

News Release

株式会社 マルエツ

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401
 広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2020年8月31日

食べて応援しよう！

～農林水産省による国産農林水産物 販売促進事業～

マルエツは「#元気いただきますプロジェクト」に参加して生産者を応援します！

マルエツは、生産者を応援するプロジェクトへ参加します。その第1弾として、三重県の伊勢まだい生産者部会の「伊勢まだい」を「鯛アップ！！」キャンペーンと題し、9月1日(火)から9月30日(水)まで、マルエツ、マルエツ プチ、リンコス等の302店舗全店で販売いたしますので、お知らせいたします。

今般の新型コロナウイルス感染拡大により食材の流通が減少し、全国の漁業事業者や生産者の方々が大きな影響を受けています。そこで、農林水産省では、影響を受けている品目に対し「国産農林水産物等販売促進緊急対策」として国産の農林水産物の消費拡大を呼びかける「#元気いただきますプロジェクト」を始動しています。当社もこのプロジェクトに参加し、国産食材の消費拡大につながるキャンペーンを実施いたします。

全国有数の養殖真鯛の生産地である三重県のブランド真鯛「伊勢まだい」も、出荷数が例年よりも大きく減少しています。当社では、生産者の方々が愛情込めて丁寧に育てた「伊勢まだい」をお手ごろな価格でご提供し、美味しく召し上がっていただくことで、お客さまとともに生産者の皆さんを応援してまいります。

引き締まった身質と旨味が特徴の新鮮な「伊勢まだい」を切身や冊、お造り(一部店舗ではお寿司)にして販売いたします。この機会に是非ご賞味ください。

記



【「鯛アップ！！」キャンペーンの概要】

1. 販売期間 : 2020年9月1日(火)～9月30日(水)
 ※毎日、売り切れ次第終了
2. 販売店舗 : マルエツ、マルエツ プチ、リンコス等の302店舗全店(鮮魚売場)
3. 販売商品 : 三重県産「伊勢まだい」
 活×伊勢まだい切身、活×伊勢まだい造り、
 活×伊勢まだい冊(一部店舗で取り扱い)、
 活×伊勢まだい握り(一部店舗で取り扱い)
 ※販売価格は各店舗へお問い合わせください



<ご参考>

「伊勢まだい」とは

紀伊山地からの恵みと黒潮が会う豊かな海で「伊勢まだい」は育ちます。生産者指定で、稚魚から成魚までトレース管理を行った安全・安心な真鯛です。三重県特産の海藻・柑橘類・茶葉を混ぜたエサを食べることで、さっぱりとした味わいの身質に仕上がっているのが特徴です。伊勢神宮にも奉納されるブランド真鯛です。



■お問い合わせ先 経営計画部(広報) 都築・會田・高島 (電話 03-3590-0016) 以上