

サステナブルな漁業から生まれる大自然の恵みを味わう 冬のアラスカシーフードフェア開催

そごう・西武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、アラスカ産の水産物を特集する「冬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、持続可能な漁業のパイオニアとして世界中から大きな注目を集めています。今回、そごう・西武各店ではアラスカシーフードマーケティング協会の協力を得て、アラスカ産の紅鮭や銀鱈、魚卵などを販売いたします。また、そごう横浜店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を提供いたします。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：11月19日（火）～25日（月）
- 店舗：そごう・西武7店舗 ※西武池袋本店、西武秋田店、西武東戸塚 S.C.除く。
- 売場：各店＝鮮魚売場



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

■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

- 売場：そごう横浜店レストランフロア：10階＝ダイニングパーク横浜
- 対象店舗：上方料理 大和屋、中国名菜 銀座アスター ベルシーヌ横浜、
イタリア料理 アルポルト・クラシコ、焼肉 牛兵衛 草庵、
PASTA & BAR 壁の穴、韓国ご飯・酒家 ダイダイ

会席料理「桐」(写真：上)

アラスカ産の銀鱈と日本の味噌を合わせた芳醇な味わいをお楽しみいただけます。季節ごとの食材で上方文化と上方料理をご堪能いただける大和屋ならではの会席料理です。

価格：8,800円

会席料理「秋麗の大和」

アラスカ産の銀鱈と日本の味噌を合わせた芳醇な味わいをお楽しみいただけます。季節限定のおすすめ会席料理をご堪能ください。

価格：13,750円

レストラン：上方料理 大和屋

アラスカ産 サーモンの香辣炒め(写真：中)

アラスカ産の紅鮭を、花椒・ローリエ・たかの爪で香り高い辛味炒めに仕上げました。

価格：3,300円

レストラン：中国名菜 銀座アスター ベルシーヌ横浜

アラスカ産 鱈の白子のフリット

タルタルソース柚子こしょう風味(写真：下)

アラスカ産の鱈の白子をサクサク、とろとろ食感のフリットにしました。ピリッとした柚子こしょうのソースとまろやかなタルタルソースを合わせてお楽しみください。 ※1日限定20食

価格：1,200円

レストラン：イタリア料理 アルポルト・クラシコ



アラスカ産 シャけときのこ石焼ビビンバ(写真:上)

アラスカ産のサーモンときのこを使った当店オリジナルの石焼ビビンバです。

価格:1,480円

レストラン:焼肉 牛兵衛 草庵



アラスカ産 鱈と白子&明太子のスンドゥブ

(写真:中)

人気メニューのスンドゥブにアラスカ産の助宗鱈とたらの白子を入れ、アクセントに明太子を加えました。出汁の美味しさをお楽しみください。 ※1日限定10食

価格:ランチ定食 1,980円、ディナー単品 1,650円

レストラン:韓国ご飯・酒家 ダイダイ



アラスカ産 サーモンのクリームソースのタリアッテーレ

(写:下)

アラスカ産サーモンとマッシュルームのクリームソースにもちもちタリアッテーレを合わせました。ローズマリーの香りが食欲をそそります。

価格:1,628円

レストラン:PASTA&BAR 壁の穴



■お歳暮でもアラスカ産シーフードをご紹介



各店のお歳暮ギフトセンターやECサイトのお歳暮ページにおいても、紅鮭や数の子など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。

西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」のお歳暮サイト:

<https://edepart.sogo-seibu.jp/wintergift/>

(代表商品) 佐藤水産 サーモンロール/5,700円

薄切りにしたアラスカ産紅鮭を巻き重ね、軽く蒸してしっとりと仕上げました。そのままいただくほか、さっと焼いても美味です。

商品内容:サーモンロール(アメリカ(アラスカ)産)350g

※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、アラスカ州とアラスカの水産業界が共同で運営する事業体で、世界41の国と地域でマーケティング活動を行っている「非営利団体」です。アラスカ産水産商品の認知拡大と価値向上を目的に、一般消費者、業界関係者を対象としたさまざまな活動を世界各国で展開しています。くわ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/>