

2018年7月9日  
イオン北海道株式会社

伝統、革新、それぞれの味を種類豊富にご提案

## 7月20日“土用の丑の日”メニュー順次展開

イオン北海道株式会社は、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗において、7月20日（金）の“土用の丑の日”に向けて関連商品の展開を順次拡大し、ご予約を承っております。近年、日本伝統の食文化である「うなぎ」に対し、「代替蒲焼」と呼ばれる商品が広がりを見せています。当社ではこうした変化に対応し、伝統メニューとしての「うなぎの蒲焼」と、革新メニューとして豊富な種類の「代替蒲焼」のどちらもお選びいただける「土用の丑の日」メニューを展開してまいります。

### 【商品の一例】

※画像はすべてイメージです。

#### ■鹿児島産 トップバリュ グリーンアイ うなぎ長焼

- ・1尾 約140g前後：本体価格1,598円（税込1,725円）
- ・1尾 約195g前後：本体価格1,998円（税込2,157円）
- ・2尾 約140g前後：本体価格3,150円（税込3,402円）



鹿児島島の温暖な気候のなか、地下水を使って養殖し、飼料には抗生物質や合成抗菌剤を使用していません。また、着色料や保存料を使用していないタレを使用し、合計4回にわたり丁寧に焼き上げています。

#### ■愛知産 三河一色うなぎ長焼

100年以上続く伝統の味。愛知県三河一色うなぎ。1尾、約160g前後となっております。



本体価格1,850円（税込1,998円）

#### ■静岡産 うなぎ重松（静岡産鰻使用）

長年守り続けてきた製法と自家製タレにこだわった静岡産のうなぎを使用したうなぎ重です。



本体価格2,480円（税込2,678円）

#### ■イオン限定 インドネシア産うなぎ蒲焼

イオン限定販売となるインドネシア産ビカーラ種うなぎの蒲焼。身はニホンウナギに比べて肉厚で食べごたえがあります。



新登場

※7月14日より発売予定、数量限定です。

1パック

本体価格780円

（税込842円）

#### ■トップバリュ 炭火烧豚ばら肉蒲焼

一枚一枚炭火の直火で焼き上げた商品。保存料・香料不使用でより安心してお召し上がりいただけます。



新登場

1パック 120g

本体価格398円（税込429円）

### 【販売概要】

販売期間：～7月20日（金）まで。

展開店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗

※店舗によって販売期間が異なる場合、取り扱いがない場合があります。

### 【本件に関するお問い合わせ】

イオン北海道(株) 総務部広報・IRグループ 佐藤・山崎

電話：011-865-9111