

2020年10月20日
株式会社東急ストア

産地応援企画 “買って、食べて”愛媛を応援！ 宇和島産真鯛を使用した惣菜を販売



株式会社東急ストア(本社:東京都目黒区)は、「愛媛県産真鯛使用 すり身天の和風あんかけ」を販売いたします。

真鯛の養殖生産量日本一を誇る愛媛県ですが、コロナ禍により外食向けの需要減少や海外への輸出が止まり、出荷量が大幅に減少しています。そのため、現在養殖されている真鯛についても、出荷の目途が立たないものが多く、生産者の方々を悩ませております。今回、愛媛県宇和島市の産地応援企画「#鯛たべよう」に賛同し、商品化をいたしました。黒潮の栄養素やミネラル豊富な海で生まれ、脂がのっていておいしいと評判の真鯛を使用した商品です。皆さま、この機会にぜひ、ご賞味ください。

東急ストアは、今後も生産者の方々のお力になれるよう、産地応援企画を行ってまいります。

産地応援企画

1. 販売開始日

10月22日(木) ～ (売り切れ次第終了)

2. 開催店舗

東急ストア・プレッセ 70店舗

※一部の店舗では、お取り扱いがございませんので、ご了承ください。

3. 商品について



愛媛県産真鯛使用
すり身天の和風あんかけ

NEW

真鯛の生産量日本一を誇る愛媛県産の養殖真鯛を使用した天ぷらです。鯛のすり身を使用し、骨なども気にせずおいしく召し上がれます。鯛の淡い香りをお楽しみいただけるよう、薄味の和風あんけで仕上げた、おすすめの一品です。

298円(税抜) ※4切入



愛媛県産真鯛使用 鯛めし

NEW

愛媛県産の真鯛を使用した鯛めしです。ごはんにも愛媛県産真鯛のエキスを混ぜ込みました。鯛のほぐし身には炙りを入れて香ばしく仕上げています

398円(税抜) ※1食

<パイヤーからのメッセージ>

太平洋から流れ込む黒潮によって多くの栄養素が供給される宇和島は、鯛にとって恵まれた環境のため、養殖が盛んに行われている地域です。宇和島の真鯛を食べることで、生産者・事業者皆さまの応援につながります。ぜひ、この機会にご賞味ください！

以上