

2011年9月21日
シダックス株式会社

**シダックスグループ恒例企画
『2011秋の“マザーフード”メニューフェア』開催！
～旬の北海道産「鮭」～**

シダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下シダックス)は、2011年10月3日(月)より、スペシャリティレストラン、レストランカラオケ、社員食堂、病院、学校、観光施設等グループ内、約1,100の店舗・施設において、「鮭」を使用した『2011秋の“マザーフード”メニューフェア』を開催致します。

“マザーフード”メニューフェアは、シダックスグループが共有する“マザーフード”(母なる地球が育んだ豊かな大地と海の恵みを、全てのお客様に母親のように真心を込めてお届けする)という考え方に則って企画され、その時々を季節を感じさせる「安心・安全」な統一食材を、「真心」を込めて調理し、お客様にお届けするグループ共通のメニューフェアです。2006年の秋より開始し今回で8回目となります。1年前の2010年10月に実施されたシダックスグループ社員が参加する料理コンテストの入賞作品をフェアメニューとしてお届けします。ポプラ社発行のカルチャー誌『『旬』がまるごと』と連動し、その食材のルーツやレシピを情報として提供することも特徴の一つです。

今回のテーマは、秋を代表する魚のひとつ「鮭」です。フェアで提供する全7種類のメニューでは、北海道網走漁港産を中心とした北海道産の鮭を使用します。シダックスは、食材の調達のために1年前から生産地および生産者を訪れ、海の環境、水揚げされる「鮭」の状態、流通から加工の過程に至るまで入念に調査。お客様が、「安心・安全」な状態で、美味しくお召し上がりいただけるよう万全の準備を整えてまいりました。

この“マザーフード”メニューフェアを通して、国産の旬の美味しさや食の楽しさを体感していただくのはもちろんのこと、生産者の「鮭」に対する愛情や想いも含めてお客様にお届けすることで、基本的な食材や食料自給率を見つめ直し、自然の恵みに感謝すると同時に、日本の古き良き食文化を再認識する一助になればと考えております。

シダックスは“はぐくむ、大切なことのすべて”の理念のもと、「社会問題解決型企業」として、今後も「安心・安全」そして楽しい「食」を通して、お客様の健康創造に寄与する様々な活動を推進して参ります。

2011 秋の“マザーフード”メニューフェア概要

<実施期間>

2011 年 10 月 3 日(月)より順次開催 * フェアメニューがなくなり次第終了

<実施店舗>

- ・ 東京・大阪のスペシャリティーレストラン 10 店舗
- ・ 全国約 790 の給食受託店舗・施設
- ・ 全国のレストランカラオケ 300 店舗(全店舗)
- ・ 運営受託観光施設内レストラン 3 店舗

<旬の食材:「鮭」について>

今回の“マザーフード”メニューフェアで主に使用する「鮭」は、北海道網走漁港で水揚げされた鮭です。女満別空港から車で約 30 分、北海道の東部に位置する網走市は、海に面するため寒暖差も少なく、比較的温暖な気候の街です。世界有数の漁業資源豊かなオホーツク海で、今回の鮭は育ちました。9 月～10 月にかけて水揚げされる新鮮な鮭を、皆様にお届けいたします。

「鮭」は必須アミノ酸を多く含む良質のたんぱく質やビタミン、ミネラルが多く含まれ、特に豊富に含まれているビタミン B6 やナイアシンは、肌の健康維持に役立ちます。また、鮭の赤い色素はアスタキサンチンによるもので、強い抗酸化力があるほか、体内でビタミン A としても働きます。



“マザーフード”メニューフェア統一キービジュアル

<メニュー例紹介>

* 業態・店舗によってメニューが異なります



▲スペシャルティレストラン(全2種)
鮭のレア&グリルと温野菜のブルスケッタ
仕立て



▲レストランカラオケ(全1種)
鮭のカレーフリッター



▲社員食堂、学生食堂等(全4種)
鮭とれんこんの南蛮風



▲社員食堂、学生食堂等(全4種)
鮭の俵コロッケ

<詳細>

シダックス WEB サイト

<http://www.shidax.co.jp/motherfood/salmon/>
をご覧ください

<マザーフードマガジン『旬がまるごと』>

毎月ひとつの食材を切り口にした、ポプラ社発行のカルチャー誌
特集:さけ
発売日:9月20日(火)発売
価格:680円

