持続可能な漁業を実践する
アラスカシーフードを使ったお料理教室を開催！

そごう・西武／セブンカルチャーネットワーク

セブン&アイHLDGS.
CSRアクション

2016/7/26

7月18日に、池袋コミュニティ・カレッジで「夏に効く！アラスカシーフード料理」講座を開催しました。講師には、NHK「きょうの料理」に出演されている「おかず青年隊」の柳原尚之氏をお招きして、美味しくて・楽しい料理教室になりました。
同時に、三省堂書店様のご協力で、教室の中で柳原様のご著書を出張販売いただいたり、書籍コーナーで先生の本を集めてＰＲいただいたりしたほか、西武池袋本店生鮮売場でアラスカシーフードの販売会を行うなど、広がりある取り組みになりました。
アラスカシーフードの特徴は、100%天然で持続可能な漁業により漁獲されていることです。
31日にきじまりゅうた氏、8月21日に陳建太郎氏をお迎えして、同様の料理教室を開催する予定です。今後も、環境にも配慮した食材アラスカシーフードの魅力をお伝えしていきたいと思います。

セブンカルチャーネットワーク
池袋コミュニティ・カレッジ
店長　吉羽　肇

先生は、夏に最適な食材のお話し、アラスカに行かれた時のお話しなどを交えながら、手際よく説明されていました。

参加者の方々はメモを取りながら、熱心に先生の説明を聞かれていました。

調理実習は、４人１組でお互いに協力しながら、和気あいあいと進みました。

きれいに盛り付けをして、完成！

最後に、完成したお料理を皆で美味しくいただきました！

アラスカシーフードの特徴

①日本人に大変身近な食材

✓ 紅鮭をはじめとして、いくらや筋子など和食とも相性の良い食材が揃っています。

②100%天然

✓ アラスカでは、海洋汚染の原因ともなる魚の養殖業が、州の法律で禁止されています。

③持続可能な漁業を実践

✓ 海や川からかけがえのない天然の水産資源がいなくなってしまうことのないように、様々な規制や管理を行い、持続可能性に配慮した漁業を何十年にもわたり続けています。

講座のスポンサーであるアラスカシーフードマーケティング協会の方から、アラスカシーフードの良さをお話しいただきました。

当日は、西武池袋本店の生鮮売場でアラスカシーフードを販売！
料理教室の講師の方による実演・試食会やレシピの配布も行いました。

次回の「夏に効く！アラスカシーフード料理」ご案内

■日　時：7月31日（日）午後１時～午後3時30分　　講師：きじまりゅうた氏
　　8月21日（日）午後１時～午後3時30分　　講師：陳　建太郎氏
■受講料：各回5,940円（食材費込み）
■お申し込み・お問い合わせ：03-5949-5485
（受付時間は午前10時～午後7時、日曜日は午後5時まで）
※各回、開講１週間前をめどにお早目にお申し込みください。

関連情報

グループでもアラスカシーフードをPR！

セブン-イレブンの一部店舗では、環境省が定めた環境月間（6月）にあわせて、アラスカ産鮭を使ったオリジナル商品セブンプレミアム「紅鮭の塩焼き」に、POPをつけて「天然」・「環境に配慮」などの特徴をPRしました。