

持続可能な天然の水産物をご紹介します！ 「アラスカシーフード」イベントを開催！

そごう・西武

2017/2/23

7-Eleven & I HLDGS.

CSRアクション

そごう・西武では、持続可能（サステナブル）でおいしい「アラスカシーフード」のPRイベントを行っています。産地のアラスカでは天然の水産資源が枯渇することのないよう、漁法や漁獲量を管理するなど、持続可能で環境にやさしい海の幸を提供し続けています。

そごう横浜店では、2月1日（水）～5日（日）に、横浜市在住の料理研究家“KEITA”さんによるクッキングライブをはじめ、節分に合わせた「アラスカシーフード恵方巻き」の販売など、多くのお客様に「アラスカシーフード」の魅力をお伝えしました。

今後は、そごう千葉店、そごう大宮店、西武東戸塚店などでも開催し、水産資源を取り巻く環境についてお客様に知っていただく機会をつくるとともに、アラスカシーフードのおいしさをお客様へお伝えしてまいります。



そごう・西武
食品部 マーチャンダイザー
溝部 智弘



毎日2回行われたクッキングライブ

KEITAさん考案の恵方巻きは完売



アラスカシーフードの特設コーナー

そごう横浜店 食品売場

アラスカシーフードフェア

■2月1日（水）～5日（日） ■地下2階＝生鮮市場

サステナブル
おいしいから
環境にやさしい
持続可能な漁獲量
サステナブルな漁獲

天然でサステナブルなアラスカシーフード

アラスカ産 ホタテ貝柱 100gあたり 735円	アラスカ産 サケ 100gあたり 627円	アラスカ産 マス 100gあたり 1,059円
アラスカ産 イクラ 100gあたり 1,059円	アラスカ産 サケ 100gあたり 540円	アラスカ産 マス 100gあたり 540円
アラスカ産 イクラ 100gあたり 843円	アラスカ産 サケ 100gあたり 1,059円	アラスカ産 マス 100gあたり 735円

ご案内チラシ

関連情報

アラスカシーフードマーケティング協会

<http://japanese.alaskaseafood.org/>