

大丸・松坂屋×TABLE FOR TWO

「寄付つきおせち」の販売を通じ、アフリカの子どもたちに給食をプレゼント

日本発、世界の食料問題の解決に取り組む NPO 法人 TABLE FOR TWO International（東京都港区、代表 小暮 真久 以下、TFT）に賛同した大丸松坂屋百貨店は、2014年10月1日から寄付つきおせち「ご当地料理を盛り込んだ伝統おせち×TABLE FOR TWO」の予約を、大丸・松坂屋の各店およびインターネットの大丸松坂屋オンラインショッピングで開始いたします。1商品の販売につき売上の1%がTABLE FOR TWOを通じて寄付され、開発途上国の子どもたちの学校給食支援に役立てられます。おせちでTABLE FOR TWOに参加するのは、百貨店では初めてです。

昨年12月に日本の伝統的な食文化「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、改めてその魅力を楽しむ人が増えていることから、国産素材や伝統的な献立、料理法にこだわった「和」のおせちを提案いたします。

初登場！

ご当地料理を盛り込んだ伝統おせち×TABLE FOR TWO

大丸・松坂屋限定 和風三段

税込 27,000 円(4 人用)

このおせちは、日本各地のお祝い料理・郷土料理に伝統的なおせちの献立を加えた、国産素材にこだわったおせちです。東北のいちご煮にちなんだ鮑のやわらか煮を雲丹焼きにしたお正月ならではの贅沢な一品をはじめ、中部のはぜ甘露煮、関西の芋棒、九州の芋きんとん、沖縄のラフテーなど、それぞれの地域の生活や食文化に密着した料理がぎっしりと詰まっています。また、このおせちは「TABLE FOR TWO」に協賛しており、“FORTWO(フォー・トゥー)”にかけて42種類の食材を使用しています。



- 【北海道】氷頭なます、栗甘露煮
- 【東北】いちご煮、ちよろぎ
- 【関東】ごまめ
- 【中部】はぜ甘露煮
- 【北陸】鱒照り焼き
- 【近畿】芋棒、たたきごぼう
- 【中国】ふぐ皮ポン酢、ままかり酢漬
- 【四国】鯉角煮
- 【九州】がめ煮、芋きんとん
- 【沖縄】ラフテー

NPO 法人 TABLE FOR TWO International について <http://jp.tablefor2.org/>

2007年10月設立。“TABLE FOR TWO”を直訳すると「二人のための食卓」。先進国の私達と開発途上国の子どもたちが食事を分かち合うというコンセプトの下、社員食堂や店舗で TFT ヘルシーメニューを購入すると、代金の内20円が寄付となり、飢えに苦しむ世界の子どもに給食1食分をプレゼントできる。これまでに企業や官公庁、大学、病院など約650団体が参加。気軽に社会貢献とメタボ予防ができるという一石二鳥な取り組みが人気を呼び、約2,807万食をアフリカのウガンダ、ルワンダ、エチオピア、タンザニア、ケニア、アジアのミャンマーに届けた。