

**「サステナブル・シーフード」メニュー3種を11月より大阪・梅田のカフェで提供開始
目玉はパナソニックセンター大阪×よしもと物産マルシェ「Best Buy クッキング！」コラボ企画から生まれた
“サスシー”を使った「幸せだし天津飯～和風仕立て～」**

10月29日(木)13時30分～パナソニックセンター大阪内カフェでメディア向け試食会

パナソニック株式会社（大阪府門真市）は、パナソニックセンター大阪（大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪 南館内）2階のカフェ「Re-Life ON THE TABLE（リライフ オン ザ テーブル）」で11月より、サステナブル・シーフードを使った商品3種の提供を開始します。また、よしもと物産マルシェ「Best Buy クッキング！」とのコラボ企画で、タレントの馬場裕之（ロバート）さん考案の「幸せだし天津飯～和風仕立て～」を期間限定で販売いたします。先行して10月29日（木）13時30分より、メディア向け試食会を開催します。

■サステナブル・シーフードを使った「天津飯」！ロバート馬場さんがレシピ考案



「幸せだし天津飯～和風仕立て～」



馬場裕之さんの料理風景

当店は、「食を通じて豊かなくらしのヒントを発見できるカフェ」をコンセプトに「コミュニティ」「家電製品」「地域の直・作り手」「SDGs」をテーマとしています。今回は、その「SDGs」の取り組みのひとつとして、サステナブル・シーフードを使ったメニューを11月より提供を開始します。サステナブル・シーフードの認証の1つ、ASC認証がついたエビを使った「アボカドシュリンプサンド（11/1～）」、「海老とアボカドのタルタル（11/1～）」と期間限定メニュー「幸せだし天津飯～和風仕立て～（11/6～12/6）」の3品です。

期間限定メニューの開発にあたり、今回は、よしもと物産マルシェ「Best Buy クッキング！」（YouTube）とコラボし、吉本興業内でのブカツプロジェクト「料理ブ！」メンバーであるロバートの馬場裕之さんがレシピを考案しました。カフェで提供するサステナブル・シーフードの「エビ」を使い、国産原料100%無添加の「味楽家幸せだし」を効かせた、和風テイストの仕上がりです。提供期間は11月6日～12月6日（1日10食限定）。価格は1,200円（税込み）でサラダとドリンク付き。

また11月1日より、馬場さんが「幸せだし天津飯～和風仕立て～」を調理する動画配信が始まります。「幸せだし天津飯～和風仕立て～」を注文した方には特別にレシピを提供、さらに、動画を見て、動画内に記載のURLから、期間限定メニュープレゼント企画へエントリーいただいた方に「ミニモッツアレラチーズ」をプレゼントします。

今回の企画では、“サスシー”を選択肢の一つとして提案し、食べることで社会貢献になることを知っていただき、サステナブル・シーフードを身近に感じていただければと考えております。

■メディア向け体験・試食会を実施します

日時：10月29日（木）13時30分～15時（受付開始13時15分～）
場所：Re-Life ON THE TABLE
（グランフロント大阪南館2階 パナソニックセンター大阪内）
内容：13時30分～フリーフィンギ
13時40分～試食会
15時 終了



●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪広報事務局 担当：やお・なかの
TEL：06-4708-3766 メール：pr@raple.co.jp

■SDGsを意識した取り組み例

MSC認証（持続可能な漁業で獲られた水産物の証）及びASC認証（責任ある養殖により生産された水産物の証）を取得した持続可能な水産物（サステナブル・シーフード）。パナソニックでは、2018年3月に日本で初めて社員食堂への持続的な導入を開始し、社員にサステナブル・シーフードを知ってもらい、消費者行動の意識変革を促す取り組みを実施しています。周囲への影響拡大を目指すことでSDGS14（SDGsの17のゴールのひとつに目標14「海の豊かさを守ろう」）の目標達成へ貢献していきます。

カフェでは、以下のような環境に配慮した取り組みをして、カフェを利用するだけで「ちょっと良い事」が出来るように工夫しています。

- 環境に配慮した食器類を使用（セルロースファイバーカップやサトウキビでできたストロー）
- 食品ロスを少なくする工夫
 - ・チーズのホエイをスープや小豆を炊く際に使用
 - ・「リ・パルフェ」にガトーショコラの切れ端を使用
 - ・オーダーが入ってから、チーズを作り、フレッシュなチーズを提供



脱プラスチックの取り組みの一つ
「セルロースファイバーカップ」

■店舗概要

店名 : Re-Life ON THE TABLE (リライフ オン ザ テーブル)
住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F
電話番号 : 06-6359-4750
営業時間 : 11時～20時定休日 : 不定休
HP : https://www.panasonic.com/jp/corporate/center-osaka/floor/floor_2f/re-life_table.html
客単価 : 900円
店舗面積 : 約322㎡
席数 : 105席 ※現在、ソーシャルディスタンス確保のため席数を減らしています。
事業主 : パナソニック株式会社
企画・内装設計・運営 : UDS株式会社

■施設概要

施設名 : パナソニックセンター大阪
住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F～地下1F
開館時間 : 2階・1階 リライフフロア : 11時～20時 ※一部サービスは18時まで
地下1階 リビングフロア : 11時～18時 ※事前ご予約優先制
休館日 : 不定休 (地下1Fリビングフロアは、夏季・年末年始休館)
お問い合わせ : 0800-170-3860 (フリーコール)
HP : <https://panasonic.com/jp/center-Osaka/>

よしもと物産マルシェ「Best Buy クッキング！」

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、食材や加工食料品の販路が狭まってしまった全国の生産者様を応援する企画です。よしもとブカツプロジェクト「料理ブ！」メンバーがご家庭でも簡単にできるアレンジ料理を披露し、「Best Buy」してもらったために全力で「クッキング」する番組。

「幸せだし天津飯」のレシピ動画は、吉本興業チャンネル内で公開されます。

YouTube: <https://www.youtube.com/user/yoshimotokogyo>

是非、貴社媒体でお取扱いして頂きますようお願い申し上げます。
不明点などありましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪 広報事務局 担当：やお・なかの
TEL : 06-4708-3766 メール : pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

メディア向け試食会のご案内

日時：10月29日（木）13時30分～15時（受付開始：13時15分）

場所：Re-Life ON THE TABLE（リライフ オン ザ テーブル）

住所：大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F

内容：店内・料理撮影、試食等

※誠にお手数ではございますが、**10月28日（水）15時**までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け試食会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越し下さい。

当日体調のすぐれない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整をさせていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2020年（ ）月（ ）日

御名前

※入館申請が必要なため全員のお名前の記載をお願いします

計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

ご試食 有 ・ 無

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考