Secoma
ここにあるおいしさを、お手ごろに

News Release
株式会社セコマ
2023 年 6 月 9 日

土用の丑の日は、道産さんまの HOT CHEF「さんま蒲焼重」で道産食材を応援！6/10(土)より予約受付を開始します！

株式会社セコマは、6 月 10 日（土）より店内調理品 HOT CHEF 取扱店舗（※1）にて、「土用の丑の日」に向けた「さんま蒲焼重」の予約受付を開始致します！店頭でのご予約はもちろん、セイコーマートのネット予約ページや、電話での予約も受け付けます。7 月 25 日（火）より「さんま蒲焼重」の店頭販売も行います。

セコマでは、北海道根室花咲港で水揚げされた「さんま」を美味しく召し上がって頂きたいと、2012 年に土用の丑の日に合わせて「さんま蒲焼重」を発売し、今ではこの時期の人気商品となっています。

セコマは、「北海道との連携と協力に関する協定」（平成 20 年 1 月 15 日締結）に基づく協働事業として、今後も北海道と連携して「愛食運動」を推進して参ります。

(※1)HOT CHEF「さんま蒲焼重」は取り扱いのない店舗がございます。

◆商品概要◆

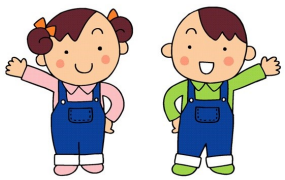
※写真はイメージです。
※山椒は、小袋で添付します。

- 商 品 名：HOT CHEF「さんま蒲焼重」
- 本体価格：北海道 550 円（8%税込 594.00 円）
  茨城県・埼玉県 590 円（8%税込 637.20 円）
- 取扱店舗：一部を除く店内調理品 HOT CHEF 取扱店舗
  （北海道 818 店、茨城県・埼玉県 81 店 ※5 月末時点）
- 商品特徴：
  さんま…北海道根室花咲港で水揚げされたさんま。
  た　れ…グループ工場で製造した 2 種類のたれを使用！
  さんまを焼き上げるときに絡める濃厚な「仕込みたれ」は、さんまに合うようにブレンドしています。
  今年は「かけだれ」をリニューアル！甘さや旨みが UP し、さんま蒲焼のおいしさをより引き立てる味付けになりました。
  山　椒…和歌山県のぶどう山椒の小袋付き。山椒のさわやかな香りが、さんまの蒲焼にぴったりです。
- ネット予約：
  北海道　https://online.seicomart.co.jp/hk/
  茨城県・埼玉県　https://online.seicomart.co.jp/kt/
- 電話予約：フリーダイヤル　0120-51-5489
  （受付時間　月～土 9:00～17:00）

※受取店舗の店名がわかるもの(レシート等)が手元にあると予約がスムーズです

◆愛食運動について◆

「愛食運動」とは、北海道が推進する「道民みんなで身近な道産食品の良さを理解し、もっと愛用しましょう」という運動です。土用の丑の日に「さんま蒲焼重」を提供するにあたって、北海道根室花咲港で水揚げされたさんまを活用するセコマの取組も、愛食運動につながる取組です。



「愛食運動」イメージキャラクター
大地くんとめぐみちゃん

◆予約受付概要◆

- 予約受付期間：2023 年 6 月 10 日（土）～7 月 19 日（水）
  ※茨城県・埼玉県は 7 月 14 日（金）まで
- お渡し期間：2023 年 7 月 25 日（火）～30 日（日）
  ※2023 年の土用の丑の日は 7 月 30 日（日）
- 対象店舗：店内調理 HOT CHEF 取扱店（2023 年 5 月末時点で北海道 818 店、茨城県・埼玉県 81 店）
- 予約特典：
  ① さんま蒲焼重 1 個ご予約につき
  「コカ・コーラ からだすこやか茶 W(350ml)」1 本プレゼント
  ② <北海道の店舗のみ>
  3 個でおトク！：さんま蒲焼重 3 個ご予約で本体価格 1,500 円（8%税込 1,620.00 円）
  ※1 回の注文で同一店舗・同一お渡し日時のご注文に適応されます

◆店頭販売概要◆

- 期　　間：7 月 25 日（火）～なくなり次第終了　※ 曜日・時間帯によっては販売していない場合がございます。
- 販売店舗：一部を除く店内調理品 HOT CHEF 取扱店舗
  （北海道 818 店、茨城県・埼玉県 81 店／2023 年 5 月末時点）

◆本取組みを支えるセコマグループ企業◆

社名	事業概要	本社所在地	役割
(株)北嶺	水産物の調達、惣菜原料製造	根室市花咲港 374-16	さんまの調達、加工を行っています。
(株)北源	タレ・スープ・味付け肉製造	小樽市銭函 3 丁目 521 番地 13	さんま蒲焼重用の「仕込みたれ」と「かけだれ」の製造を行っています。
(株)セイコーフレッシュフーズ	三温度帯のフルライン物流	札幌市白石区流通センター7 丁目 9 番 35 号　流通センター第 1 ビル	さんま蒲焼重製造用食材を全道各地の物流網を生かして配送しています。