

 The background is a large, curved image of a fishing net, likely a purse seine, with a fish visible inside. The net is blue and white, and the fish is dark. The background is framed by a blue curved border at the bottom and right.

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2024 年 1 月

東華商事株式会社様の商品紹介



海老フリッター (原産国:タイ)



▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用したえびフリッターです。
解凍後そのままお召上がり頂けますので、様々な料理にご活用頂けます。

海老カツ (原産国:タイ)



▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用し、白身魚すり身と合わせ海老カツに致しました。そのままおかずの一品に、パンやパンズにはさんでサンドイッチなどにもお使い頂けます。

海老天ぷら24g (原産国:タイ)



▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用した海老天ぷらです。

尾なし海老フライ15g (原産国:タイ)



▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用した海老フライです。尾の部分を除去しているので丸ごとお召上がり頂けます。

✉ 商品へのお問い合わせはこちら

東華商事株式会社
代表取締役 山之内貴信

✉ yamanouchi@touka-shouji.co.jp

🌐 <http://www.touka-shouji.co.jp/>

株式会社EM生活様の商品紹介



結のエビ(ムキエビ) (原産国:タイ)



500g(1袋の内容量の目安35尾)

自然豊かなバンクロック村で育む EM養殖のエビ

タイ中部にあるペッチャブリーは、海沿いで塩づくりや漁業を、内陸部ではお米や果物をつくるなど、自然からの恵み豊かなエリア。

そのペッチャブリーにある、バンクロックという小さな村で「結のエビ」(バナメイ種)は育てられています。人と、村と、水、そして照らす太陽や、こちよい風や、繋がる大地と共にあなたのテーブルを彩り、おいしく飾ります。



✉ 商品へのお問い合わせはこちら

株式会社EM研究機構
小島様

✉ keita-k@emro.co.jp

👉 結のエビについて詳しくは [こちら](#)

トーホーグループ様の総合展示商談会



2024年1月17日（水）総合展示商談会が東京ビッグサイトにて開催され、約1,000名の関係者様が参加されました。BAP認証ロゴ付きのパンガシウス、ムール貝、ブラックタイガー、また3月下旬から順次発売予定を発表されている「EAST BEE 海老フライ（BAP）」はM・L・2L・3Lと4サイズのラインアップの展示がございました。

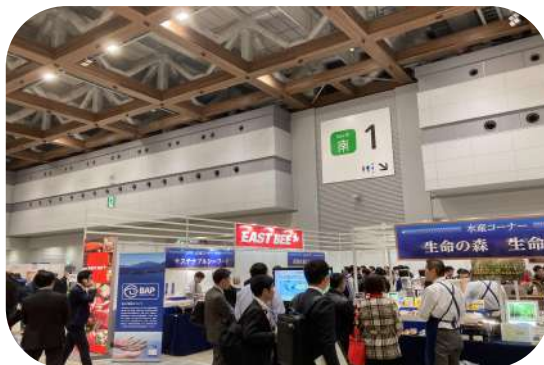
海老フライの原料には養殖バナメイエビを使用し、BAP認証を取得したベトナムのふ化場、飼料工場、養殖場、加工場を通じて生産。同社がプライベートブランド（PB）として販売する。

「サイズ違いの2種類のパン粉を使うことできれいに焼き上がり、サクッとした食感が際立つ」と同社広報。

また、同社がBAP認証の自社製品を扱うのは今回で2回目。

「今後もBAP認証を取得した水産物の販売を進めていきたい」と説明する。

※1月19日付、[みなと新聞](#)より一部抜粋。



米国・ボストン「Seafood Expo North America 2024」



GSAは、2024年3月10日から12日にかけて開催されるシーフード・エキスポ・ノースアメリカに向けて準備を進めており、GSAの各部門から代表者が参加します：プログラム・インテグリティ、アウトリーチ、オペレーション、マーケット、情報技術。

ブース番号は#2065です。

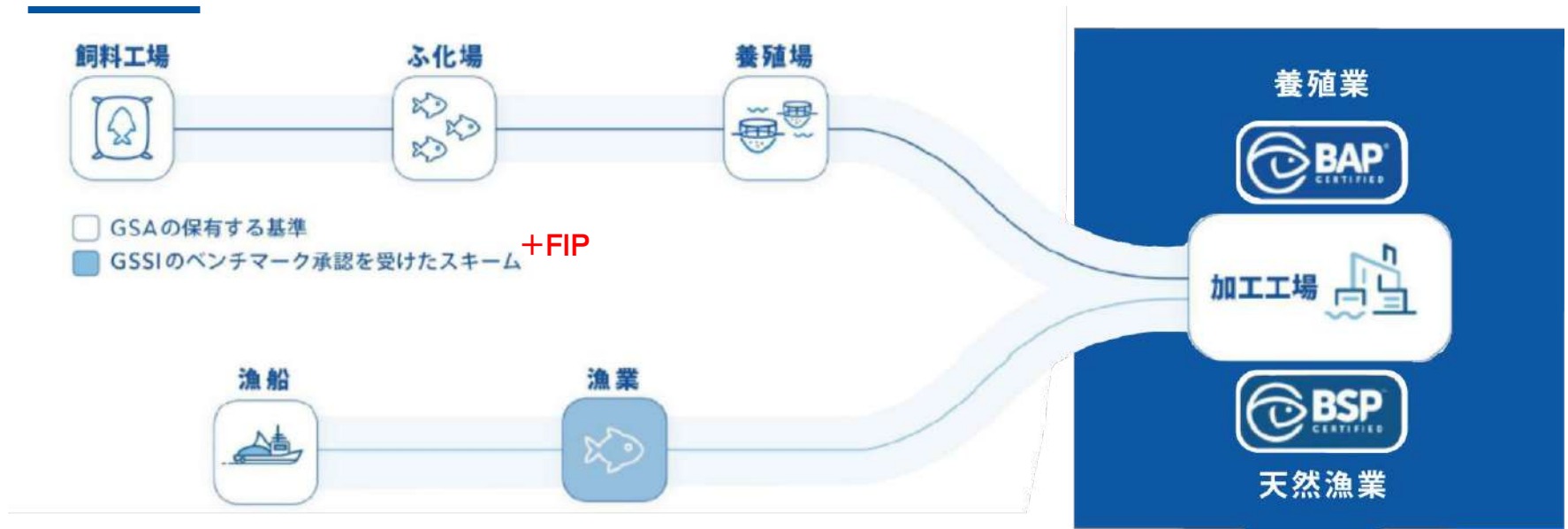
また、3月10日4PMから6PM会場内の205C会議室にて、GSAの最新情報共有の後、ネットワーキングのためのカクテルアワーが予定されております。

参加は無料です。以下のフォームより事前登録をお願いいたします。

<https://info.globalseafood.org/sena-stakeholder-update-rsvp-2024>



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」、主に貝類を対象とした「軟体動物養殖場基準」が既にGSSIの承認を受けております。

※BAP認証ではエビとサーモンのみではなく、その他魚類や貝類も含めて全ての魚種がGSSI承認となります。

- ▶ 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場基準 ※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 加工工場基準	✓
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）まで確認をお願いいたします。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、

養殖水産物の生産、加工工程、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、食品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

1. 製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

4. スターロゴケース

5. 認証番号が有効なスターロゴケース

6. ロゴと認証番号が有効ケース

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。

2. BAPロゴと認証番号が付いた冷凍食品や、パックヤードで調理して小分け、シリアルに配合するなど、該当商品に対してはBAPロゴを明確に書くことが可能。（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、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、食品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

1. 製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

4. スターロゴケース

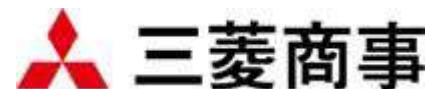
5. 認証番号が有効なスターロゴケース

6. ロゴと認証番号が有効ケース

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）で複数の水産物を使ったメニューを調理する場合（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



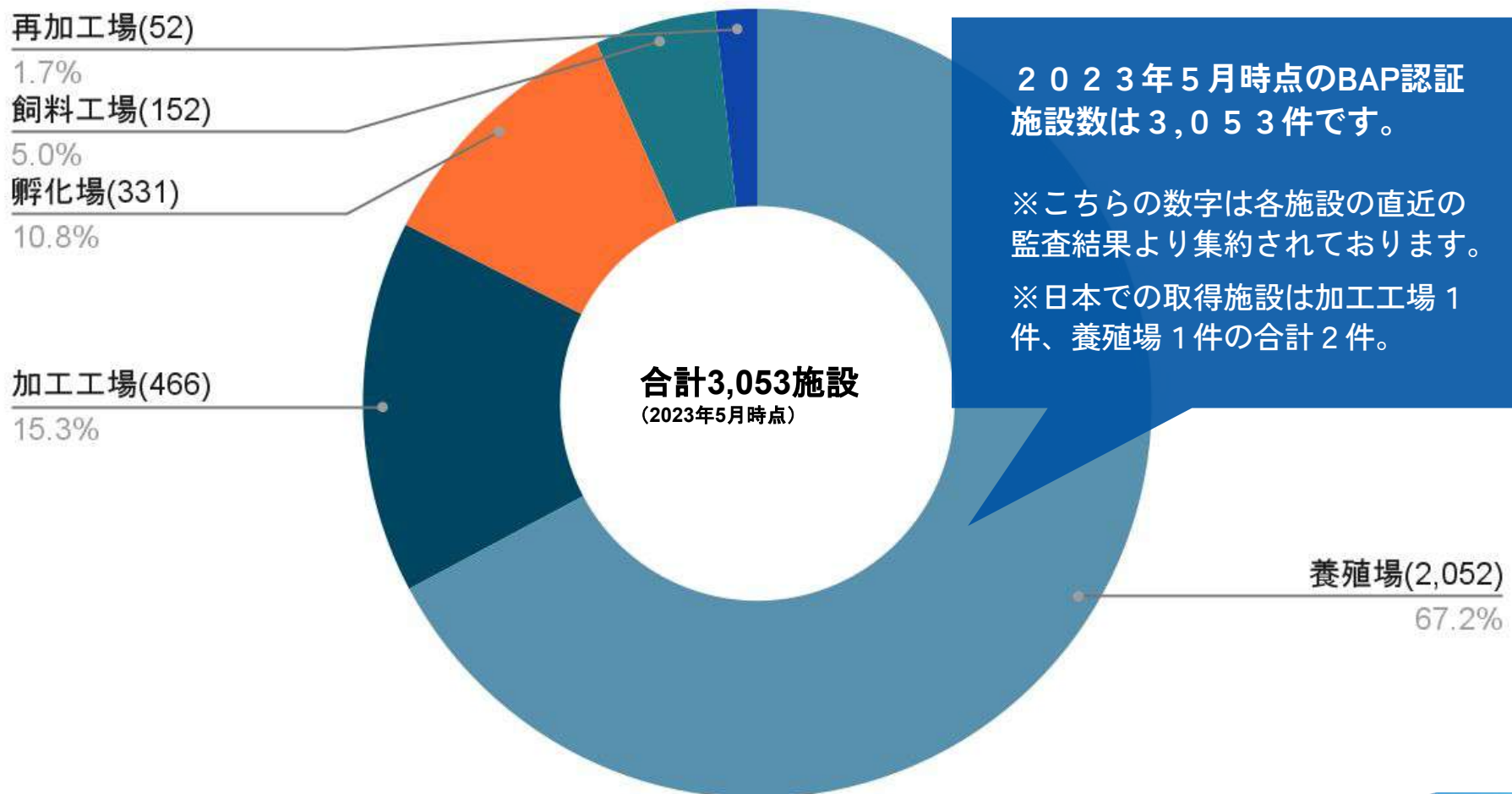
※一部企業を掲載。



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

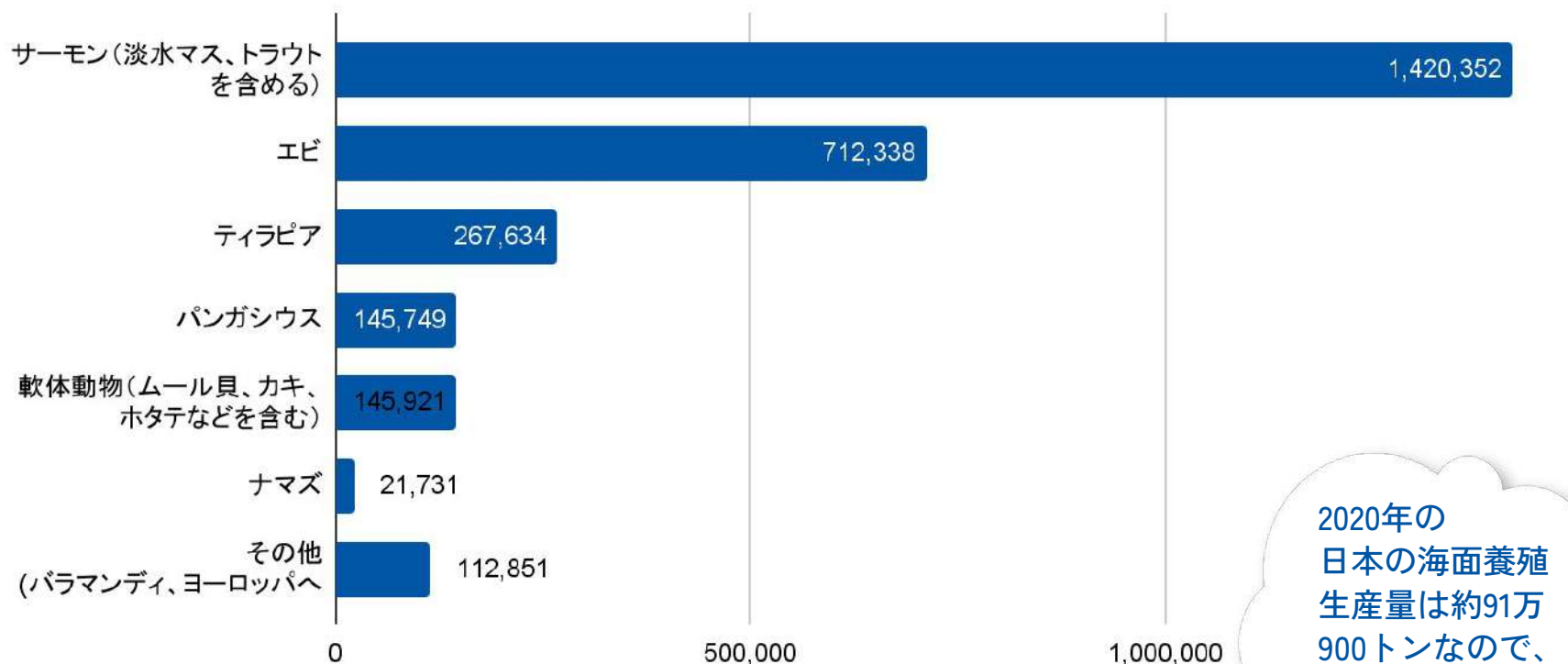
世界でのBAP認証施設数

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

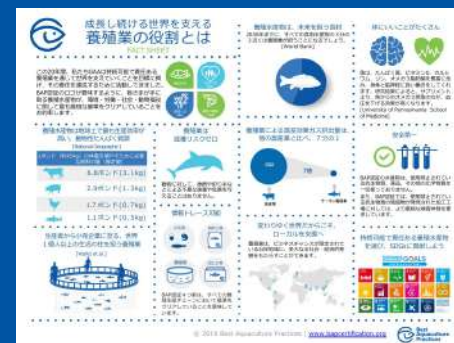


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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。

