

食を通じて被災地を応援！

社員食堂で宮城県七ヶ浜町のわかめ・海苔を使ったメニューを販売

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(東京都千代田区二番町8-8 / <http://www.7andi-fs.co.jp>)では、当社が運営する社員食堂(一部店舗)にて、東日本大震災の被災者・被災地を応援するため、宮城県七ヶ浜のわかめ・海苔を使用したメニューを提供、販売いたします。震災から4年。被災地では今でも問題が山積しており、震災を風化させず、一人一人ができることを長期間続けていくことが重要と感じており、「地域の産業復興に向けて、食を通じて何かご協力をさせていただきたい」というセブン&アイグループ社員のボランティアで準備を行い、昨年に続き店舗を拡大して実施する運びとなりました。

商品に使用するわかめ・海苔は、さまざまな魚介類をはぐくむ海の幸の宝庫、三陸沖の入り口に位置する七ヶ浜で養殖・収穫されたものを使用いたします。焼き海苔は今年1月、焼き海苔品評会で優勝し、皇室献上されます。

セブン&アイ・フードシステムズはこれからも、食を通じて被災地を応援すべく、産業復興に向けて協力してまいります。



実施概要

セブン&アイ・フードシステムズが運営する社員食堂17店舗にて、東日本大震災の被災地である宮城県七ヶ浜の「花の淵わかめ」と「焼き海苔」を使用した様々な仕立てのメニューを3月1日より3月15日までの2週間に渡り、提供いたします。

また、ご自宅用商品として【わかめと茎わかめのセット 550円(税込)】、【焼のり 350円(税込)】を販売いたします。これらには10円の寄付金付きで販売した、そごう・西武社員食堂では販売メニューに1食10円の寄付金を付けて販売、共に七ヶ浜町の漁業復興・活性化のために充当されます。

提供メニュー



サーモンとアボガドわかめの海鮮丼



茎わかめカレー&ビッグ海老かつ



おだし仕立ての海苔ラーメン



豚肉とわかめの生姜焼き・生七味添え

ご自宅用商品



わかめと茎わかめのセット 550円(税込)

肉厚で、しっかりとした歯ごたえが特長。なめらかなわかめと、食感が楽しい茎わかめがたっぷり入ったセットです。



焼のり 350円(税込)

藻類が豊富な松島湾でとれた海苔は、上品な香りと風味が特長です。今年、皇室献上海苔品評会で優勝し、皇室に献上されます。

期間中は毎日1品、わかめと海苔を使ったメニューを販売します。

宮城県七ヶ浜

宮城県七ヶ浜は、さまざまな魚介類をはぐくむ海の幸の宝庫、三陸沖の入り口に位置しており、東側と北側は松島湾に、南側は太平洋にと、三方を海に囲まれた自然豊かな小さな町です。松島湾産の海苔は、上品な香りと風味が特長で古くから高い評価を得ています。東日本大震災では、津波により漁場へ甚大な被害を受けましたが、「もう一度漁を再開する」という強い気持ちから、海苔の収穫やわかめの養殖に取り組んでいます。



以上

株式会社セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709