



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ



2024年12月6日
イオン東北株式会社

秋田県オリジナル麺「あめこうじ」活用 12月13日(金)にぎわい東北商品4品目を新発売！

イオン東北は12月13日(金)より、秋田県のオリジナル麺「あめこうじ」を活用した4品目を、東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等、合計125店舗^{※1}で発売します。



日本有数の米どころである秋田県では、昔から清酒や味噌、醤油、漬物など米麹を利用した伝統的な発酵食品が数多く作られ親しまれてきました。秋田の麺文化を全国へ広げるため4年の歳月をかけて開発された秋田県オリジナル麺「あめこうじ」は、品質基準をクリアした企業のみ製造することができる特別な麺で、甘みがありすっきりとした味わいが特徴です。

イオン東北は、プライベートブランド「にぎわい東北」の商品開発を進めるなかで、この「あめこうじ」に着目し、秋田県および「食」を通じ秋田の地域活性化に取り組んでいる三菱食品株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役社長：京谷 裕）とともに、商品化へ向け連携を図ってきました。

商品化に際し使用するのは、秋田銘醸株式会社（本社：秋田県湯沢市、代表取締役社長：京野 學）と秋田県が共同開発した塩麹もろみ（爛漫塩麹もろみ）で、秋田米のオリジナル品種「ぎんさん」を使用し、酒蔵の麹技術で製造した「あめこうじ」を原料としています。

このたび発売する商品は、この爛漫塩麹もろみに、日本食研株式会社（本社：愛媛県今治市、代表取締役社長：大沢 哲也）が味噌や醤油等と合わせた特製調味料を使用し、老若男女に好まれる味付けに仕上げた4品目です。

12月12日(木)には、秋田県庁にて佐竹知事ご出席のもと商品報告会も実施いたします。

イオン東北は今後も、東北のさらなるにぎわい創出に向けて取り組みを進化させていくとともに、地域の皆さまと様々な取り組みを行ってまいります。

【販売概要】

発 売 日：2024年12月13日(金)

販 売 店 舗：東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等 合計125店舗^{※1}

発売品目数：4品目

【商品詳細】



- 商 品 名：豚ロースのこうじ味噌仕立て
- 販売価格：本体 4 9 8 円（税込 5 3 7 . 8 4 円）※²
- 商品特徴：「爛漫塩麴もろみ」を味噌調味料と合わせ、豚ロース肉を漬け込みました。
味噌の風味が食欲をそそる一品です。



- 商 品 名：豚バラのこうじ味噌仕立て
- 販売価格：本体 4 9 8 円（税込 5 3 7 . 8 4 円）※²
- 商品特徴：「爛漫塩麴もろみ」を味噌調味料と合わせ、豚バラ肉を漬け込みました。
豚肉の旨みが際立つ一品です。



- 商 品 名：だし醤油だれの鶏もも焼き
- 販売価格：本体 3 5 8 円（税込 3 8 6 . 6 4 円）※²
- 商品特徴：「爛漫塩麴もろみ」をだし醤油調味料と合わせ、鶏もも肉を漬け込みました。
飽きのこない、何度も食べたくなる味付けです。



- 商 品 名：醤油だれ焼おにぎり
- 販売価格：本体 1 6 8 円（税込 1 8 1 . 4 4 円）※²
- 商品特徴：「爛漫塩麴もろみ」をだし醤油調味料と合わせた特製調味料でおにぎりを味付け、焼き上げました。
香ばしい風味と優しい甘さが特徴です。

※¹ 一部、取り扱いのない店舗がございます。

※² 税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

ご参考

◆「にぎわい東北」について



「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

震災から 13 年。安心してらせる一日一日の積み重ねが笑顔あふれる未来につながる。日々のお買い物をはじめ、地域のくらしのあらゆるシーンによりそうことで、地域の皆さまの支えになりたい。「にぎわい東北」フェアをはじめ、生産者支援や雇用創出による地域産業の活性化、自然豊かで災害に強いまちづくりの実現に向けて。

イオンはこれからもグループ一体となって、地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります