

環境にやさしいアラスカ産サーモンを使用！ 社員食堂にてサステイナブルランチを提供！

セブン&アイ・フードシステムズ

2017/03/10

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

セブン&アイ・フードシステムズでは、セブン&アイグループの持続可能な調達基本方針のもと、サステイナブル(※)漁業の世界モデルと言われる、アラスカ産シーフードを使った定食メニューの販売にトライしました。総合流通グループの中で、フードサービスを展開する事業会社として、サステイナブルな調達、商品開発という視点で取り組んだものです。

2月20日にセブン&アイHLDGS.本部の社員食堂で提供し、販売当日の計画数の1,200食は2時間余りで完売となりました。これは肉・魚を使用した定食のメニューとしては過去最高の販売数となり、開発責任者としてグループ従業員の環境への関心の高さを実感しました。

今後もフードビジネスという本業を通じて、社会的課題に取り組んでまいります。



給食事業部副部長
熊川 晶子

※サステイナブル：持続可能な、維持することができる、という意味の形容詞

持続可能な調達についての啓発につながる取り組みを目指しました

当日朝のチラシ配布や告知ツールの設置、各事業会社でのご紹介など、グループの皆様のたくさんのご協力をいただきました



ショーケースでの紹介

アラスカ産シーフードは、海洋資源が枯渇することのないよう、厳格な漁業管理体制のもとに漁獲されています。



大行列の様子！
(食べることで参加！)



社員通用品口でのチラシ配布



手書きの黒板でアピール

関連情報

アラスカシーフードマーケティング協会
<http://japanese.alaskaseafood.org/>