

地産地消を推進して、配送にかかる環境負荷を低減 地元の食材を使ったメニューを提案！

ヨークマート

2017/7/10

7-Eleven & AI HLDGS.

CSRアクション

ヨークマート柏の葉公園店では、地域のお客様の食卓をより楽しく、豊かにしていただくためのお手伝いとして、キッチンサポートで料理やデザート作り方講習会を定期的の実施し、さまざまなメニューをご紹介します。

5月は地元の食材を使ったメニューとして、地場の筍の炊き込みご飯と地元のはちみつりんご酢を使ったビネガーポンチをご紹介します。柏の葉公園店のお客様は比較的若い方も多く、講習会で実演した筍のゆで方は大変参考になると喜んでいただきました。

地産地消の推進は、配送にかかる環境負荷の低減にもつながりますのでこれからも、地域のお客様のお役に立てるような楽しい講習会を実施してまいります。



ヨークマート柏の葉公園店
キッチンサポート担当
小黑 浩子 新倉 有子

地筍の炊き込みご飯



地場野菜コーナーで販売している筍を使った炊き込みご飯をご紹介します



筍のゆで方から実演



最後は試食会を実施

ビネガーポンチ



暑さが本格的になる前にはちみつりんご酢を使ったさっぱりしたデザートをご紹介します



多くのお客様にお集まりいただきました



はちみつりんご酢は地元の名品を使用