

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2023 年 10 月

株式会社トーホー様より BAP認証付きパンガシウスのリリース

株式会社トーホー様は、同社初の取り組みとしてBAP認証を取得したサステナブルフード「骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg」を2023年9月下旬から、ホテルやレストランなどの外食産業様向け業務用食品として発売すると発表致しました。

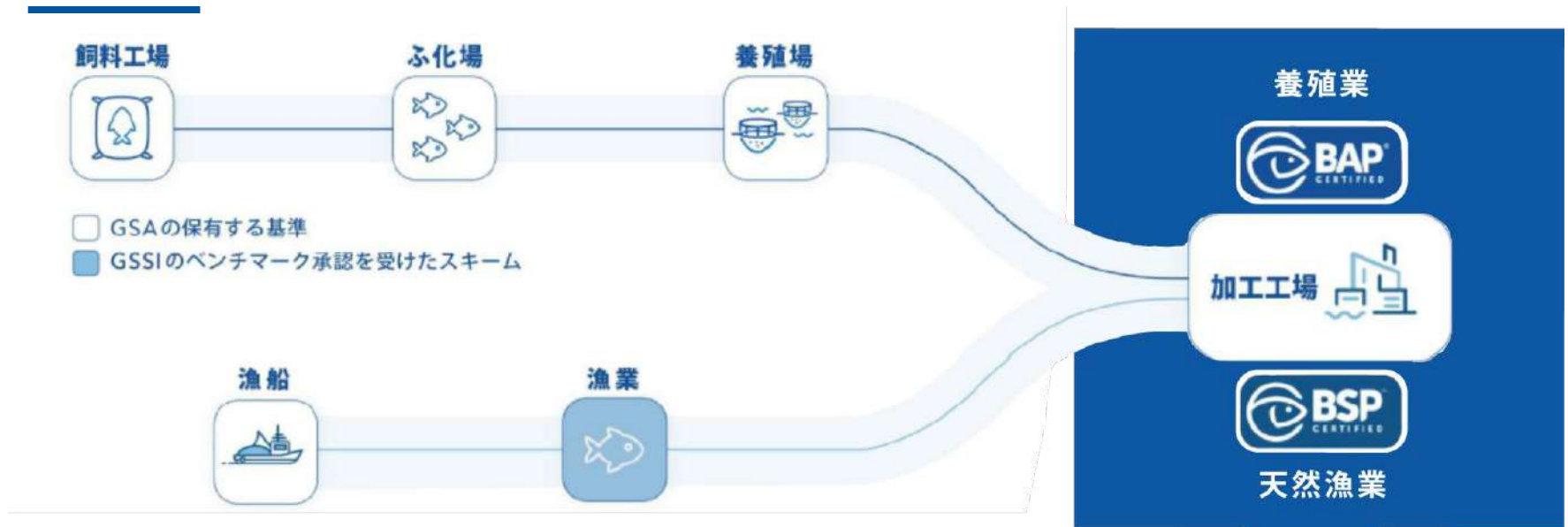
フィーレタイプの淡泊な白身魚であり、フライやムニエルなどあらゆる料理にアレンジが可能なため、メニューの汎用性の高さが特長です。また、骨を取り除いているため、店舗でのオペレーション効率の改善や人手不足対策にもなるなど、プロ用食材を扱う同社が自信を持っておすすめできる商品。BAP認証を取得し、全てのロットにおいて原料トレース管理が可能な安心・安全で高品質であり、持続可能な商品となっております。

プレスリリースは[こちら](#)から。



調理例

加工工場基準について



- 水産物のみを対象とした基準**
- 社会への責任、環境への責任、食品安全、動物の健康と福祉という責任ある水産物の4つの柱をカバーしている。
 - 天然と養殖どちらにも対応可能。

TIPS

- ✓ 食品安全に関してGFSIのベンチマーク承認あり。
※GFSIベンチマーク承認は世界に13規格しかなく、そのうちの1つです。
- ✓ 世界の150以上の小売、外食企業がこの加工工場基準を取得した工場からの水産物を評価して積極的に購買しております。

GSSIを調達方針に掲げている企業様へ

- ▶ BAP認証では魚類や甲殻類を対象とした「養殖場基準」、「サーモン基準」が既にGSSIの承認を受けております。

※エビとサーモンのみではなく、その他魚類もGSSI承認となります。

また、二枚貝等を対象とした「軟体動物養殖場基準」も現在GSSIへの申請を行っております。

- ▶ BAP認証では養殖場の基準が入ってくる2つ星からがGSSI承認となります。

魚類、甲殻類、貝類などを単純に比較することはできませんが、2つ星以上、最高レベルの4つ星を求めて頂ければと思います。

- ▶ 養殖場レベルで既にサーモン142万トン、エビ71万トンほどの認証生産量がございますので、皆様の持続可能な調達にご活用頂ければと思います。

BAP認証の包括的な保証

Comprehensive Assurance

BAP Program		環境	社会	食品安全	動物福祉
養殖	ふ化場	✓	✓	✓	✓
	養殖場	GSSI ✓ *養殖場基準とサーモン養殖基準 *軟体動物養殖場基準も申請中	✓	✓	✓
	飼料工場	✓	✓	✓	N/A
	加工工場	✓	✓ *SSCIへ申請中	GFSI ✓	✓
水産物の包括的保証		✓	✓	✓	✓

BAP認証では最終店舗加工でも ロゴが引き継げます！



BAP認証ロゴを新たに使用する際は使用方法確認のため芝井

(kota.shibai@globalseafood.org)までご連絡ください。

BAP認証ロゴ使用の際は[ロゴ使用ガイドライン](#)に沿った使用が必要です！

レストラン、ホテル、食堂の店舗キッチン、小売・量販店のバックヤードなど、最終消費現場（消費者への提供まで物理的に距離が無い前述の様な現場）での加工の場合BAPロゴを追加費用なく引き継ぐことが可能です。

キッチン、バックヤード向けの運用手順をまとめました。社内、お取引先様への提案の際などにご活用ください。
※データをご希望の方は芝井までご連絡ください。

小売・量販店の最終店舗バックヤード加工向け

▶ 事前確認のお願い
新しくBAP認証ロゴ使用を始めの際は事前にGSAスタッフ（芝井）まで確認をお願いします。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、
養殖水産物の生産、加工工程、最終加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される水産物の健康、食品安全を確保する認証制度です。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴが「責任ある養殖水産物の証」として選択されています。

※BAP認証ロゴは該当する養殖水産物のみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿って、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

1. 商品されたパッケージにはBAPロゴとCERT# 12345のような5桁の認証番号が必ず付いています。BAPロゴと認証番号を確認（以下3ステップ）

2. 生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/trackers

3. 該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スローロースケース **認証番号が有効なスローロースケース** **ロゴと認証番号が有効なケース**

使用例

1. 店舗キッチンで調理するアソートの食用パックなどで、複数の水産物を使う場合、使用される水産物がBAP認証であれば商品のロゴマークを使うことができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明確にしてください。
※この商品のパッケージにはBAP認証を取得した水産物です。

2. BAPロゴと認証番号が付いた冷凍食品や小分けパックなどで調理して小分け、シリアルに食べるなど、該当商品に対してはBAPロゴを直接描くことが可能です。（MDシールに貼るなど。）

レストラン、ホテル、食堂などの最終店舗キッチン加工向け

▶ 事前確認のお願い
新しくBAP認証ロゴ使用を始めの際は事前にGSAスタッフ（芝井）との確認が必要です。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、
養殖水産物の生産、加工工程、最終加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される水産物の健康、食品安全を確保する認証制度です。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴが「責任ある養殖水産物の証」として選択されています。

※BAP認証ロゴは該当する養殖水産物のみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿って、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

1. 商品されたパッケージにはBAPロゴとCERT# 12345のような5桁の認証番号が必ず付いています。BAPロゴと認証番号を確認（以下3ステップ）

2. 生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/trackers

3. 該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スローロースケース **認証番号が有効なスローロースケース** **ロゴと認証番号が有効なケース**

▶ BAPのロゴマークをメニューに使用する場合には、以下の点に注意してください。

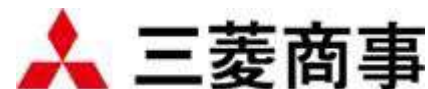
1. BAPのロゴマークはBAP認証を取得した生産者から提供し、養殖水産物を使ったメニューの広告にのみ表示してください。

2. メニューに説明を添えて、BAPのロゴマークがどのような意味を持つのかを明確にしてください。

使用例

レストラン、ホテル、食堂など最終消費現場（キッチン）で複数の水産物を使ったメニューを提案する場合（例：エビ、貝類、イカを使ったシーフードチヤウハン、使用される水産物がBAP認証であれば商品のロゴマークを使うことができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明確にしてください。※このシーフードチヤウハンのエビはBAP認証を取得した食材です。

国内BAPエンドーサー企業一覧



大林組

AUDACE



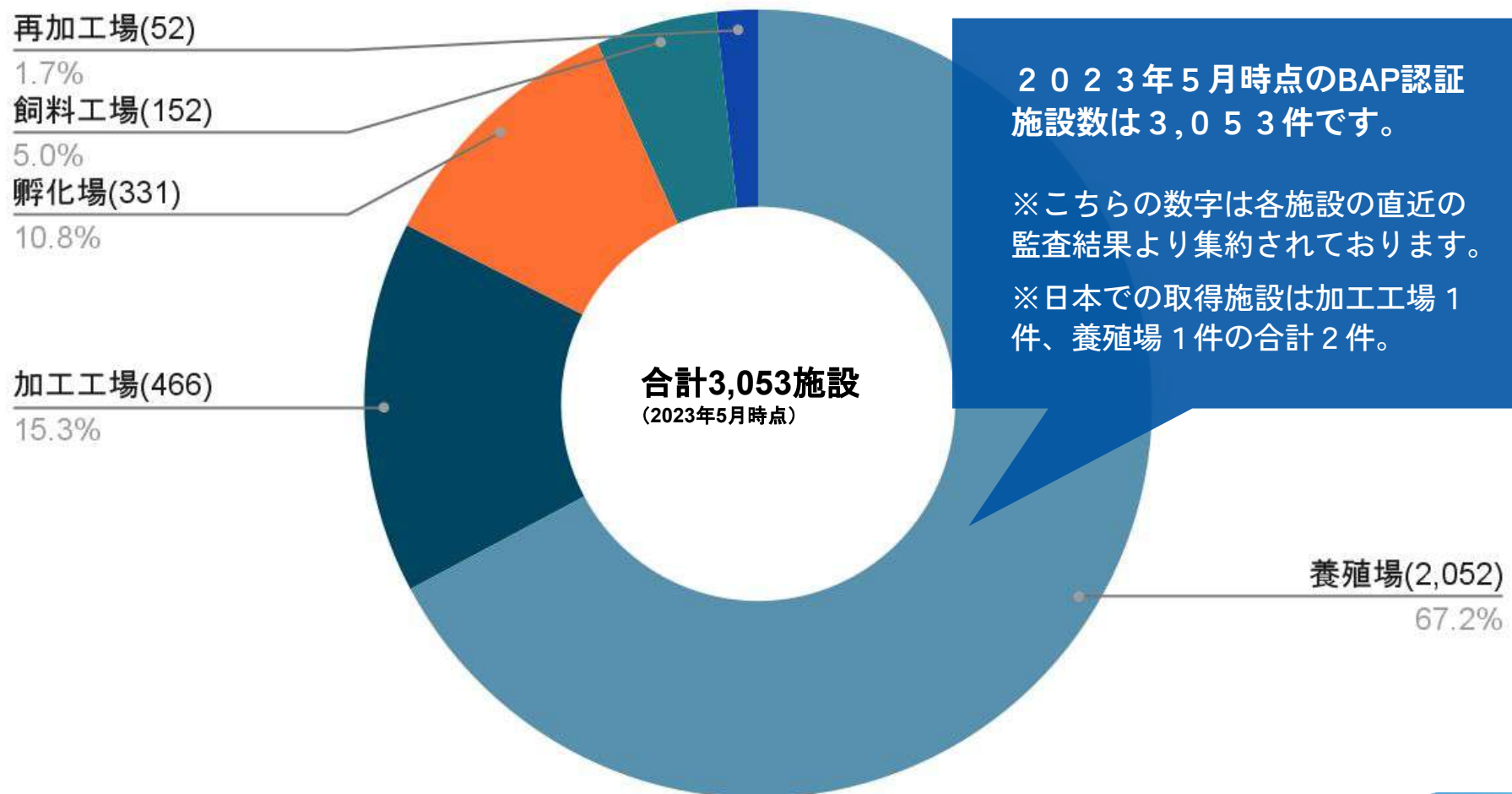
※一部企業を掲載。



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

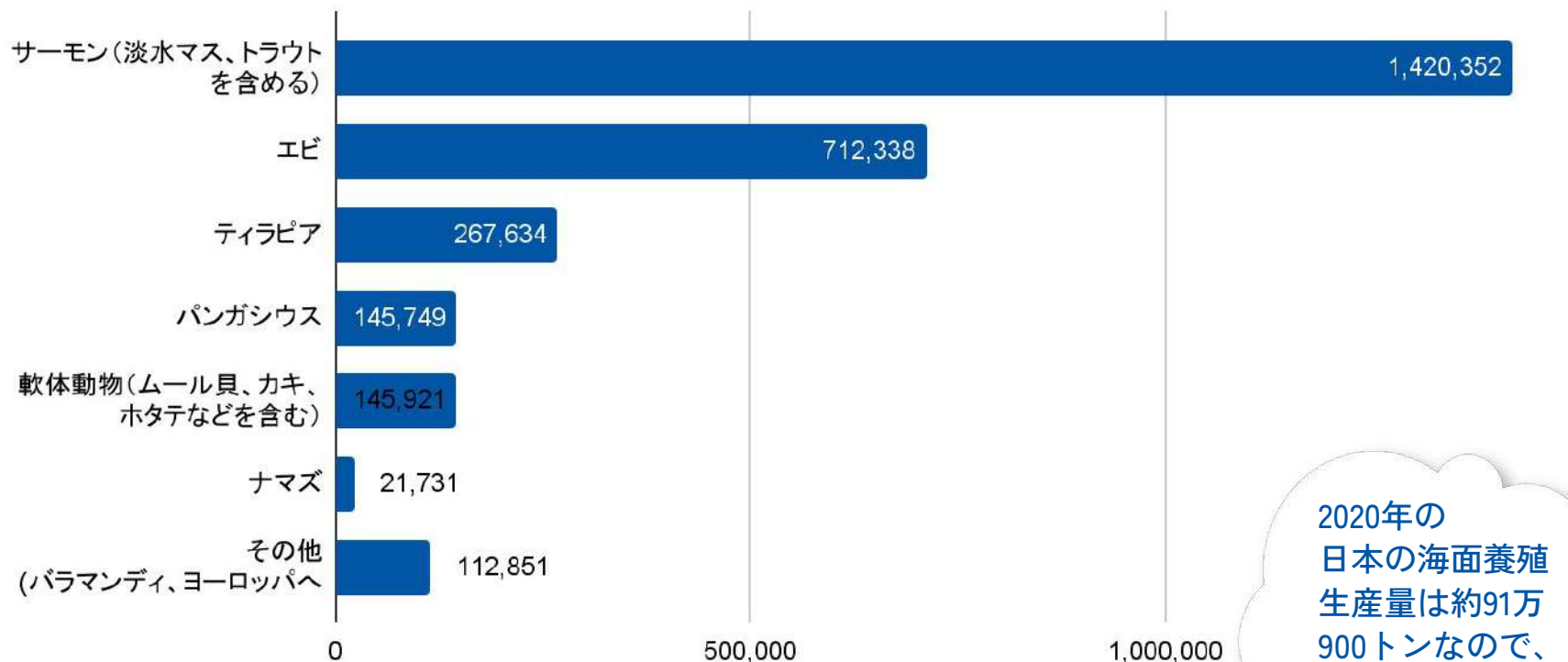
世界でのBAP認証施設数

世界でのBAP認証施設数(2023年5月時点)



魚種別のBAP認証生産量

2023年5月時点（単位:トン）



2020年の
日本の海面養殖
生産量は約91万
900トンなので、
約3.1倍！

2023年5月時点、BAP認証水産物の世界合計は **282万6576トン** です。**36カ国**で**30魚種**を認証済み。

※こちらはBAP認証を取得している全養殖場の直近の監査結果からの数字です。

BAP認証フェアの企画大募集中です！



BAP認証を運営するGSAではマーケティングサポートも積極的に行っております。
共同でのイベントをご希望の方は日本マーケット担当芝井までご連絡下さいませ。

それぞれのイベントのご要望に合わせて打ち合わせをさせて頂き、必要に応じてポスター、ポップ、その他ビデオ、ステッカー等々を無料にてデザイン、納品致します。

※必要枚数の印刷に関しては各企業様でご負担を頂けます様お願い致します。



Front (4" x 6")



Back (4" x 6")

マーケティングサポート用にご用意ができる資料は以下をご参照下さいませ。

<https://drive.google.com/file/d/1COWGrAKVCVoEldZzmsOcSIXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing>

BAP認証の日本語版の各種資料について

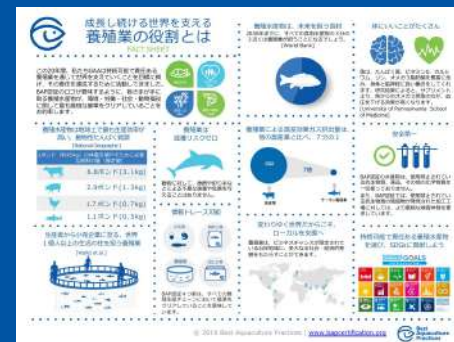


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<https://info.globalseafood.org/ja-jp/bap>



GSAとBAP認証のご案内



養殖漁業ファクトシート



BAP認証ロゴマーク使用ガイドライン



2020年次レポート

BAP認証の日本語ロゴについて



BAP認証の日本語版ロゴを用意しております。
利用をご希望の方は芝井までお問い合わせください。

kota.shibai@globalseafood.org



ニュースレターに関するお問い合わせは以下までお願い致します。
※二次利用をご希望の方はお問い合わせ下さいませ。



世界水産物連盟 日本マーケット担当
芝井 幸太

 kota.shibai@globalseafood.org

 [080-2167-0086](tel:080-2167-0086)

※ 配信停止をご希望の方は、[こちら](#) まで「配信停止」とご連絡くださいませ。

