

2026年2月24日

三陸常磐の豊かな海の幸の魅力をお届け！ 「三陸常磐食べようフェア 2026」で商品 12 品目を発売！

～イトーヨーカドー、ヨークフーズなどの 179 店舗にて 3 月 7 日(土)よりスタート～



株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都品川区、代表取締役社長：山本 哲也、以下「イトーヨーカドー」）は、経済産業省が中心となって実施する「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」に賛同し、昨年引き続き「三陸常磐食べようフェア 2026」を 2026 年 3 月 7 日（土）より、首都圏のイトーヨーカドーおよびヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライスの 179 店舗にて開催します。

本フェアでは、宮城県産「春告げわかめ」をはじめ、栄養豊富な三陸の海で育った旨味たっぷりの三陸産かきを贅沢に使用した「三陸産かきめし弁当」、さらにコクのある旨味とほのかな脂乗りがバランスよく楽しめる青森産サーモンを盛り込んだ「東北ネタが入ったご馳走握り」など、三陸常磐エリアの水産物を使用した 12 品目を期間限定で発売します。

「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」は、2022 年 10 月にスタートした取り組みで、三陸常磐エリアの豊富な海の幸の魅力を広く発信し、消費拡大を図ることを目的としています。イトーヨーカドーでは、これまでも同エリアの水産物を使用した商品を展開してきましたが、本キャンペーンへの参加を通じて、さらに多くのお客様に三陸常磐の海産物の魅力をお届けしてまいります。

フェア対象商品には専用の販促物を掲示し、三陸常磐産海産物の魅力をわかりやすく訴求することで、より多くのお客様に手に取っていただけるよう努めてまいります。

イトーヨーカドーは今後も、地域の良質な食材を使用した商品の開発・販売を通じて、地域や生産者の皆様を応援してまいります。

<ごひいき！三陸常磐キャンペーン「三陸常磐食べようフェア 2026」概要>

■実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークマート、ヨークフーズ、ヨークプライスの計 179 店舗

※一部店舗により取り扱いが無い場合や、規格や価格が異なる場合があります。

■期間：2026 年 3 月 7 日（土）～3 月 10 日（火）

※ヨークマート、ヨークフーズ、ヨークプライスは 2026 年 3 月 7 日（土）～3 月 8 日（日）の期間となります。

※一部商品は販売期間が異なる場合があります。

<キャンペーン対象商品一例>



商品名：**三陸産かきめし弁当**

価格：699円（税込 754円）

期間：3月7日（土）～3月10日（火）

実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライス

特長：栄養豊かな三陸の海で育った旨味たっぷりのかきをふんだんに使用したお弁当です。かき好きの方も満足いただける商品です。



商品名：**東北ネタが入ったご馳走握り 1人前**

価格：999円（税込 1,078円）

期間：3月7日（土）～3月8日（日）

実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライス

特長：福島県立小名浜海星高校の生徒さんが水揚げしためばち鮭や、旨味が濃くほのかな脂乗りの青森サーモンなど、東北の旨いネタを盛り込んだ握り寿司です。



商品名：**青森サーモン入り サーモンづくし寿司**

価格：999円（税込 1,078円）

期間：3月7日（土）～3月8日（日）

実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライス

特長：サーモン握り4貫に旨味が濃くほのかな脂乗りの青森サーモンを使用しました。サーモンの様々な味わいが楽しめるサーモン好きな方にお勧めの一品です。



商品名：**東北旨ネタ入り海鮮丼**

価格：699円（税込 754円）

期間：3月7日（土）～3月8日（日）

実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライス

特長：福島県立小名浜海星高校の生徒さんが水揚げしためばち鮭や、青森サーモン、青森産蒸し帆立などを盛り込んだランチにもおすすめの海鮮丼です。



商品名：**宮城県産原料など
生食用春告げわかめ（湯通し）**

価格：100g 178 円（税込 192 円）

期間：3月7日（土）～3月10日（火）

実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライス

特長：今年の新物です。湯通ししていますのでサラダや酢の物などにそのままお使いいただけます。新芽ならではの食感をお楽しみください。



商品名：**岩手県産原料など 刺身用蒸しだこ**

価格：100g 398 円（税込 429 円）

期間：3月7日（土）～3月10日（火）

実施店舗：イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライス

特長：栄養豊かな三陸のうに・鮑・わかめと一緒に育った旨味のあるたこを蒸し上げました。

※画像はイメージです。

※一部店舗により取り扱いが無い場合や、規格や価格が異なる場合があります。

以 上