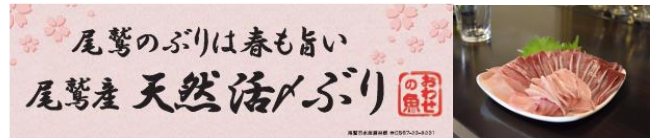


2022年3月31日
マックスバリュ東海株式会社

三重県尾鷲産の活〆天然ぶりを三重県内マックスバリュで販売

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県浜松市東区/代表取締役社長：神尾 啓治）は、4月2日（土）、3日（日）、5日（火）、6日（水）に三重県内のマックスバリュ全46店舗で、「三重県尾鷲産の活〆天然ぶり」を販売いたしますのでご案内申し上げます。



当社は、地域密着経営推進の中心的な取組みとして、食を通じた地域への貢献を果たすべく、各々の地域における「じもの（地域商品）」の販売を積極的に進めております。

尾鷲市で水揚げされるぶりは3月から4月に集中して漁獲されます。尾鷲市で春頃に水揚げされるぶりは、環境に優しく、「持続可能」な漁法といわれている定置網で漁獲されており、漁業者が船上活〆したものや、活魚を仕入れた仲買業者が活〆したものが多いため、臭みがなく、鮮度を維持することができ、産卵前の脂の乗った美味しいぶりです。

当社は、今後も地域を意識した旬の商品やサービスの提供を通じて、お客さま満足の向上を図るとともに、地域への貢献に努めてまいります。

【尾鷲市 水産農林課 調整監<水産振興担当> 丸茂 亮太さまメッセージ】

ぶりは刺身で食べてもよし！表面を炙ってポン酢でサッパリとタタキにするもよし！外はカリッと中はジュワっとステーキにするもよし！どんな料理にも合う万能の魚です。また、ぶりは成長と共に呼び名が変わる出世魚と呼ばれる代表的な魚でもあります。門出の季節であるこの「春」に、「子どもの成長」「新社会人・新入学生の活躍」「昇進した人のお祝い」といった願いやお祝いの気持ちを込めて、今のこの時期しか食べられない春が旬の尾鷲の天然ぶりをお召し上がりください。

●水揚げの様子



●販売商品の一例

天然ぶりお刺身用 100g 当たり 本体価格298円 税込価格321.84円※

天然ぶり切身 100g 当たり 本体価格198円 税込価格213.84円※

※軽減税率（8%）の対象商品です。単品で購入した際、小数点以下は、切り捨てとなります。

複数購入される場合、小数点以下の端数も合計して消費税額を計算いたします。

※4月7日以降も、水揚げの状況に応じて、週末を中心に一部店舗で販売を予定しております。

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市東区篠ヶ瀬町 1295 番地 1

URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

経営企画部 広報・IRグループ

TEL 053-581-7099