

2011年11月16日
シダックス株式会社

**シダックスグループ恒例企画
『2011冬の“マザーフード”メニューフェア』開催！
～旬の北海道苫前漁港産「ほたて」～**

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11月21日(月)より、スペシャリティーレストラン、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1,000の店舗・施設において、北海道苫前漁港産の「ほたて」を使用した『2011冬の“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、生産者の顔が見える「安心・安全」で「旬」の統一食材を、「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。ポプラ社発行のカルチャー誌『「旬」がまるごと』と連動し、誌面でその食材のルーツやレシピを情報として提供しております。

9回目となる今回は、日本の冬を代表する食材のひとつ「ほたて」。北海道苫前漁港産のほたてを使用した全21種類のメニューを提供いたします。苫前漁港で水揚げされた「ほたて」は、日本海の低温で育ったことで、身の締まりがよく貝柱に厚みがあり、甘みが濃厚なのが特徴です。シダックスでは、生産の現場における海の環境から流通過程にいたるまで、生産地との確認を入念に行い、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だけでなく、生産者の「ほたて」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、食の基本となる食材を見つめ直し、自然の恵みに感謝するきっかけ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、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 冬の“マザーフード”メニューフェア概要

<実施期間>

2011 年 11 月 21 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 11 店舗
- ・ 全国約 650 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 4 店舗

<旬の食材:「ほたて」について>

今回の“マザーフード”メニューフェアで使用する「ほたて」は、北海道苫前漁港で水揚げされたほたてです。札幌駅から車で約3時間30分、北海道の北西部に位置する苫前町は、日本海をはじめとする雄大な自然と景観に恵まれた町です。苫前漁港周辺の日本海の水温は低く、荒海という厳しい海域です。そのため、ほたての身の締まりがよく貝柱に厚みがあり、甘みが濃厚なのが特徴です。旬のほたてが持つ美味しさをぜひご堪能ください。

ほたては低エネルギーで、たんぱく質やビタミン、ミネラルを多く含みます。特に貝柱には旨みや甘み成分のグルタミン酸やイノシン酸、グリシンなどアミノ酸が多く含まれ、独特の旨みと甘みがあります。また、豊富に含まれた亜鉛は味覚を正常に保つほか、皮膚や粘膜の健康維持に役立ちます。



はぐくむ、大切なことのすべて

SHIDAX

News Release

<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 16 種)
北海ほたてのクリームグラタン
ロングガーリックバケット添え



▲社員食堂、学生食堂等(全 2 種)
北海道産ホタテのクリーム煮



▲レストランカラオケ(全 3 種)
帆立明太のとろーりチーズ包み焼き



▲レストランカラオケ(全 3 種)
帆立とニョッキのアラビアータ

<詳細>

シダックス WEB サイト

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

<マザーフードマガジン『旬』が まるごと』>

毎号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:ほたて

発売日:11月19日(土)発売

価格:680円



以上