

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

2018/3/27

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

東日本大震災から7年。

セブン&アイ・フードシステムズが運営するセブン&アイ・ホールディングス二番町本部社員食堂では、今年も宮城県七ヶ浜のわかめを使用したメニューを3月9日に提供・販売いたしました。また、七ヶ浜産の海苔と海苔チップスの販売も行いました。

現地のわかめ漁師さんの減少など、復興支援に求められることも変わってきています。

今後も現地の方々と話し合いながら、新たな支援の方法を検討してまいります。



セブン&アイ・フードシステムズ
給食営業部BM 吉田 久子



グループ社員とご家族の方々のボランティアで、わかめの茎抜き作業や、社員食堂用の計量、物販用わかめの袋詰め作業を実施しました。

イトーヨーカドー17店舗の社員食堂とセブン&アイホールディングス二番町本部で、海苔と海苔チップスの販売を行いました。多くのお店で予定量を完売するほど好評で各店合計684パックを販売できました。



セブン&アイホールディングス二番町本部社員食堂では「わかめたっぷりえび天そば」を販売しました。肉厚で柔らかなわかめは大好評で3月9日のみの限定メニューでしたが、522食を販売できました。



今年の復興応援メニュー



わかめたっぷりえび天そば

肉厚でなめらか、しっかりとした歯ごたえが特長のわかめと、
衣サクサク、海老プリプリのえび天そば。
左下は茎わかめの煮つけの小鉢です。



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。

セブン&アイ・ホールディングス本部社員食堂では
わかめたっぷりえび天そばに1食あたり10円の寄付金を付けました。
物販では、海苔と海苔チップスにそれぞれ50円の寄付金を付けて販売。

寄付金は**39,420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ぼ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ぼ <http://www.nanalabo.com/>
- ▶ なならぼ復興研究会Facebook <https://ja-jp.facebook.com/nanalabo>