

社員食堂で『食べて被災地を応援しよう!』を実施しました

セブン&アイ・フードシステムズ

2015/4/24

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

今年もセブン&アイ・フードシステムズが運営する社員食堂（一部店舗）にて、宮城県七ヶ浜の花の淵わかめと海苔を使用したメニューを提供、販売いたしました。震災を風化させず、「地域の産業復興に向けて、食を通じて何か協力をさせていただきたい」というセブン&アイのグループ社員ボランティアで準備を行い、昨年より店舗を拡大し、16店舗で実施しました。

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。



セブン&アイ・
フードシステムズ
給食事業部
ブロックマネージャー 孫竹典郎

販売の準備はセブン&アイのグループ社員ボランティアで行いました



寒さ厳しい2月13日、セブン&アイ・フードシステムズ労働組合ではボランティアを募り、七ヶ浜でわかめ収穫作業の手伝いに14名が参加しました。

店舗への納品作業は、セブン&アイのグループ社員とその家族58名のボランティアで行いました。



東日本大震災 復興応援企画
「食を通して被災地を応援しよう!」
3/2(月)~3/13(金)

七ヶ浜人
Shichigahama-jin

社員食堂提供メニュー
3月2日(月)から13日(金)までの
月曜日~金曜日
毎日1品ずつ復興応援メニューを
提供いたします。
宮城県七ヶ浜産のわかめと海苔
をぜひご賞味ください!

メニュー開発者のコメントに
社員食堂提供メニュー一環が載っています!

4品(水) わかめかつおの海老天どん
6品(木) サーモンとアボカドわかめの海鮮丼
10品(金) おだし仕立ての海苔ラーメン

産地直送!販売商品
①わかめ&茎わかめセット(各200g) ¥550
②焼き海苔(10枚入り) ¥350

メニュー開発者の顔が分かるポスターで
「食べて被災地を応援しよう!」をアピール!



メニューの一例

そごう西武10店舗では、メニュー1品に10円の寄付金をつけました

物販のわかめ、海苔は+10円の寄付金付きで販売



わかめと茎わかめのセット
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。



焼海苔
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、海苔品評会で優勝し、皇室に
献上されます。

花の淵わかめと焼海苔について

宮城県中部の太平洋沿岸に位置し、三方を海で囲まれ、その名の通り七つの浜がある七ヶ浜町は、白砂青松を自慢とする美しい町です。ここで生産された「花の淵わかめ」は、上品な香りと風味が特長。豊かで肉厚でしっかりとした歯ごたえ。皇室献上海苔の産地として高い評価を得ています。



わかめ、海苔購入代金と寄付金は、一般社団法人七ヶ浜復興研究会ならぼ様を通して七ヶ浜町復興支援として使われます。今後もこのような活動を通じて復興支援を継続してまいります。

(株)セブン&アイ・フードシステムズ
CSR推進室

関連情報

- ◆七ヶ浜復興研究会ならぼ <http://www.nanalabo.com/>
- ◆ならぼ復興研究会Facebook <https://ja-jp.facebook.com/nanalabo>