

# そごう西武の関東8店舗の社員食堂でアラスカサーモンを使用したサスティナブルランチを販売しました！

セブン&アイ・フードシステムズ

2018/9/5

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、「生物多様性の保護につとめる」という環境方針の元、サスティ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メニューを、8月25日（土）そごう西武の関東8店舗の社員食堂で販売しました。

この取り組みは、そごう西武の関東8店舗で開催された、アラスカシーフードフェアと連携し、従業員の皆様にもより理解を深めていただく事を目的に実施いたしました。

当日はそごう千葉店を始め多くのお店で計画数量を完売となり、グループ社員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いきます。

※サスティナブル：持続可能な、維持することが出来る、という意味の形容詞



そごう千葉店  
矢代早紀 店長

## 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

アラスカ産シーフードは、海洋資源が枯渇してしまわないよう、厳格な漁業管理体制のもとに漁獲されています

8月は、セブン&アイグループのサスティナブル・シーフード月間です。

アラスカシーフードは、100%天然でサスティナブル

100%天然

アラスカは、海産資源が豊富にあり、漁獲を制限しています。

サスティナブル

各シーフードの産地を特定し、漁法、漁獲量を厳しく管理しています。

和食のパートナー

日本の食文化を大切に、安心で新鮮な食材を、

社員食堂で美味しさを試してみてください！

各店舗では、アラスカ産シーフードフェアを開催中です。

これに合わせて、社員食堂でもアラスカ産シーフードのメニューを販売しています。

アラスカ産紅鮭を食べて、サスティナブルなシーフードの魅力をぜひ味わってください。



【社員食堂】8月25日（土）限定メニュー「アラスカ産紅鮭の塩焼きと味噌汁」



そごう千葉店



西武渋谷店

各店舗でディスプレイに工夫をこらし、サスティナブルなアラスカシーフードをアピールしました。8店舗合計で617食の販売ができました。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

14 海の豊かさを  
守ろう



この取組により、国連で定めた持続可能な開発目標（SDGs）に貢献します。

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/> 225-0089