

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12月4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」 12月は、「鹿児島県産活〆かんぱち」「長崎県産活〆真鯛」 「北海道産いくら醤油漬」「北海道産大粒ほたて貝柱」 4種類の魚介類を販売！

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5弾では「鹿児島県産活〆かんぱち」及び「長崎県産活〆真鯛」を、第6弾では「北海道産いくら醤油漬」を、マルエツ、マルエツ プチ、リンコス等の301店舗にて、また、第7弾では「北海道産大粒ほたて貝柱」を、マルエツ等の223店舗にて、下記の日程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、生産者の方々と連携しながら、これまで4魚種を全店で販売してまいりました。いずれもお客さまから大変ご好評をいただいています。今年の締めくくりは、第5～7弾として「鹿児島県産活〆かんぱち」「長崎県産活〆真鯛」「北海道産いくら醤油漬」「北海道産大粒ほたて貝柱」を販売いたします。

※写真は全てイメージです

「鹿児島県産活〆かんぱち」は、「鹿屋かんぱちローズ」と名付けられています。温暖な気候と温かい水温で育ち、バラの花びらの粉末を餌に混ぜることで、身色鮮やかな美味しい魚に仕上がっています。



「長崎県産活〆真鯛」は、「錦海まだい」と名付けられ、恵みの源「対馬暖流」の影響を受ける対馬壱岐・黒島の大きな生け簀でのびのびと育つことで、旨味に富み、身質もしっかりとした真鯛に仕上がっています。



「北海道産いくら醤油漬」は、弾ける食感と味わい深い濃厚な旨味が口の中に広がるのが特徴です。近年は水揚げが少なく、「北海道産いくら醤油漬」は貴重になりつつあります。



「北海道産大粒ほたて貝柱」は、北海道全体でも水揚げが少ない貴重な大粒サイズ(1玉約35g)です。食感を楽しむためにほたての繊維に沿って縦切りのうえ、お召上がりいただくのがおすすめです。



生産者の方々が愛情込めて丁寧に育てた様々な魚介類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、新鮮で魅力ある4種類の魚介類をご賞味ください。



記

「#元気いただきますプロジェクト」第5～7弾の販売について

1. 販売期間 : 「鹿児島県産活メかんぱち」

2020年12月5日(土)、6日(日)、12日(土)、13日(日)、
19日(土)～25日(金) 合計11日間

「長崎県産活メ真鯛」

2020年12月5日(土)、6日(日)、12日(土)、13日(日)、
19日(土)、20日(日) 合計6日間

「北海道産いくら醤油漬」

2020年12月23日(水)～25日(金)、29日(火)～31日(木)
合計6日間

「北海道産大粒ほたて貝柱」

2020年12月24日(木)、25日(金)、28日(月)～31日(木)
合計6日間

※毎日、売り切れ次第終了

2. 販売店舗 : 「鹿児島県産活メかんぱち」「長崎県産活メ真鯛」及び

「北海道産いくら醤油漬」

→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)

「北海道産大粒ほたて貝柱」

→マルエツ等の223店舗(鮮魚売場)

3. 販売商品 : 対象商品については、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