

## 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10月19日

### 食べて生産者を応援しよう！「#元気いただきますプロジェクト」 第3弾！北海道産「氷塩熟成 塩秋鮭」を全店で販売いたします ～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、生産者を応援する「#元気いただきますプロジェクト」へ参加しています。第3弾として、北海道産「氷塩熟成 塩秋鮭」を、10月20日(火)から10月22日(木)までの3日間、マルエツ、マルエツ プチ、リンコス等の301店舗全店で販売いたしますので、お知らせいたします。

新型コロナウイルス感染症の拡大による影響が顕著な品目について、農林水産省では「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」を実施しています。当社ではその取り組みに賛同し、これまでに三重県産「伊勢まだい」、北海道産「生秋鮭」を全店で販売し、お客さまからご好評をいただいています。この度、第3弾として、北海道産「氷塩熟成 塩秋鮭」を全店で販売いたします。

「氷塩熟成」とは、雄大な釧路湿原を流れる釧路川の天然水と天日塩でつくった氷塩水を使用し、三日三晩じっくり低温熟成させ加工することにより、鮭本来の旨味とやわらかい食感を最大限に引き出す製法です。

生産者の方々が丹精込めて製造した「氷塩熟成 塩秋鮭」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。この機会に是非、北海道産「氷塩熟成 塩秋鮭」をご賞味ください。

記

#### 「#元気いただきますプロジェクト」 第3弾 北海道産「氷塩熟成 塩秋鮭」の販売について

1. 販売期間 : 2020年10月20日(火)～10月22日(木)  
 ※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301店舗全店(鮮魚売場)
3. 販売商品 : 北海道産「氷塩熟成 塩秋鮭」切身  
 ※上記商品については、各店舗でご確認ください



■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