

2017年6月26日

マックスバリュ西日本株式会社

7月25日(火)は土用の丑の日！ご予約承り開始

マックスバリュ西日本株式会社(本社:広島県広島市南区/代表取締役社長:加栗 章男)では、7月25日(火)の土用の丑の日に向けて、各種商品のご予約承りを開始いたしましたのでご案内申し上げます。

定番の蒲焼に加え、店内で作った出来立てのうなぎやお寿司、うなぎと相性のよいお酒などお客さまの多様なニーズに応じた商品を取り揃えております。商品のご予約は、各店舗での受け付けに加え、WEB サイト「AEON おトク! e 予約」でも承ります。

【ご予約承り概要】

承り期間: 6月1日(木)~7月14日(金)まで

お渡し期間: 一の丑 7月23日(日)~7月25日(火)

二の丑 8月 4日(金)~8月 6日(日)

※二の丑はマックスバリュ店舗のみのお渡しとなります。

対象店舗: マックスバリュ、ザ・ビッグ全店舗

ご予約方法: ①お店> 店頭のご予約申込書に必要事項を記入いただき、売場係員へお申し付けください。

②WEB> 当社HP のバナーより、予約サイトにてお申込みください

ご予約専用サイト https://yotoku.aeonsquare.net/mv_west/p003



※店舗により取り扱い商品や各期間が異なります。詳細は店頭のパンフレットをご覧ください。

【おすすめ商品】

2017年のおすすめ商品は、マックスバリュの全店(計142店舗)で取り扱う、株式会社 大森淡水(本社:宮崎県宮崎市)の「鹿児島県産 うなぎ蒲焼 鰻楽(マウカ)」です。自社で育てた良質な鰻を3種類のタレで、4度にわたって丁寧に付け焼き。また、炭火とバーナーを使うことで中はふっくら柔らかく表面は香ばしい味わいを実現しました。



商品名: 鰻楽 鹿児島県産 うなぎ蒲焼 特大

規格: 約220g

本体価格: 2,280円 (税込価格: 2,462円)

販売店舗: マックスバリュ全店(計142店舗)

商品特徴: 一般的に蒲焼の製造は、原料のうなぎを卸業者から仕入れ、加工するメーカーが多い中、飼育、割き、焼き上げまで全て自社で行います。各工程で品質管理を行うため、食味、肉質、香りいずれも良質な蒲焼に仕上がっております。

◆自社で取材したオリジナル動画を公開中◆

<https://youtu.be/nrK3WRS6qDg>

【ご参考】

株式会社 大森淡水



株式会社大森淡水は、うなぎの養殖から活鰻流通、加工、レストランまで手掛ける国産うなぎ専門の総合商社です。「世界一のうなぎをめざして」をテーマに掲げ、一貫生産により各工程で手間を惜みず、こだわりの蒲焼を製造しています。マックスバリュが出会った「うなぎ蒲焼 鰻楽」のこだわりの一部をご紹介します。

1. 水作り

デリケートな鰻が元気に育つよう水質、温度を管理しています。



4. 蒸し

口に入れたときにふっくらするよう丁寧に蒸します。



2. 選別

蒲焼に適したうなぎかプロの目で一尾一尾確認しています。



5. 焼き

うなぎの状態をみて今日の焼き方をきめています。



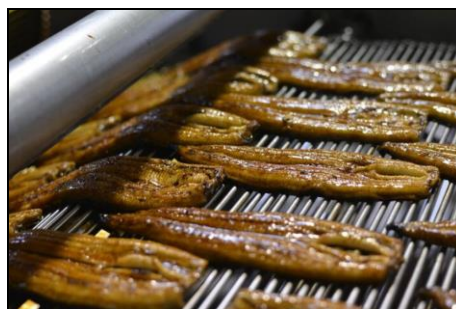
3. 割き

串を打ち、味を落とさないようすばやく割いています。



6. 蒲焼き

一尾一尾加減をみて、3種のたれで4度焼きます。



以上