

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名	株式会社プロントコーポレーション		
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input checked="" type="checkbox"/> 外食
実証項目 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)	<input type="checkbox"/> 食育活動	
実証内容	テーマ	カフェ&バーPRONTO のバーにおけるおさかなおつまみの提供	
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年9月1日～	
	取組内容	<p>カフェ&バーPRONTOのバータイムで、カジュアルに、ビールやワインハイボールにベストマッチなさかなおつまみを提供を通じて水産物の消費の拡大に貢献していく。</p> <p>メニュー提案1. スモークさんまのカルパッチョ (9月1日発売) 北海道産の刺身さんまをスモークしオニオンやイタリアンパセリとともにレモンを絞っていただきます。</p> <p>メニュー提案2. 一年を通しておすすめしているグランドメニュー ・つぶ貝のガーリックバター焼き 北海道や青森産のつぶ貝をキャセロールで洋風に仕上げました。 ・生たこのカルパッチョ 北海道の水たこを生のまま薄切りにし、さっぱりと生で召し上がっていただきます。 ・シーフードの塩麹マリネ 北海道産イカやエビ、ムール貝、たこを塩麹でマリネし、うまみを引き出しました。 魚介そのものの形を崩さず、洋風に仕上げました。</p> <p>メニュー提案3. ビジネス街で働く人たちのランチにこだわりのパスタメニュー ・うにクリームソース(スパゲティ) 粒うにを贅沢に使ったクリームソース ・じゃこと辛し高菜の和風スパゲティ 和歌山県産しらすを使用 ・魚介のトマトソース(生パスタ) イカ、アサリ、エビのトマトソース (魚介のトマトソースは9月のみ販売)</p> <p>メニュー提案4. 会社の仲間とちよとしたパーティの食事として ・魚介のパエリア ホタテ、イカ、エビ、ムール貝を使い島根県隠岐郡海士町のコシヒカリ玄米と炊き上げました。 10月より発売。</p>	

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒108-0075	東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	代表取締役社長 竹村典彦		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
従業員数	183名(2010年12月)		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
年間売上	174億円(2010年度実績)		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.pronto.co.jp		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
担当者	プロント・イルバール事業部 副事業部長 小杉		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	03-6718-9671		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	03-5769-8510		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>