

株式会社ハートダイニング

○現在実施している又は今後実施予定の取組

毎月3日～7日の「さかなの日」＝「魚を食べる（食べてもらう）日」を設定

○阪急うめだ本店従業員食堂では2種類の日替わり定食で魚の設定がない日でも魚プレートを単品で提供いたします。

○7月（3日～7日）より、「さかなの日」に合わせて、さかなを食べることで得られる栄養面からのメリットを提供するメニューと合わせて、SDGsの持続可能な消費行動「さかな×サステナ」をPOP等を用いて啓蒙していきます。

取組 URL : <https://www.heart-dining.co.jp/>



提供メニュー（例）

	商品名	価格
6月27日	アジ南蛮漬け	220
6月28日	(定食) 五穀米と白身魚のチリソース	530
6月29日	ししゃも南蛮漬け	220
6月30日	(定食) 鯖の塩焼揚げ焼き	530
7月1日	サーモンフライ	280
7月2日	(定食) 白身魚のフライたまごタルタル	530
7月3日	白身魚の香草焼き	280
7月4日	アジ南蛮漬け	220
7月5日	アジフライ	130
7月6日	(定食) 鯖の塩焼き	530
7月7日	ししゃも南蛮漬け	220
7月8日	白身魚のフライタルタル丼	400
7月9日	(定食) 海老と白身のスイートチリマヨ	530



魚メニュー提供（例）

8月限定 盛夏が旬な食材

★
★

米茄子や甘長唐辛子、
紅あずまのさつま芋など
国産夏野菜にこだわった天丼です

蒸し鶏と夏野菜の
サラダうどん
400円

★

盛夏が旬！ハモと
国産夏野菜の天丼
480円

★

小鉢コーナーより販売
・焼き茄子
・豚しゃぶサラダ
・豆アジ南蛮漬け
各120円

メニュー告知POP（例）