

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

2016/5/6

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

東日本大震災から5年。

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）では、今年も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&アイグループ社員のボランティアで準備を行い、店舗を32店舗に拡大して実施しました。

現地でのボランティア活動にも参加しましたが、漁師さんから私たちが元気をいただきました。



セブン&アイ・フードシステムズ
給食・FFMD 給食事業部
給食SP 営業業務
関谷 沙織 金子 真弓



労働組合主催で宮城県七ヶ浜
現地でのボランティア活動として、
わかめ茎取り作業をお手伝いして
きました。
今年は河北新報にも掲載して
いただきました。



グループ社員とご家族76名
のボランティアで、物販用わかめ
1,400個の袋詰め作業を実施
しました。

社員のお子様も参加していただき、わかめの「茎取り」作業
を体験。食育にもつながりました。

メニューの一例



3種の海鮮丼
～海苔しょうゆ仕立て～



わかめたっぷり海鮮塩ラーメン



豚肉とたっぷりわかめのあったかポン酢



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。

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。

寄付額は、**72,900円**集まりました。

寄付金は一般社団法人七ヶ浜復興研究会なならば様を通して七ヶ浜町復興支援として使われます。

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。



関連情報

- ▶ 七ヶ浜復興研究会なならば <http://www.nanalabo.com/>
- ▶ なならば復興研究会Facebook <https://ja-jp.facebook.com/nanalabo>