

2009年8月24日
シダックス株式会社

**今年はさんま！シダックスグループ恒例企画
『2009秋の“マザーフード”メニューフェア』開催
～北海道霧多布産「日帰りさんま」が当たるキャンペーンも同時開催！～**

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、2009年8月24日(月)よりレストランカラオケ、社員食堂、病院、学校、スペシャリティレストラン等グループ内約1,000の店舗・施設において、「さんま」を使用した『2009秋の“マザーフード”メニューフェア』を順次開催致します。

“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。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。

2006年の秋より開始し5回目となる今回は、秋の味覚であり、昨今話題のEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)を豊富に含む「さんま」がテーマです。給食施設では珍しい、港指定の産直「生さんまの塩焼き」等、8月に旬のはしりである「さんま」を堪能して頂ける料理を中心に、約20種類のさんまメニューを提供致します。

さらに、キャンペーン対象店舗では、北海道霧多布産の「日帰りさんま」や、北海道産の厳選野菜盛りなど、抽選で総計1,000名様に北海道の美味しい味覚が当たるプレゼント・キャンペーンも同時に開催致します。

国産の旬の食材を食べて、日本もお客様も元気になる。シダックスはフェアの実施により、じゃがいも、キャベツ、さんまなど、食生活に欠かせない基本的な食材や食料自給率を見つめ直し、自然の恵みに感謝し、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。

“マザーフード”のシダックスは「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。

2009 秋の“マザーフード”メニューフェア概要

<実施期間>

2009 年 8 月 24 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>

- ・ 全国のレストランカラオケ 304 店舗(全店舗)
- ・ 全国約 600 の給食受託店舗・施設
- ・ 東京・大阪のスペシャリティーレストラン 14 店舗(全店舗「日帰りさんま」使用)

<旬の食材:さんまについて>

旬のさんまがおいしいのは、そのほかの時期に比べ、脂質を約 4 倍多く含んでいるからです。EPAやDHAなどの不飽和脂肪酸、酸素を全身に運ぶヘモグロビンの合成に必要な鉄・ビタミンB12 や、カルシウムの吸収に欠かせないビタミンDを多く含んでいます。特に人の体内で作ることの出来ないEPA・DHAは血中の中性脂肪を減らす働きがあり、さらにDHAは脳細胞を活発にする働きもあります。お子様の健やかな発育や特に女性に多い貧血の予防、中高年の生活習慣病や骨粗鬆症の予防など、すべてのライフステージにおいてお勧めの食材です。

<メニュー例紹介>



給食受託店舗・施設
▲根室・花咲港の生さんまの塩焼き



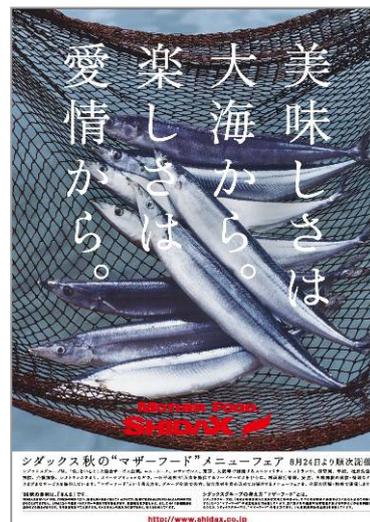
スペシャリティーレストラン
▲日帰りさんまのスマーク、バルサミコソース



レストランカラオケ
▲炙りさんまの押し寿司



スペシャリティーレストラン
▲日帰りさんまのお造り



“マザーフード”メニューフェア
統一キービジュアル

* 業態・店舗によってメニューが異なります

