

2024年3月28日
イオン九州株式会社

イオン九州
限定
素材に
こだわった!逸品

もったいない魚を活用して九州の魚食を応援!

宮崎県産の“寒ボラ”使用 イオン九州限定 素材にこだわった逸品 第35弾

『宮崎県産 白身魚のあんかけ』

2024年4月1日(月)より販売

イオン九州株式会社(以下 イオン九州)は、食べられるにもかかわらずこれまで活用されていなかった魚を使った『宮崎県産 白身魚のあんかけ』を4月1日(月)より九州内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「マックスバリュエクスプレス」213店舗にて販売します。



カラスミの製造過程で出る
これまで活用されていなかった
ボラの身の部分を
天ぷらにしました!

- ◆商品名: 宮崎県産 白身魚のあんかけ
- ◆価格: 1パック 本体価格298円(税込価格321.84円)
- ◆発売日: 2024年4月1日(月)
- ◆販売店舗: 九州内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「マックスバリュエクスプレス」
213店舗

※一部店舗、ビッグ店舗では販売しておりません。 ※数量限定商品となっております。 ※写真はイメージです。

ボラの卵はからすみの原料として使用されますが、身の部分は国内ではあまり食べられることがなく、市場に出回ることがありませんでした。今回からすみの製造過程で出る未利用だったボラの身の部分を活用し、商品化しました。

12月から1月の寒い時期に宮崎県日向灘沖で獲れた“寒ボラ”は、臭みが少なく身にほどよい脂があり、天ぷらにすることでふっくら柔らかな食感が味わえます。甘酢ダレで味付けし、野菜をトッピングしました。食卓の一品として、お手軽に宮崎県産のお魚をぜひご賞味ください。

イオン九州は、サステナブルな社会の実現に向けて生産者さま・お取引先さまと力を合わせて、九州の「おいしい食」の発見・発信と地産地消を推進し、「あしたの九州にできること」に取り組んでまいります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



以上