



天然のおいしさを、アラスカから。
サステナブルシーフード

身近な食から「サステナビリティ」を考える アラスカシーフードフェア開催

そごう・西武はセブン&アイグループが8月に実施している「サステナブルシーフード月間」の取り組みの一環として「アラスカシーフードフェア」を開催いたします。アラスカで漁獲されるシーフードは「100%天然」。アラスカではこの天然の海の恵みを絶やさないためのさまざまな取り組みが行われており、世界でも高く評価される持続可能な漁業が実現しています。

今回そごう・西武ではアラスカシーフードマーケティング協会の協力により、対象7店舗においてアラスカ産の紅鮭や銀だら、魚卵等の販売の他、ホームページなどでアラスカ産シーフードを使用した食品ロス削減につながるレシピも公開いたします。そごう・西武はお客さまやお取引先さまと共に「豊かで持続可能な社会」の実現を推進していきます。

【企画概要】

会期：8月24日（火）～31日（火）※そごう横浜店は8月27日（金）～、西武所沢 S.C.は8月25日（水）～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／売場：各店生鮮売場

■アラスカ産シーフード一例



左：アラスカ産 紅鮭
中：アラスカ産 銀だら
右：アラスカ産： 鱈ほっけ
※店舗によってお取り扱いが異なります。

■アラスカ産シーフードを使用した食品ロス削減レシピ公開

「賢者のレシピ」は食品ロスを考える活動の一環として食材を育てる人も、調理する人も、食べる人もみんなが HAPPY になるレシピをご提案しています。8月はサステナブルシーフード月間に合わせてアラスカ産シーフードを使用したメニューを公開しています。



【レシピ例】

アラスカ産紅鮭のコチュジャンミルク煮

つつい賞味期限まで冷蔵庫に眠らせてしまっていた牛乳や、活躍の機会をあたえられないまま余ってしまったコチュジャンを使ったレシピです。天然の旨味たっぷりのアラスカ産紅鮭の塩味をい

かしています。
(作り方はこちら→<https://7premium.jp/recipe/search/detail?id=6038>)



※本リリースの掲載画像はイメージです。

【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/>



セブン&アイグループでは、お客さまに安全・安心・便利で環境にも配慮した商品を提供するために、持続可能性が担保された食品原材料の利用を増やしてまいります。

明日にいいこと、つなげる、つづける。