

2023年3月2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22弾 『宮崎県産メヒカリの天ぷら』

2023年3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、『宮崎県産メヒカリの天ぷら』を九州内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」205店舗にて、2023年3月1日（水）より販売を開始いたしました。

メヒカリとはオアメエソという魚の俗称で、目が大きく青緑色に光っていることから「メヒカリ」の名が付けました。

本州中部沿岸から東シナ海の比較的深い海に生息しており、主に底引き網で漁獲されています。今回は宮崎県延岡市の北浦沖で漁獲され北浦漁港で水揚げされたメヒカリを使用しました。

宮崎などで親しみのある魚で、白身で柔らかく骨ごと食べられることが特徴です。下味をつけ天ぷらにすることでメヒカリの旨味を閉じ込めました。ぜひ一度ご賞味ください。

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。今回開発・販売する『宮崎県産メヒカリの天ぷら』は、「素材にこだわった逸品」の第22弾となります。

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。



宮崎県延岡市
北浦漁港で水揚げされた
メヒカリを使用

イオン九州
限定

宮崎県産
メヒカリの天ぷら



- ◆価格：100gあたり258円（税込278.64円）
- ◆発売日：2023年3月1日（水）
- ◆販売店舗：九州内の「イオン」「イオンスタイル」61店舗
「マックスバリュ」144店舗

※「ビッグ」では、販売していません。

※数量限定商品となっております。