

株式会社近鉄百貨店 あべのハルカス近鉄本店

○現在実施している又は今後実施予定の取組

- ・ 漁港から直送された鮮魚が並ぶ「漁港直送市」を毎週木曜日に開催しています。
お客様にとって愛着のある地元大阪の漁港を特集することによって特別な買い物体験を提供しています。
- ・ 「まぐろ解体市」を不定期で開催しています。
魚のプロがそれぞれの部位に適した美味しい食べ方を解説しながら販売し、楽しくお買い物いただけるイベントとしてご好評いただいています。
(過去の開催の様子)



- ・ 大阪公立大学生生活科学学部・生活科学研究科とのコラボレーションで魚を使ったレシピシートを月替わりで作成・配布しています。
同学の学生さんの瑞々しいアイデアを生かした栄養学的にも優れたメニューを提案しています。
(一例)

きくらげと鮭の和風焼き飯

【材料】2人前

きくらげ	80g
鮭の切り身	200g
ごはん	400g
卵	1個
しょうゆ	大さじ1/2 (20ml)
ごま油	小さじ1 (5ml)
いりごま	小さじ1 (5ml)
乾燥わかめ	小さじ1 (5ml)

【作り方】

- ①きくらげは塩水で洗って、塩水でよく洗って水気を絞る。
- ②鮭は塩水で洗って、塩水でよく洗って水気を絞る。
- ③ごはんは炊き上がった後、きくらげ、鮭、卵、しょうゆ、ごま油、いりごま、乾燥わかめを加えて混ぜる。
- ④③をフライパンで焼く。中火で約10分焼く。

イワシとしらすの親子丼

【材料】1人前

イワシ	1尾 (140g)
しらす	1尾
卵	2個
しょうゆ	大さじ1/2 (20ml)
ごま油	小さじ1 (5ml)
いりごま	小さじ1 (5ml)
乾燥わかめ	小さじ1 (5ml)

【作り方】

- ①イワシは塩水で洗って、塩水でよく洗って水気を絞る。
- ②しらすは塩水で洗って、塩水でよく洗って水気を絞る。
- ③卵は塩水で洗って、塩水でよく洗って水気を絞る。
- ④③をフライパンで焼く。中火で約10分焼く。

- ・ さかなの日（毎月3日～7日）は旬の魚種の特集コーナーを設けます。丸物から刺身、寿司、煮物、焼き物まで様々な形態で販売し、旬のさかなの楽しみ方を発信していきます。（今後実施予定）