

宮城県七ヶ浜町産わかめ・海苔を使ったメニューを提供！ 社員食堂で「食べて被災地を応援しよう！」を実施！

セブン&アイ・フードシステムズ

2017/4/5

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

東日本大震災から6年。セブン&アイ・フードシステムズでは、東日本大震災で被害を受けた宮城県七ヶ浜にて定期的にボランティア活動を行うとともに、毎年、セブン&アイ・フードシステムズが運営する社員食堂（一部店舗）にて、宮城県七ヶ浜産のわかめ・海苔を使用したメニューを提供・販売しています。今年はいとーヨーカドーやそごう・西武の社員食堂46店舗にて、11日間のメニュー提供を実施するとともに、3月11日にはいとーヨーカドーの社員食堂全店にて販売を実施。期間通じて29,346食を販売しました。

現地の方からも「復興も、地域の産業復興という第2フェーズに入り、継続して応援していただけることが嬉しい」とお言葉をいただきました。



セブン&アイ・フードシステムズ
給食事業部BM 吉田 久子



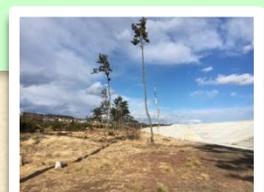
ボランティアの後に、生のわかめでしゃぶしゃぶ。入れた瞬間に鮮やかな黄緑色に変わる様子を見てチビッも目を輝かせていました。



グループ社員とご家族74名のボランティアで、わかめの茎抜き作業や、社員食堂用のわかめの計量、物販用わかめの袋詰め作業を実施しました。



現地ボランティアも年を重ねるごとに要領がよくなり、当日予定していた量を早く終了。その後、海岸線の復興の様子を案内していただきました。



メニューの一例



茎わかめのカレーと
エビフライ



わかめたっぷり
海老天うどん



鶏ささみカツの
海苔タルタルソース



わかめたっぷり
海鮮塩ラーメン



わかめと茎わかめのセット

肉厚で、しっかりとした歯ごたえが
特長。なめらかなわかめと、食感
が楽しい茎わかめがたっぷり入った
セットです。



焼海苔

藻類が豊富な松島湾でとれた
海苔は、上品な香りと風味が
特長です。

そごう・西武10店舗では、メニュー1品に10円の寄付金をつけました。
物販のわかめ、海苔、海苔チップスは+10円の寄付金付きで販売。

寄付額は**64,420円**集まりました。

寄付金は一般社団法人七ヶ浜復興研究会なならぼ様を通して七ヶ浜町復興支援として使われます。

花の淵わかめと焼海苔について

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。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長。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。



関連情報

- ▶ 七ヶ浜復興研究会なならぼ <http://www.nanalabo.com/>
- ▶ なならぼ復興研究会Facebook <https://ja-jp.facebook.com/nanalabo>