

2021年7月21日
マックスバリュ西日本株式会社

～今年の「土用の丑」は7月28日(水)～ 「うなぎの蒲焼 店頭実演販売」開催!!

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:平尾健一)は、2021年7月28日(水)中四国・兵庫エリアのマックスバリュ・マルナカ150店舗において「うなぎの蒲焼 店頭実演販売」を実施いたしますのでご案内申し上げます。

店頭実演販売では『鹿児島県産』(香川・徳島・愛媛・淡路島各エリア)、『高知県産』(高知エリア)、『愛知県産』(岡山・兵庫・広島各エリア)のうなぎを使用します。炭火でじっくり焼いて、臭みのないふっくら肉厚のうなぎをおいしくご提供いたします。また店内では、養殖うなぎの生産量が全国の約4割を占め全国一となっている『鹿児島県産』のうなぎの蒲焼を中心に販売いたします。バイヤーが自信をもってセレクトした厳選うなぎを是非この機会にご賞味ください。

記

<店頭実演販売>

実施日: 2021年7月28日(水) 10時～ なくなり次第終了
 実施店舗: 中国・兵庫・四国エリアの「マックスバリュ」「マルナカ」150店舗
 (広島: 2店舗、岡山: 27店舗、兵庫: 4店舗、淡路島: 5店舗
 香川: 40店舗、徳島: 26店舗、高知: 18店舗、愛媛: 28店舗)
 販売商品: うなぎの蒲焼(実演販売) ※一部実施のない店舗があります。
 販売本数: 10,000匹(全体)

<うなぎの特徴>

鹿児島産うなぎ(香川、徳島、愛媛、淡路島エリア)
 皮目が柔らかく、ふっくらした肉質が特徴
 焼きタレには、深いコクの中にもキレがある焼酎入りのタレを使用

高知県産うなぎ(高知エリア)
 地産地消の取り組みとして、引き締まった肉質が特徴
 生から焼き上げます

愛知県産うなぎ(岡山、兵庫、広島エリア)
 自然に近い環境で育てた鰻は良質な脂ののりが特徴
 備長炭を使い生から焼き上げます



※イメージ写真です

以上

【取材対応について】

対応店舗: マルナカ栗林南店(香川県高松市西ハゼ町字清水18)
 マルナカ可部店(広島県広島市安佐北区可部7丁目4-13)
 対応時間: 2021年7月28日(水) 10:00～12:00

【この件に関する問い合わせ先】

マックスバリュ西日本株式会社 総合企画本部 広報部
 土居・佐久間 082-535-8516