

2022年12月15日  
イオン琉球株式会社

## Web予約限定！九種の贅沢素材を特製の赤舍利で仕上げた豪華恵方巻登場 海の恵み“贅を楽しむ”イオン琉球「恵方巻」予約承り開始

人気の「鮭よしたけ」監修シリーズや米・酢・海苔・素材にこだわった28種類をご用意！

イオン琉球株式会社（本社：南風原町、代表取締役社長：鯉淵豊太郎）は12月16日（金）より店頭およびWEBサイトにて、2023年2月節分恵方巻の予約承りを開始します。

恵方巻市場は2020年度以降、巣ごもりの影響もありプチ贅沢需要が高まり、この2年で大きく伸長しています。また、恵方に向かって巻き寿司一本に丸ごとかぶりついて縁起を担ぐ本来の食べ方だけではなく、近年は「家族でプチ贅沢をしておいしいものを食べたい」「普段は食べられない特別な巻き寿司を楽しみたい」という季節イベントとしてのニーズが高まりを見せています。

こうしたなか当社は、海の恵みをふんだんに使った海鮮太巻きをはじめ、具を豪快に盛り込んだ“魚屋自慢の恵方巻”など全28種類の恵方巻を取り揃え、ハーフサイズも展開します。

今年はさらにプレミアム感のあるweb予約限定商品も展開し、事前予約を強化します。



### <イオン琉球の恵方巻 今年の取り組み>

#### ■ 進化を続ける銀座「鮭よしたけ」監修恵方巻から“Web予約限定”の新商品を展開

「<sup>きわみ</sup>極 太巻」「招福海鮮恵方巻」といった一番人気の「鮭よしたけ」監修シリーズに、4年ぶりとなる新商品を展開します。漬け数の子、まぐろ切り落とし、醤油漬けいくら、カステラ風玉子などを巻き込んだ「九種のこだわり贅沢素材と赤舍利の恵方巻」をイオン、イオンスタイル7店舗限定で、Webとネットスーパーより限定140本の予約を承ります。

#### ■ 全28種類！海の恵みをふんだんに使用し、海苔、お米、酢、にもこだわった海鮮恵方巻

炙りのどぐろ、まぐろ、大分県産ぶり、北海道産ほたて等、海の恵みをふんだんに使用したボリュームたっぷりのご馳走感覚の恵方巻や、シャリよりも具の多い「魚屋自慢の恵方巻」など全28種類を取り揃え、さまざまな味を楽しめるようハーフサイズも展開します。

#### ■ Web予約、ネットスーパーからのご予約でポイント5倍！

恵方巻を期間中にネット予約やWebからご注文いただくと、通常の5倍のWAONポイントを付与します。自宅配達や店舗、ドライブスルー受け取り等お選びいただけます。

## 【販売概要】

予約期間：2022年12月16日（金）～2023年1月29日（日）

承り店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」39店舗

WEB予約：①「AEON琉球web予約」

②「おうちでイオン イオンネットスーパー」

<https://www.aeon-ryukyu.jp/>

お渡し期間：2023年2月1日（水）～2月3日（金）※1 10:00～20:00

品目数：28種類43品目（うち、Web予約限定1品目）

価格帯：本体390円～本体3,980円（-halfサイズ含む）

店頭販売日：2023年2月3日（金）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」※2 39店舗

※1：web予約限定商品の「九種の贅沢具材と赤舍利の恵方巻」に関しては2月3日（金）のみのお渡しとなります。

※2：「ザ・ビッグ」の恵方巻は商品内容が異なりますので別カタログでの予約受付となります。

※3：単品で購入した場合、税込価格の小数点以下は切り捨てになります。

## 【商品一例】

### <web・ネットスーパー予約限定商品>イオン・イオンスタイル7店舗限定

#### ▼銀座 鮭よしたけ監修

#### 九種の贅沢具材と赤舍利の恵方巻 NEW!

本体 3,980円（税込4,298.40円）※3



香り高く、まろやかな酸味が特徴の、特製寿司酢で仕上げた「赤舍利」を使用した、「鮭よしたけ」監修の新たな恵方巻です。カステラ風玉子、煮穴子、漬け数の子など、こだわりの9種類の具材を巻き込んだ逸品です。専用の容器で、お渡しするので、大切な方への贈り物にもおすすめです。

①



#### ▼海の恵みをふんだんに使った海鮮恵方巻

#### ① 炙りのどぐろと鮭の10種ご馳走恵方巻

1本：本体1,380円（税込1,490.40円）※3

half：690円（税込745.20円）

炙りのどぐろと鮭を贅沢に使い、サーモンやいか、えび、いくらなど人気の具材をふんだんに使ったボリューム満点のご馳走恵方巻です。

②



#### ②大分県産ぶりの海鮮太巻き

1本：本体1,380円（税込1,490.40円）※3

half：690円（税込745.20円）

程よく脂ののった大分県産のぶりを使用しています。食べ応えのあるぶりを楽しめる逸品です。

③



#### ③北海道産ほたとクリームチーズの海鮮太巻

1本：本体1,380円（税込1,490.40円）※3

half：690円（税込745.20円）

北海道産のほたとクリームチーズの相性が抜群。グリーンリーフやサーモンも入り女性に人気の商品です。

## <銀座「鮨よしただけ」監修>



毎年好評をいただいている、銀座の名店「鮨よしただけ」監修恵方巻を今年も予約・店頭販売の両方で展開します。

Web予約・ネットスーパーからの予約は5%割引となります。

### ▼銀座 鮨よしただけ監修 <sup>きわみ</sup>極太巻 リニューアル!

1本 本体 1,380円(税込 1490.40円)※3

さらなるおいしさを追求し今年も、カステラ風玉子と数の子、煮穴子の3つの具材を大きく改良しています。

- ・カステラ風玉子焼きは、焼き上げ後も鮮やかな黄色が残る卵と、今まで以上にサイズ・品質にこだわって選別をしたスケソウダラを使用しています。また、改良前と比べてすりつぶす時間を2倍にしてきめ細かくした生地を、1.5倍の時間をかけてじっくりと焼き上げることで、よりしっとり、まるでチーズケーキのような食感に仕上げられています。
- ・数の子は、噛めば噛むほどプチプチ感とともに出汁の味わいが口の中に広がるよう、漬けダレを改良しました。
- ・煮穴子は甘さを抑えた特製のタレで少量ずつ丁寧に炊き上げ、穴子本来の風味が楽しめるように仕上げられています。



### ▼銀座 鮨よしただけ監修 招福海鮮恵方巻 リニューアル!

1本 本体 1,800円(税込 1,944円)

「鮨よしただけ」の吉武正博氏のこだわりである、素材の組み合わせを重視したひと品です。「<sup>きわみ</sup>極太巻」同様、おいしさをより追求し、煮穴子、数の子醤油漬けいくらに磨きをかけています。ほかにも、えび、メコはだなど、仕込みで光る匠の技がほどこされています。



◆ 予約承り期間：2022年12月16日(金)～2023年1月29日(日)

◆ お渡し期間：2023年2月1日(水)～2月3日(金) 10:00～20:00