



宮城県石巻市で獲れたさんまを首都圏店舗で提供！ ～ 水産業関連団体「石巻しみん市場」を応援 ～

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・山崎範夫）は、東北復興の協力活動の一環として、宮城県石巻市の生産者団体や水産加工業者から構成される「石巻しみん市場」（事業：宮城県石巻地域産業振興株式会社、宮城県石巻市、代表取締役・色川元）の商品「石巻冷凍さんま」を、2011年12月1日（木）より首都圏の約100店舗にて「おすすめ料理」として数量限定で提供いたします。

記

1. 「石巻しみん市場」について

「石巻しみん市場」は、水産物・農産物などの消費拡大と地域経済の活性化を図ることを目的に2005年4月開設。JF及びJAなど生産者団体や水産加工業者、魚介類販売業者などが、水産物・農産物など多様な旬の地元産品を直接消費者に提供する市場及び飲食店を有する施設です。



東日本大震災により「石巻しみん市場」も壊滅的な打撃を受けました。現在は少しずつではありますが、「石巻しみん市場」に参加する企業の加工団地の復旧や、商品を流通に乗せるなど復興が進んでいます。

サッポロライオンでは、「石巻しみん市場」の商品「石巻冷凍さんま」をメニューに導入することを決め、今後ご提案いただいた商品を積極的に取り扱う予定です。

2. 商品「石巻冷凍さんま」について

「石巻冷凍さんま」は、石巻しみん市場に参加する、牡蠣をはじめとした水産物の加工業者「本田水産」の商品です。9月下旬から女川港でさんまの水揚げが始まり、本田水産では獲れたての新鮮なさんまを、工場でフィーレや炙り、燻製、すり身などに加工し、フレッシュキープライン冷凍*という新しい急速冷凍方法により鮮度と旨味を保った商品を製造しています。

*フレッシュキープライン冷凍：短時間で急速冷凍することにより、細胞の状態が良好に保たれ、解凍後のドリップが少なく、食材の美味しさ、色、食感をそのまま楽しめます。

今回サッポロライオンでは、この「刺身用炙りさんま」「さんまくんせい」を、石巻しみん市場として震災後はじめての大量一括購入に協力できることとなりました。

3. 販売メニュー

販売期間：2011年12月1日（木）より、
なくなり次第終了

販売店舗：首都圏サッポロライオンチェーン約100店舗（一部店舗除く）

販売方法：「本日のおすすめメニュー」に組み込み、
積極的にお客様へおすすめし販売促進とする。



右：炙りさんまの刺身（550円）
左：燻製さんまのカルパッチョ（550円）

この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。
株式会社 サッポロライオン 経営戦略部 西村 礼佳
TEL：03-3249-6018 / E-mail：kouhou@sapporo-lion.co.jp