

2022年7月13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23日(土)～ 「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、2022年7月23日(土)中四国・兵庫エリアのマックスバリュ・マルナカ152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・岡山・兵庫・広島各エリア)、『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。

<店頭実演販売>

実施日: 2022年7月23日(土) 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」152店舗
 (広島: 5店舗、岡山: 26店舗、兵庫: 5店舗、淡路島: 5店舗
 香川: 41店舗、徳島: 26店舗、高知: 18店舗、愛媛: 26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: 15,000匹(全体)

<うなぎの特徴>

鹿児島産うなぎ(香川、徳島、愛媛、岡山、兵庫、広島エリア)
 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

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

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

※うなぎの産地は入荷状況により変更する場合がございます。



※イメージ写真です

【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)
 対応時間: 2022年7月23日(土)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

地域と共に つながる想いを食卓へ



マックスバリュ西日本株式会社