



2023年2月17日

フードトラック「なないろ食堂」で 福島復興応援メニューを販売

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松 雅美)は、2023年2月20日(月)より、運営するフードトラック「なないろ食堂」において、期間限定で三陸・常磐地域の食材を使用した商品の販売をします。

今回開発した商品は「常磐産ヤリイカスパイスカレー 三陸産真鱈フライ添え」(税込 900 円)と「チキントマトカレー 三陸産真鱈フライ添え」(税込 900 円)、「常磐産ヒラメ天、白魚と三つ葉のかき揚げ天丼」(税込 900 円)の3品で、2月20日(月)は東京丸の内、2月22日(水)は東京恵比寿に、また、3月6日(月)~10日(金)は東京麴町での販売を予定しています。

◎販売メニュー詳細



●常磐産ヤリイカスパイスカレー 三陸産真鱈フライ添え (税込 900 円)
新鮮な常磐産のヤリイカを贅沢に使用し、8種類のスパイスとココナッツミルクで辛さと滑らかな口当たりが特徴のカレーに三陸産の真鱈フライをトッピング。
8種類のスパイスによってヤリイカの旨味が更に引き立ち、口の中に広がる風味は格別。スパイスの刺激が後を引く美味しさです。



●チキントマトカレー 三陸産真鱈フライ添え (税込 900 円)
9種類のスパイスとトマトを使用し、濃厚で深い味わいが特徴のカレーに三陸産の真鱈フライをトッピング。鶏肉の旨味がしみ込んだカレーソースはコクがあり、甘みと酸味のバランスが絶妙で食欲をそそる美味しさです。



●常磐産ヒラメ天、白魚と三つ葉のかき揚げ天丼 (税込 900 円)
常磐産のヒラメと白魚を天丼に仕立てました。ヒラメは脂、ほどよい甘味、弾力のある歯ごたえと美味しさの三拍子が揃った白身魚で、カリッとした衣とも相性抜群。甘みのある白魚を贅沢に使用し、香り高い三つ葉と一緒にサクサクの食感が楽しめるかき揚げに仕立てました。米鶏、さつまいも、れんこんの天ぷらも盛り込んだ、ボリューム満点の天丼です。

◎経緯

当社は、2021年よりフードトラック「なないろ食堂」を営業していますが、関東各地を回る中で、復興支援として常磐産の食材を使用したメニュー販売しているキッチンカーがあることを知りました。過去、当社が運営する給食事業で、三陸産のわかめを使用したメニューを開発して販売するなど、食を通じた復興支援を行ってきた実績があり、当社のフードトラック「なないろ食堂」でも同様の取り組みを検討した結果、今回の販売に至りました。

3 月以降の計画につきましては、今回お客様の反響などを確認しながら、復興支援の取り組みが継続できるように検討していきます。

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285