

2015年5月14日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社

日本の各地で紡がれる価値ある逸品が満載！
5/15(金)「イオンの夏ギフト2015」全国3,900店舗で承り開始

イオンは5月15日(金)より、グループ23社約3,900店舗と、オンラインショップ「おうちでイオン イオンショップ」で「イオンの夏ギフト2015」約1,270品目の承りを開始します。

今年の「イオンの夏ギフト」では、日本が誇る伝統の「技」や「美味しさ」を実感いただける、数々の品をご用意しました。日本の古き良きものを知る、「再発見」の喜び。新しいものに触れる、「新発見」の楽しみを、日本の各地で紡がれるさまざまなギフトを通して「日本“心”発見」としてお客さまにご提供します。

<夏ギフト総合カタログ>



厳選
1

紀州高野山の恵み

高野山の開創1200年に湧く和歌山の恵みをお届けします。
一例：中峰農園(特選)紀州南高梅 重箱三段味比べ
(伝統の「紀州漆器」に詰めてお届けします)

厳選
2

ジャパングオリティギフト

日本が誇る伝統の文化や品質。その魅力や価値を再発見いただけるギフトです。
一例：伝統の工芸技法で仕上げた「平蒔絵万年筆」

厳選
3

地産 知贈

連綿と受け継がれてきた伝統の逸品、隠れた名品、新名物。風土が育むすぐれた味覚の数々をご提案します。
一例：本場信州 戸隠の「生そば」

<地域別カタログ>



厳選
4

じもののギフト

地元のとびつきりをお選びいただける地域別カタログを今年新たにご用意。そこでしか味わえない個性豊かな味覚を通して、“地域の魅力を届けたい”

“地域をもっと元気にしたい”イオンの「じもの」のギフトです。

地域：東北・関東・東海・北陸甲信越・近畿・山陰山陽・四国

※北海道・九州・沖縄地区でも別カタログをご用意しています。

<夏ギフト別冊 ワインギフトカタログ>



厳選
5

AEON de Wine

至福の香り、煌めく優雅「夏の贅沢シャンパーニュ」や、マスターソムリエ 高野 豊 氏と探す世界の銘醸ワインの数々をご用意。

厳選1

紀州高野山の恵み



本州最南端、紀伊半島の西部に位置する和歌山。豊かな自然の恵みを生かした名産の数々、歴史に培われた伝統技術、そして今年で開創1200年を迎える霊峰・高野山をはじめとする多くの文化遺産。この地で生まれ、育まれてきたさまざまな「和歌山の恵み」をお届けします。



中峰農園

(特選) 紀州南高梅 重箱三段味比べ

5,800円(税込6,264円)

(伝統の「紀州漆器」に詰めてお届けします)

<紀州漆器>

室町時代が起源とされる古い歴史を持つ「紀州漆器」。その文化は江戸期に花開き、以来、和歌山県北西部の黒江地区を中心に継承されてきました。卓抜した技術を有する蒔絵職人が一つひとつ丁寧に梅の意匠を施した三段重は、生活の道具として“暮らしの中に息づいてきた”紀州漆器らしい美しさにあふれ、日常にこそ映える一品です。

<南高梅>

梅の生産量日本一を誇る和歌山県。中でも「南高梅」は紀州を代表する品種であり、梅のトップブランドです。その特徴は、果実の大きさと果肉の厚さ、柔らかさ。収穫された南高梅を塩漬けにし、丁寧に天日干しした後、時間をかけてじっくり漬け込みました。手塩にかけた3種の味わいを三段重に詰めてお届けします。

<コトギフト>

高野山と宿坊体験プラン

(2名1組)

40,000円(税込43,200円)



平安時代の僧・弘法大師が道場を開いてから1200年という大きな節目を迎える高野山。紀伊山地の自然に抱かれた真言密教の聖地で、いにしへの文化に触れ、心豊かなひとときを過ごす旅ギフトです。

【1日目】高野山に入山、特色豊かな寺院をめぐり、宿坊に宿泊

総門である「大門」をくぐって散策開始。世界遺産「壇上伽藍」や、その境内にある真言密教の象徴「根本大塔」など、多くの見所をめぐりながら、最奥の世界遺産「奥之院」へ。

【2日目】観光タクシーで高野山エリアの世界遺産に参詣

宿坊を出発し、高野山エリアを観光タクシーでめぐります。「丹生都比売神社」「慈尊院」「丹生官省符神社」といった世界遺産の数々をお楽しみください。お帰りは南海高野線「九度山駅」までお送りします。

厳選 2

ジャパングオリティギフト

日本が世界に誇る伝統の文化や品質。その魅力・価値を再発見いただけるギフトです。



パイロット「平蒔絵万年筆」

30,000円（税込32,400円）

心豊かに、ペンをとる喜び。伝統の工芸技法で仕上げた「蒔絵万年筆」。世界に誇る日本独自の工芸技法「蒔絵」。和の伝統的な意匠である桜・鶴・松をモチーフに、漆で描いた絵柄の上に金粉を蒔き、乾燥後に漆を塗り重ねる「平蒔絵」の技法で仕上げた万年筆です。熟練の蒔絵師たちが腕を振るい、多くの工程と時間を経て作り上げる繊細な優美さと、パイロットがペン先の先端部品に至るまで自社品質にこだわったなめらかな書き味が調和した一本。漆特有のしっとりとした手触りを感じながら、心を込めて手紙をしたためる、自分の個性をサインで表す…日常に“文字を書く喜び”をもたらしてくれる贈り物です。

厳選 3

地産 ちさんちそう 知贈

連綿と受け継がれてきた伝統の逸品、隠れた名品、新名物。風土が育むすぐれた味覚の数々をご用意しました。

信州戸隠そば 信州寒ざらし石臼挽き生そば

3,500円（税込3,780円）



江戸時代から栽培されていたという歴史と、豊かな香り・粘りのある食感で親しまれてきた信濃町産のそば。「寒ざらし」にすることで甘みを引き出し、石臼で丹念に挽いた石臼挽きそば粉で打ちました。本場信州の美味しさをご堪能いただけます。

じものギフト

そこでしか味わえない個性豊かな味覚を通して、“地域の魅力を届けたい”、“地域をもっと元気にしたい”イオンの「じもの」のギフトです。



東北地域のじもの「52品目」取り扱い

豊かな自然と伝統の食文化。味わい深く、懐深い東北の美味。

連なる山々の美しい稜線、三方を囲む海。豊かな自然に彩られた東北地方は、食材の宝庫。その恵みを活かして、古来から山海の幸をふんだんに取り入れた食文化が発達してきました。伝統が紡ぐ、とっておきの東北の味をお届けします。

<一例>

仙水フーズ

希望の干し物セット 3,980円(税込4,298円)

(シマホッケ、赤魚、さば、にしん、真ホッケ)

東日本大震災の津波により全壊した加工設備は、従業員一丸となり3カ月で再建。震災復興への願いを込めて「希望の干し」と命名。長時間冷風にて、じっくり乾燥させることで、まろやかな風味に仕上がっています。



関東地域のじもの「53品目」取り扱い

関東平野の恵みと文化の賜物。バラエティに富んだ、関東の美味。

広大な関東平野を擁し、温暖な気候のもとで農産や畜産がさかんに行われてきた関東地方。同時に、近世以降、文化の中心地として、さまざまな食の名品・銘店が育まれてきました。

そんな関東が誇る自慢の味覚の数々をお届けします。

<一例>

千葉県産いもぶた

しゃぶしゃぶ用セット 4,000円(税込4,320円)

(ロース、ばら)

おいしさを最大限に引き出すため、エサからこだわりました。さつまいもを中心に、デンプン質の多いいも類を約50%配合するほか、マイロ、麦など植物性原料を使用。豚が体内でデンプン質から良質な脂へじっくりと作りかえる特性を利用することにより、臭みがなくうま味・甘味のある豚本来の味わいに仕上げました。





東海地域のじもの「47品目」取り扱い

東海道沿いに生まれた多彩な美味。どなたにも喜ばれる東海の味づくし。太平洋の好漁場と緑豊かな山々に恵まれ、新鮮な魚介類と山の幸が得られる東海地方。東海道の要所として、江戸時代から旅人も多く訪れ、独自の食文化が発達しました。自然と歴史が育んだ東海の味わいをお届けします。

<一例>

丸天淡水魚

うなぎ蒲焼き 2尾 4,900円(税込5,292円)

香ばしさとうま味が口の中で混然一体となるうなぎの蒲焼き。三温糖・ザラメ・本醸造醤油を使用し、ほどよい甘さの蒲焼きにしました。



三重の「うなぎ」



北陸甲信越地域のじもの「53品目」取り扱い

豊富な山海の幸や高原の美味。個性も味わいも豊かな北陸・甲信越。地の利を生かした多彩な魚介をはじめ、野菜、加工品など美食にあふれる北陸地方。そして、豊かな山・海・高原を擁し、その特色が食文化にも反映された甲信越地方。各県の魅力と個性が光るとびきちの味わいをご紹介します。

<一例>

スギヨ

いきいき能登半島海鮮詰合せ 3,800円(税込4,104円)

海の幸が豊富な石川県。能登半島を中心とする魚介類を使用し、加工した商品を集めました。するめいかは能登半島小木港産のいかを使用し、伝統の魚醤「いかいしる」を使って風味豊かに仕上げています。



能登の「海の幸」



近畿地域のじもの「46品目」取り扱い

歴史が生んだ活気あふれる食文化。近畿地方は多彩な美味の万華鏡。飛鳥から平安京など日本の重要な歴史が刻まれ、伝統的な食の世界を今に伝える近畿地方。一方、現在でも西日本の経済・文化の中核として、新しい食文化を生み続けています。そんな近畿地方ならではの魅力あふれる味わいを集めました。

<一例>

近江牛食べくらべ焼肉用セット 10,000円(税込10,800円)
(みすじ・ひうち)

口の中でとろけるような「みすじ」、霜降りの醍醐味が満喫できる「ひうち」、近江牛の希少部位を焼肉で食べ比べられます。創業百余年の近江牛一筋の専門店ならではの品質の味わいをご堪能いただけます。



滋賀の「近江牛」



山陰山陽地域のじもの「48品目」取り扱い

美しい海と温暖な気候がもたらす美味。名産品・特産品が揃った山陰山陽地方。素朴な自然が残る山陰と、穏やかな気候の山陽・・・2つから成る山陰山陽地方の奥深い食の世界。日本海と瀬戸内海に囲まれ、食材も豊富なこの地では、数多くの名物が生まれてきました。山陰山陽地方の食の醍醐味をお届けします。

<一例>

ふく太郎本部

塩とかぼすで楽しむ焼きふく 4,900円 (税込5,292円)

(3人前)

国産の天然真ふぐを焼きふく用の切り身にしました。
塩とかぼすですっぱりとご賞味いただけます。



山口の
「焼きふく」



四国地域のじもの「43品目」取り扱い

温暖な気候と海が育んだ名産の数々。おおらかにして繊細な四国美味。瀬戸内海と太平洋に四方を囲まれ、温暖な気候に恵まれた四国地方は、新鮮な食材が豊富。それらの食材を生かして、4県それぞれに郷土色豊かな特産品が生まれました。

<一例>

明神水産

薫焼き鰹塩たたきセット 5,000円 (税込5,400円)

一本釣りした鰹を絶妙の火加減であぶった薫焼き。
脂ののった戻り鰹の食感を、本場の天日塩たたきにて
ご賞味いただけます。



土佐の
「鰹たたき」

イオンの夏ギフト2015年承りについて

承り期間：5月15日(金)～8月8日(土)まで

承り店舗：グループ23社、3,900店舗

全国の「イオン」「マックスバリュ」「KOHYO」「マルナカ」「ピーコックストア」
「イオンスーパーセンター」「ザ・ビッグ」「サンデー」「ジョイ」「ミニストップ」
※一部取り扱いの無い店舗があります。

WEB：オンラインショップ「おうちでイオン イオンショップ」

夏ギフトページ <https://www.aeonshop.com/summergift/>

※早得について

1. 承り期間：5月15日(金)～7月7日(火)
2. 対象商品：カタログ掲載商品のうち805品目
3. 割引：対象商品10%割引

至福の香り、煌めく優雅「夏の贅沢シャンパーニュ」や、マスターソムリエ高野 豊 氏と探す世界の銘醸ワインの数々をご用意しました。



夏の贅沢シャンパーニュ

<一例>

ペリエ・ジュエ ベルエポックブラン2006

グラス2脚セット (白・泡/辛口) 750ml

24,000円(税込25,920円)

1811年、フランス・シャンパーニュ地方エペルネで創業したペリエ・ジュエは、世界で初めてブリュット(辛口)シャンパーニュを造り、ヴィンテージシャンパーニュを発売したことで知られます。繊細でエレガントなペリエ・ジュエのスタイルは、美しいアネモネで飾られたこのスペシャル・キュヴェ「ベルエポック」で頂点を極めます。ボトルを彩るアネモネはアールヌーボーの芸術家エミール・ガレが1902年にデザインしたものです。第一次大戦を機に長く封印されていましたが、1964年にカーヴで発見。その優美なボトルにふさわしい特別なキュヴェ、「ベルエポック」を造るきっかけとなりました。コート・デ・ブラン地区のグランクリュ畑のシャルドネとモンターニュ・ド・ランス地区のピノ・ノワールを惜しみなく使った気品あふれる味わいは、「古き良き時代」の華やかさを纏ってひととき優雅です。今回はアネモネを描いた特製グラスと共にお届けします。



世界の銘醸ワイン紀行

【フランス・ニュージーランド・スペイン・アメリカ・チリ】

「さわやかで個性あふれる白、フルボディでもすっきり飲める赤など、夏にふさわしい世界の銘醸ワインを取り揃えました。

<一例>

【フランス】名門ドメーヌがお届けするブルゴーニュ1級畑のセット。

10,000円(税込10,800円)

1. ギュイユマール クレール ポーヌ プルミエクリュ
クロ デ クシュリア 2008 (赤/ミディアムボディ)
 2. ギュイユマール クレール ピュリニー モンラッシュ
ラルオ ヴァッシ エレガンス 2011 (白/辛口)
- ギュイユマール クレール セット 750ml × 2本



夏ギフト別冊 ワインギフトカタログ承りについて

承り期間：5月15日(金)～8月8日(土)まで

承り店舗：グループ20社、1,693店舗

全国の「イオン」「マックスバリュ」「KOHYO」「マルナカ」「ピーコックストア」

「イオンスーパーセンター」「ザ・ビッグ」※一部取り扱いの無い店舗があります。