

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30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」 大好評！第4弾は11月に「【島の鰯】愛媛県産活メぶり」を全店で販売

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4弾では、「【島の鰯】愛媛県産活メぶり」を、11月1日(日)・2日(月)の2日間、及び11月の毎週金・土・日曜日の合計14日間、マルエツ、マルエツ プチ、リンクス等の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、生産者の方々と連携しながら、これまでに三重県産「伊勢まだい」、北海道産天然「生秋鮭」、北海道産「氷塩熟成塩秋鮭」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。この度、第4弾として、新鮮な「【島の鰯】愛媛県産活メぶり」を全店で販売いたします。

「島の鰯」は、愛媛県宇和島の恵み豊かな海と豊後水道の速い潮流により、その身にしっかりと栄養を蓄え、引き締まった美味しいぶりへと育ちます。この島々から育まれた恵みを名前に込めて「島の鰯」と名付けられました。こだわりのお茶の粉末入り飼料を与えることで臭みがなく、脂ののった身質に仕上がっています。

引き締まった身質・脂のりが特徴の新鮮な「島の鰯」を、切身や冊をはじめ、お造り、お寿司(一部店舗で販売)や、お弁当として販売いたします。特にこれからの季節に美味しくお召し上がりいただける「しゃぶしゃぶ」用(一部店舗で販売)もおすすです。

※写真はイメージです



(調理例)
旬のぶりをさっぱりと「ぶりしゃぶ」

※写真はイメージです



(調理例)
ぶりの定番メニュー「ぶりの照り焼き」

生産者の方々が愛情込めて丁寧に育てた「【島の鰯】愛媛県産活メぶり」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、新鮮な「【島の鰯】愛媛県産活メぶり」をご賞味ください。

「#元気いただきますプロジェクト」
第4弾 「【島の鯛】愛媛県産活〆ぶり」の販売について

1. 販売期間 : 2020年11月1日(日)～11月2日(月)及び
11月6日(金)～11月29日(日)の期間 毎週金曜日から日曜日の3日間
計14日間
※販売日は日々、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 : 【島の鯛】愛媛県産活〆ぶり
活〆ぶり切身、活〆ぶり冊、活〆ぶり造り、ブリの照焼き弁当、
活〆ぶりしゃぶしゃぶ用(一部店舗で取り扱い)
活〆ぶり握り(一部店舗で取り扱い)、
ぶり照焼・塩焼、ぶり大根(一部店舗で取り扱い)
※上記商品については、各店舗でご確認ください



■当社の地域別店舗数状況(2020年11月1日現在)

地域	東京都	埼玉県	千葉県	神奈川県	茨城県	栃木県	合計
店舗数	146	55	50	48	1	1	301

■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