

2022年5月31日

イオン九州株式会社

イオン九州限定 素材にこだわった逸品 第13弾
熊本県産『赤なす天ぷら』3種
宮崎県産『佐土原なす天ぷら』3種
2022年6月1日（水）より販売

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、熊本県産『赤なす天ぷら』3種を九州（宮崎県除く）の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」183店舗にて、6月1日（水）より販売いたします。

また、宮崎県内の「イオン」「マックスバリュ」全22店舗においては、宮崎県の伝統野菜「佐土原なす」を使用した『佐土原なす天ぷら』3種を地域限定販売いたします。

イオン九州では、「九州でNO. 1の信頼される企業」の実現に向け、九州の生産者さま・お取引先さまと力を合わせて、地産地消・地産域消を推進しております。2021年度より、地域商品の開発を強化する為、プロジェクトを立ち上げ、九州の「安全・安心」「おいしい食」の発見・発信に努めております。今回販売する『赤なす天ぷら』『佐土原なす天ぷら』は、「素材にこだわった逸品」の第13弾となります。



※写真はイメージです。

熊本県はなすの収穫量全国2位（2020年度）です。『赤なす天ぷら』はその中でも伝統的な「赤なす」を天ぷらにした食べごたえのある逸品です。赤なすは柔らかくジューシーな食感・ほんのり甘みのある味が特徴です。今回は天ぷらにすることでより食感・甘みを際立たせました。

お好みの塩や天つゆで味わっていただく『赤なす天』のほか、素材をより引き立てる田楽風みそ、おろしたれを使った商品もご用意しています。イオン九州オリジナル田楽風みそは八丁味噌をベースにしたコクと甘みのある味わいで、ご飯のおかずにもぴったりです。オリジナルおろしたれはレモン・りんご・柚子の3種類の果汁を使い、蒸し暑い時期でもさっぱり美味しく食べられる味に仕上げました。



※写真は盛り付けイメージです。

さらに、宮崎地区の限定店舗においては、宮崎の伝統野菜「佐土原なす」素材として使用した『佐土原なす天ぷら』『佐土原なす天（田楽風）』『佐土原なす天（おろし）』を限定販売いたします。今が旬の九州のおいしさを是非ご賞味ください。

イオン九州は、地域のみなさまとの連携を大切に、商品開発・販売を通じて、これからも九州の魅力発信に努めてまいります。

熊本県産
赤なす使用

イオン九州
限定

素材に
こだわった!逸品

第13弾

赤なす天ぷら
赤なす天 (田楽風)
赤なす天 (おろし)



※写真はイメージです。

◆価格：各種1パック 本体価格198円
(税込価格213.84円)

◆発売日：2022年6月1日(水)

◆販売店舗：九州内(宮崎県を除く)の
「イオン」「イオンスタイル」54店舗
「マックスバリュ」129店舗

※品揃えは店舗によって異なります。

※「ビッグ」では、販売していません。

宮崎県産
佐土原なす使用

イオン九州
限定

素材に
こだわった!逸品

第13弾

佐土原なす天ぷら
佐土原なす天 (田楽風)
佐土原なす天 (おろし)



※写真はイメージです。

◆価格：各種1パック 本体価格198円
(税込価格213.84円)

◆発売日：2022年6月1日(水)

◆販売店舗：宮崎県の「イオン」全7店舗
宮崎県の「マックスバリュ」全15店舗

※品揃えは店舗によって異なります。

※数量限定商品となっております。

以上