

## **サッポロライオンは水産庁制定『さかなの日』に賛同します** **「さかな×サステナ」メニューを販売、水産物消費拡大に取り組む**

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、水産庁が制定する『さかなの日』に賛同します。サッポロライオンが運営する海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場 銀座店」「おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」にて、規格外品となった水産食材を使用した料理を販売することで「さかな×サステナ」に取り組めます。



### ■『さかなの日』とは

水産庁は、日本での魚食拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、毎月3日から7日までを『さかなの日』に制定しました。特に11月3日から7日までを「いいさかなの日」として、賛同メンバーの活動強化月間に位置付けました。

「さかな×サステナ」をコンセプトに置き、魚を食べることをSDGsの「持続可能な消費生産形態を確保する」目標につなげます。

### ■規格外品となった水産食材を使用した「さかな×サステナ」メニュー

サッポロライオンが運営する海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場 銀座店」「おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」の2店舗では、形が小さかったり、少し欠けていたりする水産食材を加工し料理として提供することで、食品ロス軽減に努めます。

『さかなの日』賛同の最初の取り組みとして、規格外となった北海道野付産の北海シマエビを使用した料理を **11月3日～7日の期間限定で販売**します。留萌のモチモチ食感のルルロツソ麺と合わせ、北海道で人気なラーメンサラダ風に仕立てた「北海シマエビのルルロツソサラダ」、 「北海シマエビと野菜のかき揚げ」「北海シマエビ入りさつま揚げ」の3品を用意しました。



北海シマエビのルルロツソサラダ

### ■海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場」「おおーい北海道 別海町酒場」

北海道の町「長万部(おしゃまんべ)」「別海町(べつかいちょう)」の食をメインに楽しめる店舗。町とともに作り上げた「町役場公認」居酒屋です。



おおーい北海道 長万部酒場 銀座店

<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/oshamambe/shop115.html>



おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店

<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/betsukai/shop114.html>

サッポロライオンでは、お客様に安心してご飲食をお楽しみいただくため、感染防止の取り組みを徹底し営業いたします。

以上

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。

報道関係の方	営業統括部（広報担当）TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136