

身近な食から「サステナブル」を考える アラスカシーフードフェア開催

そごう・西武とアラスカシーフードマーケティング協会は対象8店舗においてアラスカ産の紅鮭や銀だら、ホッケ、赤魚、魚卵(いくら、筋子、たらこ、数の子)等を販売する「アラスカシーフードフェア」を開催いたします。

サステナブル(社会や地球環境全般の持続可能性)に対する意識が関心を高める中、アラスカでは「100%天然」「漁法、収穫量を厳しく管理」の点から天然の海の恵みを絶やさない持続可能な活動に取り組んでいます。身近な食を通しておいしさだけでなく食べることで地球環境も守ることにつながる機会を提供いたします。

【企画概要】

会期: 8月1日(土)~7日(金)

※西武所沢 S.C.のみ8月6日(木)~12日(水)・8月27日(木)~31日(月)の2回開催

店舗: 西武池袋本店、渋谷店、所沢 S.C./そごう横浜店、千葉店、広島店、大宮店、川口店

売場: 各店生鮮売場 ※西武池袋本店ではレストランフロアでも開催

■西武池袋本店では生鮮売場とレストランでアラスカシーフードフェアを開催

西武池袋本店では会期中生鮮売場でのアラスカ産シーフードの販売のほかレストランフロアにおいても期間限定でアラスカシーフードを使ったメニューをご紹介します。

【商品一例】

西武食品館 魚喜 地下2階(中央 A5)=生鮮倶楽部 鮮魚売場
アラスカ産銀だら切り身(解凍・加熱用)、アラスカ産明太子(生食用)、アラスカ産ポタンエビ(解凍・刺身用)など

西武食品館 魚耕 地下2階(中央 B5)=生鮮倶楽部 鮮魚売場
アラスカ産紅鮭切身(甘口)(解凍・加熱用)、アラスカ産縞ほっけ開き(解凍・加熱用)、アラスカ産塩すじこ(解凍・生食用)

西武特別食堂 Hotel Okura 8階(中央)=ダイニングパーク池袋
銀だらのポワレ パルサミコのヴェネグレットソース/1,738円
※スープ・パンまたはライス付



↑アラスカ産銀だら切り身



↑銀だらのポワレ
パルサミコのヴェネグレットソース

※本リリースの掲載画像はイメージ、価格は全て税込みです。

■抽選で天然のアラスカシーフードプレゼント

会期中対象商品をお買い上げのうえ、商品に添付しているシールのバーコードを読み取ると応募が可能。抽選で30名さまに「アラスカシーフードのお歳暮(5,000円相当)」をプレゼント。

【アラスカシーフードマーケティング協会について】

アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)は、「持続可能(サステナブル)」な水産資源を活用した経済発展を促進するために設立された、アラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップです。アラスカ産水産商品の価値を向上させることを目的に、一般消費者、業界関係者を対象とした様々な活動を世界各国で展開しています。詳しくは公式ウェブサイト、公式 SNS をご覧ください。

公式ウェブサイト: <https://japanese.wildalaskaseafood.com/> Instagram: @alaskaseafoodjapan

Facebook: <https://www.facebook.com/ASMIJapan/>



↑商品添付応募シール
※イメージ