



Global Seafood Alliance
ニュースレター
2023年8月



ジャパンインターナショナルシーフードショーへの出展

2023年8月23日から25日にかけてシーフードショーへの出展を行いました。

3日間で23,394名が来場されたとのこと。

BAP認証のブースにも多くの方々にお越しいただき、

BAP認証ロゴ付き商品やプログラムについてのお話ことができました。



株式会社ショクリュー様の提携加工工場でBAP認証取得

2023年7月10日、株式会社ショクリュー様の支援によりスリランカの提携エビ加工工場SRIMIC EXPORTS PVT LTDにて養殖水産物の国際認証BAP認証取得が完了致しました。
これにより、SRIMIC社での食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティへの取り組みが、BAP認証基準に適合していることが証明されました。

詳細は[こちら](#)のプレスリリースをご覧ください。



2023年のグローバルインパクトレポート発行

GSAの第2回グローバル・インパクト・レポートへようこそ。

本レポートでは、GSAの政策提言活動、教育、認証の取り組み、そしてそれらが国連の持続可能な開発目標（SDGs）とどのように整合しているかを包括的にご覧いただけます。

各セクションでは、責任ある水産業の繁栄という我々のビジョンに向けた進捗状況を紹介しています。

GSAの全メンバーを代表して、責任ある水産物取引の世界的推進に向けた皆様の揺るぎないご支援に感謝申し上げます。GSAの最もインパクトのあるプロジェクトやイニシアチブをご紹介しますことで、皆様の参画を促し、相乗効果を生むことができれば幸いです。

-GSAチーム

英語レポートを[こちら](#)からご確認頂けます。



Corporate Member Spotlight

From its inception, Choice Canning Company has had a tradition of being first in the seafood industry. Choice was the first company in the world to establish a completely integrated and automated plant of the sort for processing ready-to-eat shrimp in retail bags. Choice is also the first company in the world to introduce fully automated high-tech systems for individually quick frozen (IQF) shrimp. The company is ISO certified and certified by Halal International to produce products are exported mainly to the USA and Canada. Choice Canning's primary seafood business is focused on shrimp. The company has been at the forefront of seafood business since its inception.

Established in 1953 by the late Mr. G.C. Thomas, Choice Group processed and exported canned

shrimp and thus it was named Choice Canning Company. After earning technology became available in the 1970s, freezing technology was adopted. Processing plants provided value addition in 1980. Today, the Choice Group is a third-generation multinational business that has expanded to include seafood, construction, education and shipping. Recently, Choice Canning celebrated 70 years in the business.

Jose Thomas has led Choice Canning for the past 52 years, with his first started family on the ground, guiding his team of committed individuals to aim for the stars. Their ultimate objective is to position the company as a world leader in the food processing industry. They have not coasted off in various parts of India, the United States, Canada, and Singapore.



Are you interested in showing your public support for GSA's impactful projects through membership?

Email us: membership@globalseafood.org



The Choice group

After being the platinum sponsor of GSA, 2022 in Seattle, USA, Choice Canning Co. joined GSA as a corporate member, making it the first India-based company supporting BAP certification to do so.

Thank you Choice Canning for your support of our work at the Global Seafood Alliance through Corporate Membership.

Global Seafood Alliance Corporate Membership

- Publicizing choice that your company supports responsible seafood and sustainable practices
- Access to the Global Seafood Alliance network
- Access to the Global Seafood Alliance database
- Access to the Global Seafood Alliance website
- Access to the Global Seafood Alliance social media
- Access to the Global Seafood Alliance newsletter
- Access to the Global Seafood Alliance events
- Access to the Global Seafood Alliance training
- Access to the Global Seafood Alliance resources
- Access to the Global Seafood Alliance expertise

Our Corporate Members



Becoming a corporate member is a way for your company to demonstrate support for progress towards responsible seafood practices worldwide. Corporate membership is the closest way an external producer or business can align itself with GSA. Thank you to the GSA corporate members who are partnering with us to further our shared mission of responsible seafood practices.

中国市場で約3割の消費者がBAPを認識

中国の若い世代の間で、世界水産物連盟(GSA)の養殖業最善慣行(BAP)認証が支持を集めています。1990年以降に生まれた中国の消費者を対象に、GSAが認知度調査を行ったところ、回答を得られた約3,400人のうち、30%がBAP認証のロゴを知っているとの結果でした。

BAP認証はふ化場、養殖場、飼料工場、加工工場を対象とする認証プログラムです。回答者の多くが生産プロセスにおける懸念事項として「食品の安全性」を挙げ、約半数は養殖生産チェーン全体が監査を受けるべきだと答えました。多くがBAP認証付き製品の購入意思を示しました。

回答者の約71%は、製品が第三者認証機関の監査を受けている製品を購入するため、少なくとも1人民元(8月上旬時点で約20円)ならば多く支払うと答えました。

ブログの原文は[こちら](https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/135270)

みなと新聞の記事 <https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/135270>



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。



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認証ロゴを使用する際は事前に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、
養殖水産物の心臓、飼料工場、養殖場、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、食料安全を確保する認証制度です。消費者の健康にはBAP認証ロゴを「責任ある養殖水産物の証」として認知していただきます。
※BAP認証ロゴは認証する養殖水産物にのみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿った、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

納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パターン)

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

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スターロゴケース

認証番号付星マークロゴケース

ロゴと認証番号が別ケース

▶ 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。

※ BAPの魚マークBAP認証を取得した生産者から調達した養殖水産物を使ったメニューの各目の横に表示してください。

※ メニュー上に説明欄を設けて、BAPのロゴマークがどのような意味を持つのかを来店客に伝えてください。

使用例

1 レストラン、ホテル、食堂など最終消費現場(キッチン)で養殖の水産物を使ったメニューを提供する場合(例:エビ、鮭、イカを使ったシーフードチャーハン)。使用される一皿の水産物がBAP認証されたBAPロゴマークを使用することができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明記してください。※このシーフードチャーハンのエビはBAP認証を取得した食材です。



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認証ロゴを使用する際は事前に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、
養殖水産物の心臓、飼料工場、養殖場、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、食料安全を確保する認証制度です。
消費者の健康にはBAP認証ロゴを「責任ある養殖水産物の証」として認知していただきます。
※BAP認証ロゴは認証する養殖水産物にのみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿った、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

納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パターン)

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

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スターロゴケース

認証番号付星マークロゴケース

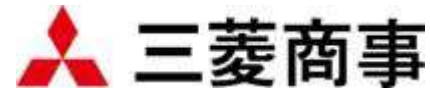
ロゴと認証番号が別ケース

使用例

1 店舗キッチンで調理するアソートの寿司/パスタなどで、複数の水産物を使う場合、使用される一皿の水産物がBAP認証であれば魚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認証なのかを明記してください。
※このお皿の中のサーモンは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エビの1キログラムがBAP認証されたバックヤードで解凍して小分け、リパックして陳列する場合、該当商品に対してはBAPロゴを引継ぎして頂くことが可能。(MDシールに貼るなど。)

国内BAPエンドーサー企業一覧



大林組

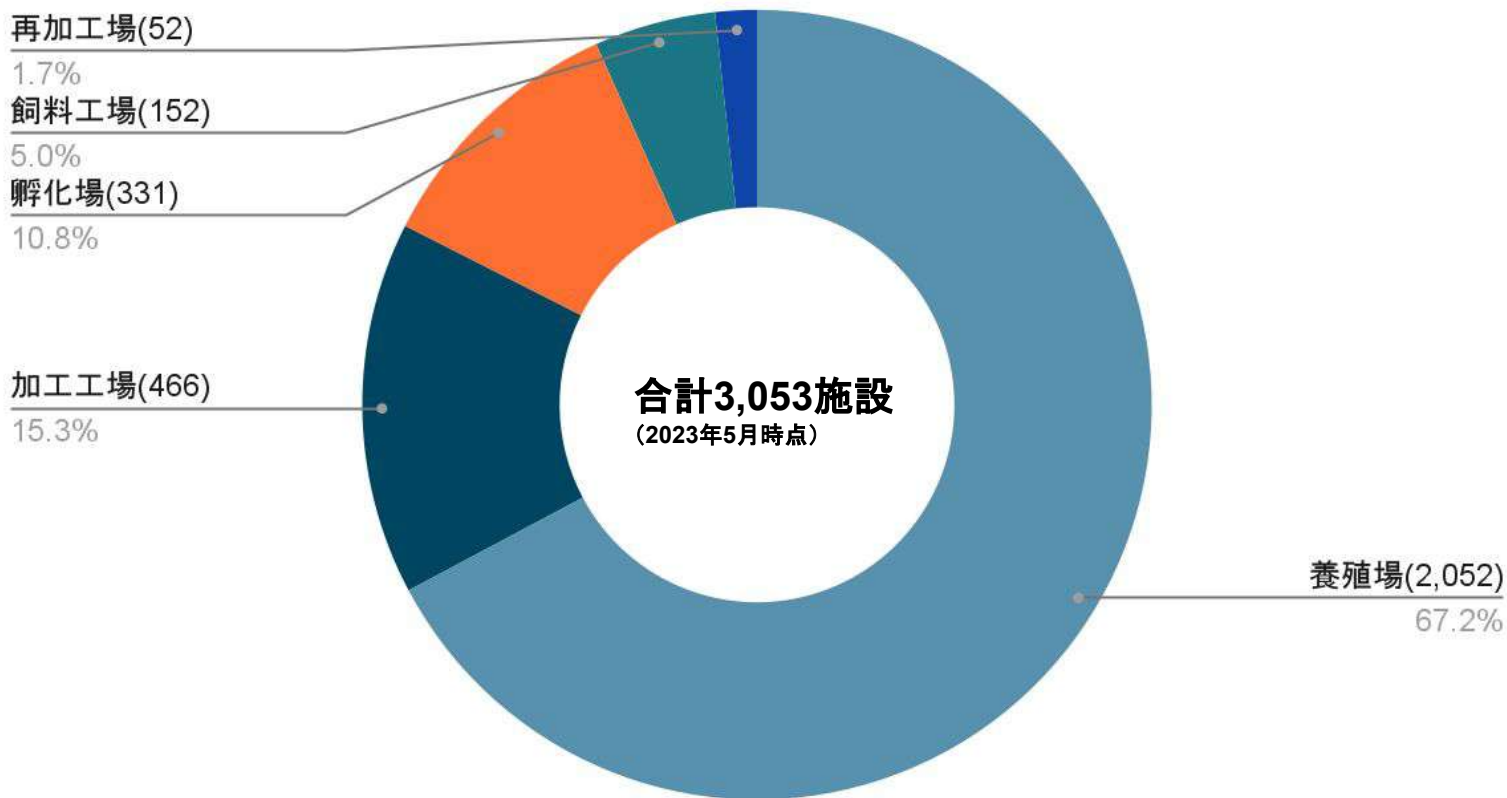
AUDACE



※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

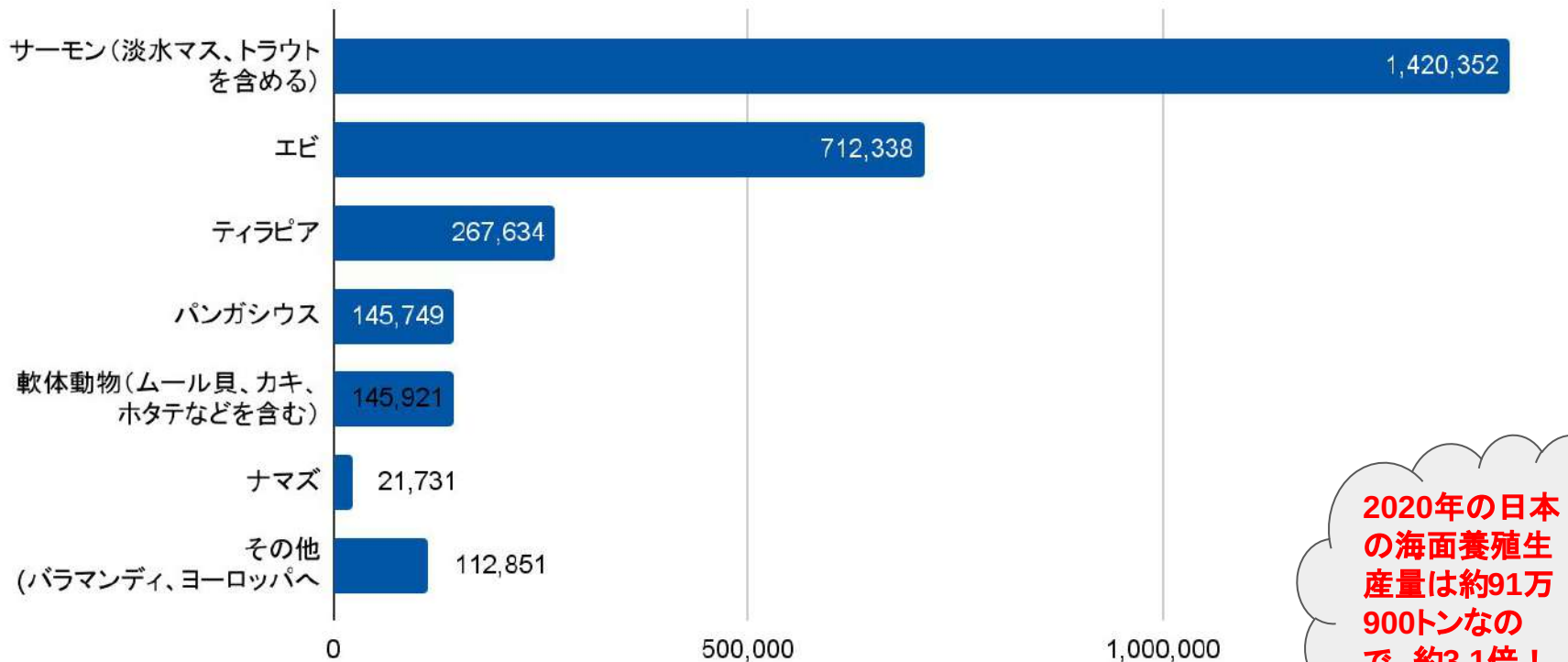
世界でのBAP認証施設数(2023年5月時点)



2023年5月時点のBAP認証施設数は3,053件です。
※こちらの数字は各施設の直近の監査結果より集約されております。
日本での取得施設は加工工場1件、養殖場1件の合計2件。

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ようお願い致します。



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>

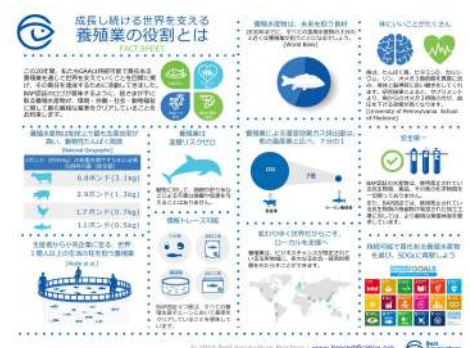
BAP認証の日本語版の各種資料について

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



魚と人の
未来のために



責任ある
養殖水産物の
国際基準



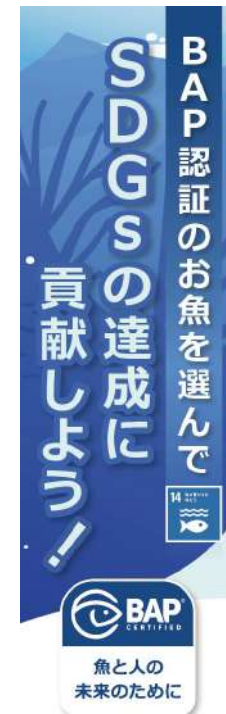
国際基準を満たした環境で
養殖されています



海と魚を守る安心の
BAPマーク



きれいな海で獲れた健康な
魚介類の証



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

メールアドレス：
kota.shibai@globalseafood.org

電話番号：
080-2167-0086

BAP認証ウェブサイト
<https://japan.bapcertification.org/>

※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。

