



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

## 身近な食から「サステナブル」を考える 秋のアラスカシーフードフェア開催

西武池袋本店では年間を通じたサステナブルな取り組みの一環として「秋の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。

今回西武池袋本店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、アラスカ産の紅鮭や銀だら、魚卵等の販売の他、レストランフロアではアラスカ産シーフードを使用した特別メニューの提供も実施します。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】

開催店舗: 西武池袋本店

会期: 10月11日(水)～31日(火)

※西武食品館地下2階＝生鮮倶楽部 魚耕の会期は、10月11日(水)～24日(火)

会場: 地下2階＝生鮮倶楽部 魚耕

8階＝ダイニングパーク池袋 対象店舗: MARY BURGER、西武特別食堂 Hotel Okura、  
韓国食彩 にっこりマッコリ、築地魚河岸 虎杖

### ■アラスカ産シーフードを使用したレストラン特別メニュー



#### アラスカ産赤魚のジャークフィッシュサンド

アラスカ産の赤魚をスパイスとハーブを練りこんだバター液で外はサクッ、中はフワッと仕上げました。ポテトとコールスローとの相性も良いです。

価格: 1,630円

レストラン: MARY BURGER



#### アラスカ産 銀ダラのポワレ ナンチュアソース

アラスカ産銀ダラを蒸し焼きにしました。濃厚なエビ風味のナンチュアソースと合わせてお召しあがりください。※各日限定10食

価格: 2,640円

レストラン: 西武特別食堂 Hotel Okura



#### アラスカ産 鮭のビビンバ《各日限定10食》

アラスカ産の鮭を使用した韓国風ビビンバ。ビビンバは通常と石焼のお好きな食べ方をお選びいただけます。※各日限定10食

価格: 1,980円

レストラン: 韓国食彩 にっこりマッコリ



#### アラスカ産 サーモンフライ

アラスカ産紅鮭をサクッと揚げたサーモンフライ。付け合わせのいくらと大根おろしでさっぱりお召しあがりいただけます。

価格: 1,100円

レストラン: 築地魚河岸 虎杖

## ■お歳暮でもアラスカ産シーフードをご紹介



10月12日(木)からECサイトで受け付けを開始するお歳暮においても、すじ子や紅鮭など13種類のアラスカ産シーフードをご提案します。アラスカ産のシーフードを贈ることが贈り方のサステナブルなアクションにつながると毎年お客さまから好評をいただいております。ECサイトのお歳暮: <https://edepart.sogo-seibu.jp/wintergift/>

### ←紅鮭醤油すじ子/6,480円

コクがあり旨み豊か。アラスカの海に育まれた紅鮭のすじ子を丁寧に漬け込みました。

商品内容: 紅鮭醤油すじ子 500g(魚卵はアメリカ(アラスカ)産)

※盛り付け例の写真には、商品に含まれていないものもございます。

※本リリースの掲載画像はイメージです。全て税込価格です。

### 【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/>