

社会

離島で育った食材を おいしく食べて、生産者を応援

離島振興地方創生協会の「離島振興」と「地方創生」をめざし、日本を豊かな「食列島」にする取り組みに賛同し、活動を応援しております。



取り組みの一環として、五島近海の海水を炊き上げて塩づくりをされている(株)やがため様と一緒に2021年2月期の株主優待限定商品の企画いたしました。大阪王将 プレミアム餃子の「餡」に、五島列島”矢堅目の塩”を使用しました。4トンの海水からわずか40kgしかとれない塩。長崎・五島列島で、手間をかけて作られた塩が、餃子の「餡」のジューシーさや素材の旨味を引き立てます。

日本の離島のおき食材。
食べるだけで離島の生産者たちを
応援できる活動。

イトアンドグループでは地域のコミュニティ化や地産地消、離島振興などそれぞれの地域で住みよい環境を確保して、将来にわたって活力ある日本社会を維持していくことを目指し「地方創生」の取り組みを推進してまいります。

