2,106円)

※1尾約136g前後



・うな重 大（静岡県産鰻使用）※1

1パック（容器143×175mm）

原料原産地（うなぎ）：静岡県

本体価格 3,200円（税込価格 3,456円）



・うなぎ&牛カルビ重※1

1パック（容器221×123mm）

原料原産地（うなぎ）：中国

本体価格 650円（税込価格 702円）



※1：マックスバリュ弁天店、マックスバリュエクスプレス新川3条店での取り扱いはありません。

・うなぎ握り寿司 10貫※2

1パック（容器 244 × 144 mm）

原料原産地（うなぎ）：中国

本体価格 750円（税込価格 810円）



・日本ハム 蒲焼鶏スライス※3

190g（95g × 2パック）

本体価格 580円（税込価格 626.40円）※4



土用に食べるデザートもご用意しました

【ご予約商品の一例】

■イオン、イオンスーパーセンター、マックスバリュ、フードセンター取扱商品

土用餅

無病息災を願って

北海道十勝産小豆の
こしあんを使用した土用餅です。

・十勝大福本舗 土用餅 6個入

本体価格 1,280円
（税込価格 1,382.40円）※4

※土用餅とは・・・

江戸時代より続いている習慣で、
夏の暑い時期を健康に過ごせるようにと
無病息災を願って食べられています。



数量限定
180点
限り

土用ロール

デザートにどうぞ

黒蜜風味のスポンジに、つるんとした
黒みつ寒天とホイップを包み込みました。
食後のデザートにぴったりの
和テイストのロールケーキです。

・札幌パリ

土用の丑 黒糖風味ロールケーキ
（黒みつ寒天入り） 1本

本体価格 1,280円
（税込価格 1,382.40円）※4



※2：マックスバリュ弁天店、南15条店、マックスバリュエクスプレス新川3条店での取り扱いはありません。

※3：マックスバリュ弁天店、マックスバリュエクスプレス新川3条店・中の島店での取り扱いはありません。

※4：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。

【ご予約商品の一例】

■ザ・ビッグ取扱商品

・うなぎ蒲焼【特大サイズ】

原料原産地：中国

本体価格 1,150円（税込価格 1,242円）

※1尾 285g 前後



・うな重（静岡県産鰻使用）

1パック（容器 197×106mm）

原料原産地（うなぎ）：静岡県

本体価格 1,650円（税込価格 1,782円）



・うなぎ・まぐろ・サーモン握りセット

15貫・1パック（容器 263×200mm）

原料原産地（うなぎ）：中国

本体価格 970円（税込価格 1,047.60円）※4



※4：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。

【ご予約販売概要①】

■店舗でのご予約

対象店舗：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
138店舗

予約期間：6月1日（月）～7月17日（金）閉店まで

（マックスバリュ、フードセンター、ザ・ビッグは、最終日7月17日（木）は19時まで）

受取期間：7月24日（金）～7月26日（日）10時～19時

※サービスカウンターや売場係員までお申し込みください。

※イオン、イオンスーパーセンター、マックスバリュ、フードセンターとザ・ビッグでは、
ご予約対象商品が異なります。また、店舗によりご予約を承っていない商品がございます。

【ご予約販売概要②】

■インターネットでのご予約



①イオン北海道のインターネットショップ「eショップ」

<https://es.aeon-hokkaido.jp/eshop/item/list/unagi/> ※6月1日（月）9時よりつながります。

予約期間：6月1日（月）～7月17日（金）23時59分ご注文完了分まで

受取期間：7月24日（金）～7月26日（日）10時～19時

受取場所：ご予約時にお申込みいただいた店舗※

お支払方法：クレジットカード

※なお、マックスバリュ弁天店・南15条店、マックスバリュエクスプレス新川3条店・中の島店では一部商品のお受け取りができません。まいばすけっとではお受け取りできません。

【eショップ限定 WAON POINT基本の5倍】

eショップ限定でご予約いただくと、イオンマークのついたカードのクレジット払いご利用でWAON POINTが基本の5倍となり、200円（税込）ごとに5ポイントが付与されます。



②ネットスーパー「ネットで楽宅便」

<https://ec.aeon-hokkaido.jp/rakutaku/> ※6月1日（月）9時よりページが開設されます。

予約期間：6月1日（月）～7月17日（金）23時59分ご注文完了分まで

受取期間：7月24日（金）～7月26日（日）ご指定いただいた便での配送となります。

受取場所：ご自宅でのお受け取りとなります。

お支払方法：クレジットカード、電子マネー「WAON」、AEON Pay、代金引換

料 金：配送料はお届け日、お届け時間により変動いたします。※ご注文時にご確認ください。

（代金引換決済の場合は追加で税込220円かかります）

※電子マネー「WAON」のお支払いは一部の配送エリアではご選択できません。

※イオン、イオンスーパーセンター、マックスバリュ、フードセンターでの取扱商品のご予約が可能です。

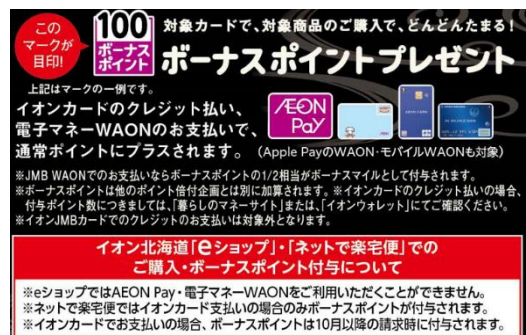
なお、配送時間・エリアによってはご予約できない商品がございます。

※細かい時間指定はお受けできません。

■ご予約特典

・ボーナスポイントプレゼント

イオンカードのクレジット払い、電子マネーWAONのお支払いで、通常のWAON POINTにボーナスポイントがプラスされます。



【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 電話：011-865-9111