



PRESS RELEASE
イケア・ジャパン株式会社

2019年5月14日

期間限定「シーフードフェア」開催 ～美味しくてヘルシーなシーフードを楽しもう！～



「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長：ヘレン・フォン・ライス）は、イケアレストランにて新たなメニューを加えた「シーフードフェア」を2019年5月16日（木）～6月23日（日）の期間限定で開催します。

夏本番を前にイケアでシーフードを楽しもう！

社会と環境への責任に関する厳しい基準（MSC/ASC）を満たしたサーモンフィレを贅沢に使ったサーモンチーズダッカルビやサーモンカレーはボリューム満点。他にも白身魚とムール貝の相性が抜群の魚介スープ「漁師のまかない」や、スウェーデンでは定番のニシンの酢漬けとサーモンマリネを盛り合わせたミッドサマープレートなど、期間限定メニューをお楽しみください。

【シーフードフェア概要】

- 開催期間 : 2019年5月16日(木) ~6月23日(日)
- 開催場所 : 全国のイケアストア
- URL : <https://www.ikea.com/jp/ja/catalog/categories/departments/food/>

■メニューのご紹介(税込価格)

<2F 2階イケアレストラン&カフェ>

開催時間 : 11:00~20:30(ラストオーダー)



・サーモンチーズダッカルビ ¥799

キムチとコチュジャン入りの旨味と辛みが絶妙なチャーハンの上に、濃厚チェダーチーズをかけた贅沢なサーモンフィレをのせました。



・サーモンカレー ¥799

化学調味料無添加の野菜カレーにサーモンフィレを焼いてのせた、期間限定のオリジナルカレー。



・ミックスフライプレート ¥1290

ムール貝、エビ天、フィッシュフライにライムとタルタルソースを添えた、ミックスフライプレート。



・ミッドサマープレート ¥599

ミッドサマーには、スウェーデンの家庭で必ず食べられている伝統的なサーモンマリネとニシンの酢漬けなどのオードブルの盛り合わせ。



・漁師のまかない ¥1090

白身魚、エビ、ムール貝にオーマールエビのスープとガーリックヨーグルトソースを加えた北欧伝統の魚介のスープ。



・シュリンプオープンサンド ¥399

エビ、栄養たっぷりの平飼い卵、マヨネーズをソフトウィートブレッドに乗せたスウェーデンの代表的なオープンサンド。

※内容は変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。

※MSC…Marine Stewardship Council（海洋管理協議会）/ASC…Aquaculture

Stewardship Council（水産養殖管理協議会）の認証プログラムは、持続可能で責任あるシーフードの漁獲・養殖に関し、科学的根拠に基づいた世界で最も信頼できる認証プログラムです。

※シュリンプオープンサンドの卵は「平飼い卵（鶏舎内で放し飼い）」を使用しています。鶏の飼料には非遺伝子組み替えのトウモロコシなど天然の原料を使用。酸化防止剤や防腐剤などは使用していません。