



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2024年7月12日

報道関係者各位

イオン東北株式会社
イオンスーパーセンター株式会社



× AEON

秋田大学と共同開発した「おにぎり」を新発売！

イオンは、7月19日（金）、国立大学法人秋田大学（以下、秋田大学）と共同開発した古代米やご穀米を使用した「おにぎり」を、東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」合計145店舗※¹で発売します。



秋田大学とイオンとの共同開発おにぎりは、秋田大学が進める「秋田県民健康寿命延伸プロジェクト」と連動し、秋田大学 医学部保健学科の皆さまと2023年10月より「健康」をテーマに商品開発を進めてまいりました。

このたび発売する「おにぎり」は、秋田大学 医学部保健学科の皆さまによる試食会後のアンケート等をもとに4品を選定し、雑穀の配合割合や具材のバランスにこだわって商品化しました。また、包装デザインも秋田大学 医学部保健学科の学生さんが手がけ、カラフルで温かみのあるデザインに仕上げました。

イオンは今後も、東北のさらなるにぎわい創出に向けて取り組みを進化させていくとともに、地域の皆さまと様々な取り組みを行ってまいります。

【販売概要】

商品名/価格：古代米入りおにぎり 塩	本体 98円（税込105.84円※ ² ）
ご穀米入りおにぎり 塩	本体 98円（税込105.84円※ ² ）
古代米入りおにぎり ツナマヨ※ ³	本体118円（税込127.44円※ ² ）
ご穀米入りおにぎり 鮭※ ³	本体128円（税込138.24円※ ² ）

発売日：2024年7月19日（金）

販売店舗：東北6県の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」等
合計145店舗※¹

【商品詳細】



- 商品名：古代米入りおにぎり 塩^{※1}
- 商品特徴：古代米（黒米）を使用し、古代米（黒米）の風味が感じられる塩味に仕上げました。



- 商品名：ご穀米入りおにぎり 塩^{※1}
- 商品特徴：ご穀米（黒米・赤米・もち米・うるち玄米・大豆）を使用し、ご穀米本来の味が楽しめる塩味に仕上げました。



- 商品名：古代米入りおにぎり ツナマヨ^{※3}
- 商品特徴：古代米（黒米）を使用し、もっちりとした甘い風味の古代米（黒米）と相性がよく、老若男女に人気の「ツナマヨ」を具材にしたおにぎりにしました。



- 商品名：ご穀米入りおにぎり 鮭^{※3}
- 商品特徴：ご穀米（黒米・赤米・もち米・うるち玄米・大豆）を使用し、ご穀米それぞれが持つ味わいや食味を生かせる「鮭」を具材にしたおにぎりにしました。

※1 一部、取り扱いのない店舗がございます。

※2 税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。

※3 秋田県内の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」「マックスバリュエクスプレス」のみでの販売となります。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン東北株式会社 広報 工藤 TEL：018-847-2792