

お歳暮ギフト、ボージョレ・ヌーボーにあわせて、 持続可能な水産物「アラスカシーフード」をご紹介します！

そごう・西武

2017/12/6



養殖を禁止し、漁法や漁獲量の管理を厳格に行うことで、豊かな自然や生き物たちを守り、未来につなげていくことを目的としたアラスカの水産業。そごう・西武では、今年のお歳暮でアラスカシーフードのギフトをご提案。またワイン雑誌の「西武・そごうボージョレ・ヌーボー特集」でも、料理家“K E I T A”さんによるオリジナルレシピをご紹介します。これに合わせ鮮魚売場では、雑誌で紹介したレシピがダウンロードできるQRコード付きのPOPを置き、多くのお客様に、天然でサステナブルなアラスカシーフードの魅力をお伝えしました。



そごう・西武 食品部
マーチャンダイザー
工藤 亘司

お歳暮ギフトカタログ見開き2ページで、アラスカシーフードのギフトをご紹介します



ギフトセンターでもPRを実施



ワイン雑誌の「西武・そごう」特集ページに、アラスカシーフードを使ったレシピをご紹介します

雑誌掲載レシピはPOPにして、鮮魚売場でもご紹介

