

社員食堂で『食を通じて被災地を応援しよう！』 を続けています

セブン&アイ・フードシステムズ



CSRアクション

2014/5/12

東日本大震災から3年、被災地では今でも多くの問題が山積しています。震災を風化させず、セブン&アイグループ社員一人ひとりができることを長期間続けていくことが重要だと考え、セブン&アイ・フードシステムズでは、グループ社員が参加できるように、社員食堂で『食を通じて被災地を応援しよう！』を実施しています。

3月にはセブン&アイ本社ビル社員食堂、4月は外部受託している社員食堂※で、宮城県七ヶ浜町の「花の淵わかめ」「花の淵乾海苔」を取り入れたメニューの提供を行いました。5月にはそごう・西武池袋店、渋谷店、横浜店、千葉店の社員食堂でも実施し、メニュー1食につき10円を寄付します。

また、セブン&アイフードシステムズ労働組合も、社員からの希望で、わかめや海苔の生産作業や田畑の瓦礫撤去などをお手伝いするボランティア活動を継続的に行っています。

※セブン&アイ・フードシステムズの給食事業部は、セブン&アイHLDGS.本部及びグループ各社の社員食堂のほか、社外の69社(2014年3月末)の社員食堂を運営受託しています。



セブン&アイ・フードシステムズ
商品開発部給食総括マネジャー
寺田 晴一



給食事業部 二番町本部 浅田恵美子

七ヶ浜とセブン&アイがつながりました！

宮城県七ヶ浜町は、東日本大震災後、一人でボランティアに飛び込んだ私を受け入れてくれた唯一のボランティアセンターでした。以後、2カ月ごとに足を運び、復旧・復興していく様子を七ヶ浜の皆様、ボランティアの仲間と共有してまいりました。被災地は、今、以前の生産地に戻ろうと懸命に走り続けています。飲食に携わる職場だからできた「食を通じて被災地を応援しよう！」の企画。セブン&アイグループの結束力と東北のおいしい食材に感謝しています！

花の淵わかめについて

宮城県中部の太平洋沿岸に位置し、三方を海で囲まれ、その名の通り七つの浜がある七ヶ浜町は、白砂青松を自慢とする美しい町です。東日本大震災では漁港は壊滅、漁港と隣接する田畑は93%以上が津波にのまれてしまいました。ここで生産された「花の淵わかめ」は、上品な香りと風味が特徴。豊かで肉厚でしっかりした歯ごたえ。皇室献上海苔の産地として高い評価を得ています。



ボランティアの様子

わかめの旬は1~3月。北風がまだ厳しい2月7日~8日に、セブン&アイ・フードシステムズの社員を中心に、13人で現地でボランティア活動を行いました。

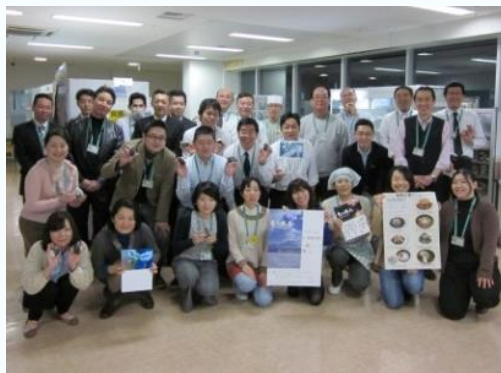


わかめを葉と茎に分ける作業のお手伝い



袋詰め作業のお手伝い

メニューの提供とあわせて、社員の家庭でも食べていただこうと、わかめと海苔の販売も企画。
販売用のわかめと海苔の袋詰め作業は社員ボランティアが行いました!



3月1日、グループ社員29人が参加して、袋詰め作業を行いました。

500袋のわかめが完成!



3月セブン&アイ本部でのメニュー提供・販売の様子



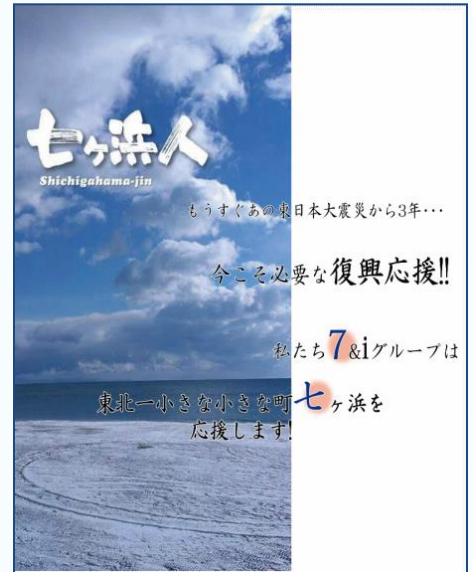
茎わかめカレー

メニューの一例

焼き海苔たっぷり！
和風スパゲティ

茎わかめたっぷり！
かき揚げうどん

わかめたっぷり！
塩ラーメン



ポスターを作ってPR!



美味しく、健康にも良いと大変好評で、
3月3日～14日の間で、3,860食を販売。
わかめ500袋、のり350袋も完売しました!

わかめ購入代金と寄付金は一般社団法人七ヶ浜復興研究会ならぼ様を通して七ヶ浜町復興支援として使われます。
今後もこのような活動を通じて復興支援を継続してまいります。

(株)セブン&アイ・フードシステムズ
CSR推進室

関連情報

◆七ヶ浜復興研究会ならぼ様ウェブサイト
↓
<http://www.nanalabo.com/>