

2023年9月13日

イオン九州株式会社

おさかなを食べて九州の魚食文化を未来につなごう！

毎月15日は『おさかなの日』

2023年9月15日（金）よりスタート

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、九州の旬のおさかなの販売やおさかなメニューをご提案する「おさかなの日」を「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」約200店舗にて9月15日（金）よりスタートいたします。



水産庁の調査によると日本における魚介類の1人当たりの消費量は、2001年をピークに減少し続けています。

「骨があり食べるのが手間」「保存が効かない」「調理方法が分からない」などさまざまな理由が考えられますが、九州7県が海に面し、豊かな自然に恵まれた“海の国”ともいえる九州で最高の食材に恵まれながらおさかなを食べないのはもったいない、汗水流しておさかなをとってくれる漁業関係者のみなさまを応援したいという想いから、イオン九州では毎月15日を「おさかなの日」とし、「おさかなの日」をきっかけに魚介類を食べて「おさかな」のおいしさを再発見できる機会にしたいと思っております。

新鮮でおいしいおさかなをお買い得価格で販売することはもちろん、バイヤー厳選の旬のおさかなや手軽に魚料理を食卓の一品として取り入れていただけるメニューをご提案いたします。さらに今後は九州以外の魚介類の販売も拡大し、日本の漁業全体を応援していきたいと思っております。

【おさかなの日について】

実施日：毎月15日

実施店舗：九州内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」約200店舗

企画例：「おさかなの日限定のお刺身・お鮓」「地元市場直送！鮮魚セール」

※一部実施していない店舗がございます。

※店舗によって、品揃え・実施企画が異なります。

イオン九州は、「九州でNO.1の信頼される企業」の実現に向け、生産者さま・お取引先さまと力を合わせて、九州の魅力発信、地産地消・地産域消を推進してまいります。

【9月15日（金）おさかなの日 商品一例】

◆お刺身・お鮓・お惣菜 人気のおさかな勢揃い！

イオンで人気の「本まぐろ赤身」や「ごちそうサーモン」を使用したお刺身やお鮓をおさかなの日限定価格でお届けします。

また手軽に食べられる「おさかなのお惣菜」もおすすめです。



おさかなの日限定 刺身盛合せ
1パック 500円
(税込540円)



おさかなの日限定 握り盛合せ
1パック 500円
(税込540円)



白身魚の甘酢あんかけ
1パック 268円
(税込289.44円)

◆今が旬！新鮮な「秋鮭」の いろいろなメニューをご提案

今が旬で脂がたっぷり乗った秋鮭と販売いたします。厚切りの「切身」や「ブロック」で販売しますので「カルパッチョ」や「ムニエル」など、おうちでいろいろな料理にアレンジいただけます。かけて焼くだけ、ソースと和えるだけなど、フライパン1つで簡単に一品完成する商品も一緒にご提案いたします。



◆おさかなの日限定のお買い得なおさかなを多数ご準備します！

人気の「ブラックタイガーえび」や「国産うなぎの蒲焼（鹿児島県産）」などおさかなの日限定のお買い得価格で販売いたします。



※写真はすべてイメージです。

【9月15日（金）おさかなの日 商品一例】

◆九州各県の新鮮なおさかなを大放出！

九州各県の市場で獲れた新鮮なお魚を販売いたします。

9月15日（金）は福岡県・熊本県では「天然真鯛」、佐賀県・長崎県では「真あじ」など地域ごとにおすすめの新鮮なお魚を販売いたしますので、ぜひご賞味ください。

今後のおさかなの日でも、季節に合わせて地域ごとにバイヤーイチオシのおさかなをお届けしてまいります。

福岡地区

秋の旬魚大放出セール



福岡地区

天然真鯛大放出セール



※福岡地区は、地域によって企画内容が異なります。

佐賀筑後地区

真あじ大放出+佐賀の魚



長崎地区

真あじ大放出セール



大分地区

鶴見鮮魚直送セール



鹿児島地区

秋の切身祭り



熊本地区

天草真鯛大放出セール



宮崎地区

解禁！伊勢海老



※写真はすべてイメージです。

以上