



2025年12月12日  
イオン九州株式会社  
大分県

## 「関ぶり」でつながる佐賀関復興支援

### 九州7県の店舗にて12月15日（月）「関ぶり」一斉販売実施

イオン九州株式会社（以下、イオン九州）と大分県は、平成24年7月に締結した「大分県とイオン株式会社との地域共同事業協定書」に基づき、イオン九州の運営する店舗において農林水産物の販売促進のためのフェア等を開催してまいりました。



佐賀関地区で発生した大規模火災を受け、被災地域の一日も早い復興と生活再建を応援するため、12月15日（月）に九州の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「マックスバリュエクスプレス」134店舗にて、「関ぶり」の一斉販売を行います。お客様に、佐賀関の产品をご購入いただくことで、佐賀関地区の支援につなげてまいります。

また、同日に、下記のとおり、大分市内の2店舗でPR・試食販売を実施いたします。

イオン九州は、今後も大分県及び生産者の皆さまと連携し、佐賀関の復興支援ならびに県产品の魅力発信に積極的に取り組んでまいります。

#### 1. 概要

日 時：令和7年12月15日（月） 10:00～  
場 所：①マックスバリュ賀来店 お魚売場（大分市賀来南3丁目4-46）  
②イオンパークプレイス大分店 お魚売場（大分市公園通り西2丁目）  
内 容：大分県職員及び試食販売員による「関ぶり」のPR・試食販売  
販売商品：「関ぶり」のお刺身、柵、しゃぶしゃぶ用、寿司、どんぶり 等

#### 2. 「関ぶり」の特徴

関ぶりは「関あじ、関さば」と同様に漁師さんがすべて一本釣りされた天然魚です。出荷も関あじ関さばと同様に活〆し血抜きと冷やしこみを徹底して処理していますのでしっかりと歯ごたえがあり、程よく脂がのっているのが特徴です。関ぶりは刺身はもちろんのこと、大分の郷土料理のあつめしや、塩焼き、煮付け、フライと万能な食材です。これからが旬の関の寒ぶりをぜひご堪能下さい。



#### 3. その他

入荷状況によって、一部店舗のみの販売となる場合があります。あらかじめご了承ください。

以上