



# Global Seafood Alliance ニュースレター

2024 年 3 月

# コープ商品で初となるBAP認証のエビを使用した 認証ロゴマーク付商品2品を発売！



日本生活協同組合連合会は、環境や社会に配慮した主原料を使ったコープサステナブルシリーズから、BAP認証のエビを使用したコープ商品「CO・OP 本場タイからお届けトムヤムクンセット」を2024年4月1日より、「CO・OP レンジで！！ひとくちえび天ぷら」を6月1日より発売すると発表しました。どちらもBAP認証4つ星商品となります。

## 商品特徴

- CO・OP 本場タイからお届けトムヤムクンセット  
頭と尾以外を丁寧に殻剥きし背ワタを除去したバナメイえびにタイ料理で人気のトムヤムクンのスープを本場タイでブレンドしセットしました。すっぱ辛いガクセになる本場の味わいを楽しめます。
- CO・OP レンジで！！ひとくちえび天ぷら  
凍ったまま電子レンジ調理で小型のえび天ぷらが食べられます。面倒な下処理・油調理が不要な便利商品です。夕食のおかずはもちろん、ミニえび天丼、そば・うどんのトッピングにも役立ちます。



- ★ 加工工場
- ★ 養殖場
- ★ ふ化場
- ★ 飼料工場

CERT # P12345

bapcertification.org

# SEGバルセロナに出展いたします！



GSAは、2024年4月23日から25日までスペイン・バルセロナのフィラ・デ・バルセロナで開催されるシーフード・エキスポ・グローバル（SEG）に今年も出展いたします。

参加者は、GSAスタンド5D201を訪れるか、4月24日（水）正午から会場のCC1.1号室で開催されるGSAステークホルダー・アップデート&昼食会に登録することをお勧めします。プログラムは2023年の実績と2024年の認証プログラムの焦点を振り返るプレゼンテーションで始まり、厳選された特別プロジェクト、技術、消費者マーケティング、レスポンシブル・シーフード・サミットに関する最新情報が発表されます。プレゼンテーションの後、質疑応答の機会が設けられ、プログラムは軽い昼食会で締めくくられます。参加ご希望の方は下記リンク先ページの下部よりお申し込みください。<https://www.globalseafood.org/blog/seg-2024/>

GSAのストラテジック・エンゲージメント担当ディレクターであるメラニー・シグスと社会的責任担当ディレクターであるエイミー・マクガンは、それぞれ今年のSEG会議プログラムにおいて講演を行います。

彼女らのセッションは、漁船における乗組員の福利厚生を取り上げます。

パネルディスカッションのタイトルは、「[「漁船における乗組員のウェルビーイング：市場はどのようにベストプラクティスの保証を提供し、変化を支援できるか」](#)」で、4月24日（水）午後4時15分から予定されています。

さらに、認証プログラムのサポーターは、ブースにポップを掲示することが奨励されます。

認証取得施設はGSAスタンドにお立ち寄りいただくか、スタッフがスタンドまでお伺いしてポップをお渡しします。

第30回シーフード・エキスポ・グローバルは、バルセロナ・フィラ・デ・バルセロナのホール1、2、3、4、5およびホール4と5の間のガレリアで開催されます。昨年、SEGはバルセロナ・フィラ・デ・バルセロナのグラン・ビア会場で、87カ国から2,078社が出展し、34,400人以上の参加者を記録しました。



フィラ・デ・バルセロナで開催される

# Responsible Seafood Summit in スコットランド



GSAは、2024年10月21日から24日まで、スコットランド東海岸のセント・アンドリュースで開催するレスポンシブル・シーフード・サミットの登録受付を開始しました。同会議は、スコットランドの水産物部門の貿易・マーケティング機関であるSeafood Scotlandが共催します。

22年にわたり、レスポンシブル・シーフード・サミット（IBGOAL国際会議）は、世界の水産物オピニオンリーダーたちの知識共有とアイデア交換のための非競争連携プラットフォームを提供してきました。

この種の国際水産物ビジネス会議としては最大規模のもので、ネットワーキングの機会、フィールドトリップ、先進的なプログラムを特徴としています。

今年、オープニング・レセプション、イノベーション・アワードのファイナリストを祝うカクテル・アワー、セント・アンドリュースのオールド・コース・ホテルでのレセプションとディナーも予定されています。また、GSAは3日目にゴルフ・トーナメントを開催する予定です。

スコットランドは世界で最も信頼されている水産物の生産国のひとつであり、60種類もの水産物を提供し、世界120カ国以上に輸出しています。シーフード・スコットランドのCEOであるドナ・フォーダイス氏は、「これは、品質、革新性、持続可能性への投資によるもので、その結果、私たちが非常に誇りに思っている最高品質のシーフードが生まれたのです。私たちは、10月にセントアンドリュースに国際的なシーフード業界を歓迎することを楽しみにしています。」と述べています。

イベントの詳細とお申し込みは[こちら](#)から。定員には限りがあります。早期登録は6月30日まで。GSAは、イベント本部であるフェアモントと、セント・アンドリュースのダウンタウンにあるルサックス・セントアンドリュースの客室を予約しています。オールド・コース・ホテルは部屋数に限りがございます。ホテルの予約リンクは近日中に公開され、公開され次第、登録者に直接Eメールで送られます。ご不明な点はGSAチームまでお問い合わせください。セント・アンドリュースでお会いしましょう！



今年スコットランド、セントアンドリュースで開催されます。



会議はフェアモント・セントアンドリュースのアトリウムで開催される。

# サーモン養殖場基準3.0版のパブリックコメント募集



GSAは2024年3月6日、BAP（Best Aquaculture Practices）サーモン養殖場基準第3.0版のパブリックコメント募集を開始しました。60日間のパブリックコメント期間は5月5日までです。

第3.0版は前版の第2.4版から変更され、審査の全体的な包括性が拡大されました。最も大きな変更点は、社会的責任、野生動物と捕食動物との相互関係、動物の健康と福祉、バイオセキュリティと疾病管理に関する項目です。

具体的には、以下のような変更がなされました：

安全なダイビング、ダイバーの緊急事態への対応、ダイバーの訓練と認定に関する要件の更新。

指標としての天然魚依存率（FFDR）の採用

捕食種および絶滅危惧種、保護種の保護に関する要件の強化

操業上の福祉指標の使用と文書化をより重視

人道的な捕獲／屠殺に関する要求事項の更新（屠殺に関するSOPなど）

輸送や混雑時のバイオセキュリティと魚の福祉に関するより多くの要件

パブリックコメント期間中に寄せられたコメントはすべて、最終案に盛り込むために慎重に検討されます。

適切に提出されたコメントとGSAの回答はすべて公開されますが、匿名となります。

サーモン養殖場基準の草案は、[こちら](#)のBAPウェブサイトから入手できます。ご意見をお寄せいただくには、こちらからパブリック・コメント用紙をダウンロードし、GSA基準コーディネーターのデビット

([David.Dietz@globalseafood.org](mailto:David.Dietz@globalseafood.org)) までご提出ください。

# Hiddenfjordがフェロー諸島初のBAP認証4つ星生産者に



ヒドゥンフィヨルド社がフェロー諸島で初めてBAP認証4つ星を取得しました。

GSAのCEOウォーリー・スティーブンスは、シーフード・エキスポ・ノースアメリカで、ヒドゥンフィヨルド社のセールス・ディレクター、オーリ・ハンセン氏に同社のBAP認証書を授与しました。

ヒドゥンフィヨルド社は家族経営で、唯一の100%フェロー産サーモン養殖会社です。2月末にふ化場であるFutakletturの認証を完了したことは、同社の全施設がBAP認証を取得するための最終ステップでした。

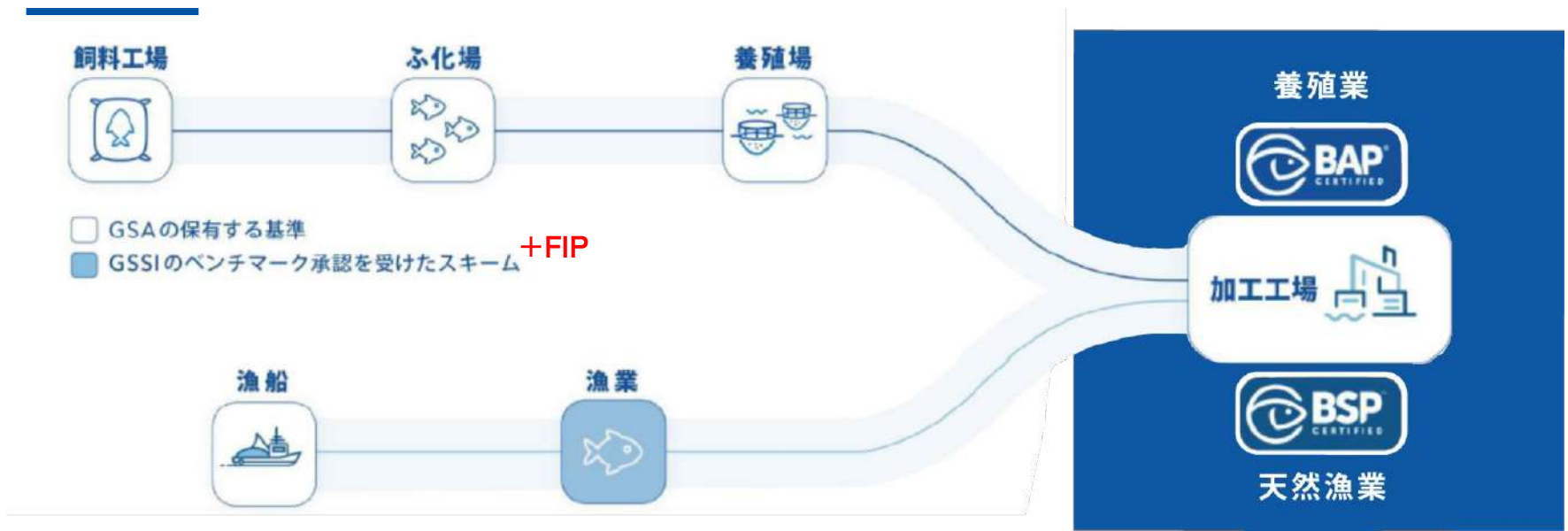
飼料はBAP認証を受けたSkretting社とHavsbrún社の工場から調達しているため、同社は現在、BAPの最高星を獲得し、4つ星のロゴを使用しております。

生鮮・冷凍市場向けに高品質のアトランティック・サーモンを生産しているヒドゥンフィヨルド社は、生鮮ホールサーモン、生鮮サーモンフィレ、冷凍真空パックフィレ、冷凍サーモンヘッド、中骨身付き、切り落としなどを扱っています。ヒドゥンフィヨルド社は、抗生物質やホルモン剤を一切使用しない養殖を行っています。

オーリ・ハンセン氏は、「ビジネス・パートナーとの交流の中で、BAP認証は、プレミアム・サーモン生産への私たちの献身を象徴する、卓越性の指標として浮かび上がってきます。4つ目の星を獲得したことは、単なる快挙ではなく、最高級の品質と持続可能性を絶え間なく追求してきた証しです。持続可能なサーモン養殖へのコミットメントがお客様に利益をもたらすよう、その意味をお客様と共有できることを楽しみにしています。」と語っています。



# 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131万トン、エビ79万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 ✓ <small>*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</small>	✓	✓	✓
	飼料工場	✓	✓	✓	N/A
	加工工場	✓	✓ <small>*SSCIへ申請中</small>	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](mailto: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](mailto:kota.shibai@globalseafood.org)

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、  
養殖水産物の水産物、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、食糧に与える弊害の軽減、食品安全を確保する認証制度です。消費者の信頼に込められた「安全な食品」の提供を目的とした認証制度です。

※ BAP認証ロゴは製造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. 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/wholesale](http://www.bapcertification.org/wholesale)

3. 該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

**スターロケットケース**   **認証番号付付録スターロケットケース**   **ロゴと認証番号付付録ケース**

**使用例**

01 店舗キッチンで調理するアソートの魚肉パックなどで、複数の水産物を扱う場合、使用される一の水産物がBAP認証であれば他のロゴマークを使用することができます。可能な限り、その水産物がBAP認証なのかを明記してください。  
※この商品の中のサーモンはBAP認証を取得した水産物です。

02 BAPロゴと認証番号が付いた魚肉パック(1)がパッケージに納められた、バックヤードで凍凍して小分け、シバクして販売する商品。該当商品に対してはBAPロゴを引き継いで頂くことが可能。(MIDシールにも貼るなど。)

**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](mailto:kota.shibai@globalseafood.org)

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、  
養殖水産物の水産物、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、食糧に与える弊害の軽減、食品安全を確保する認証制度です。消費者の信頼に込められた「安全な食品」の提供を目的とした認証制度です。

※ BAP認証ロゴは製造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. 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/restaurant](http://www.bapcertification.org/restaurant)

3. 該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

**スターロケットケース**   **認証番号付付録スターロケットケース**   **ロゴと認証番号付付録ケース**

▶ 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。

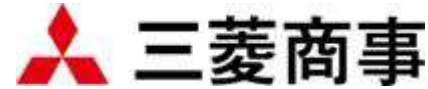
01 BAPのロゴマークはBAP認証を取得した生産者から提供した養殖水産物をメニューの品名に表示してください。

02 メニュー上の説明を設けて、BAPロゴがどのような水産物の由来を示しているかを説明してください。


**使用例**

01 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、貝柱、イカを使ったシーフードチキレット)。使用される一の水産物がBAP認証であれば他のロゴマークを使用することができます。可能な限り、その水産物がBAP認証なのかを明記してください。※このシーフードチキレットには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

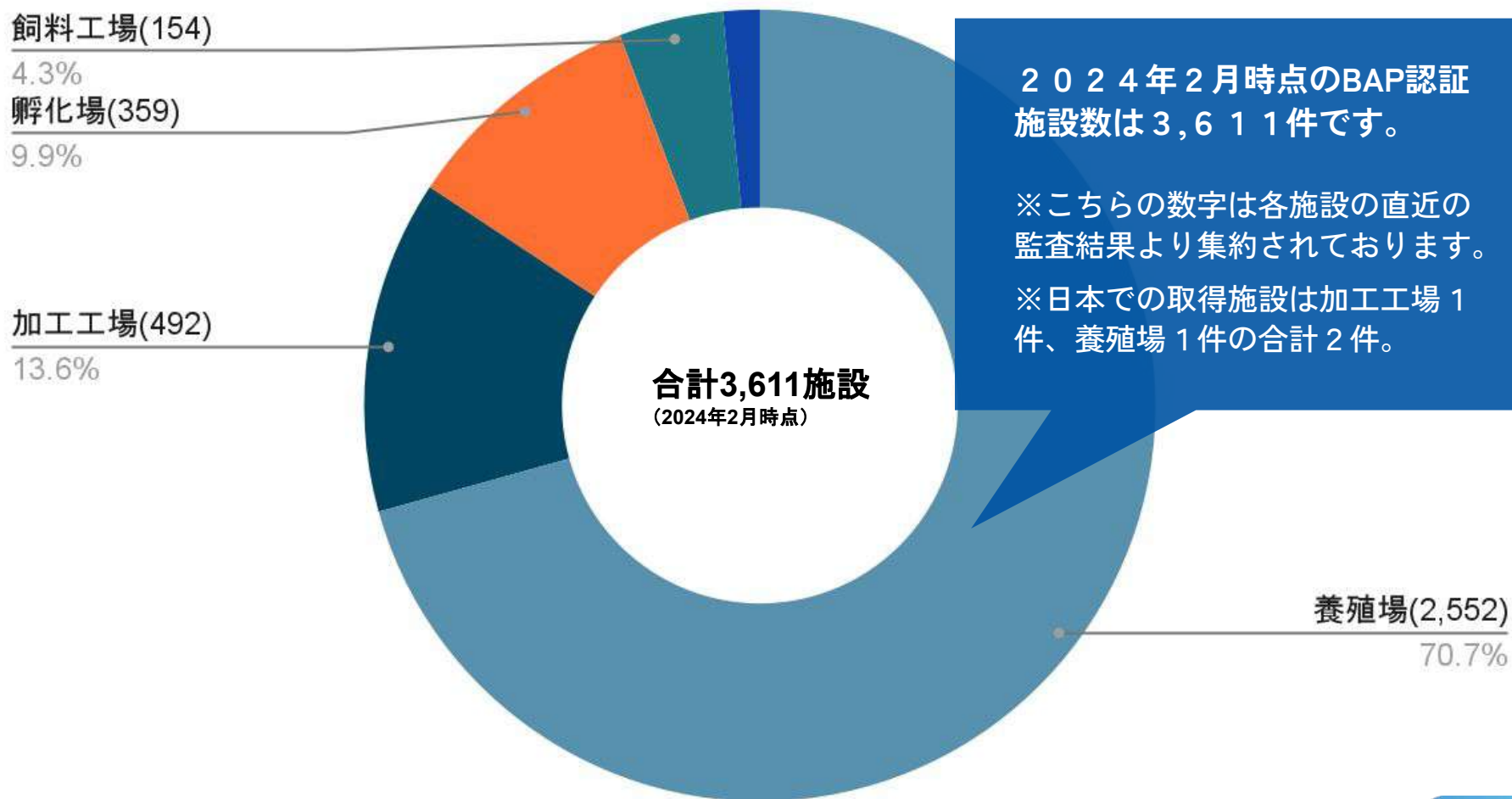


※一部企業を掲載。

 ※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

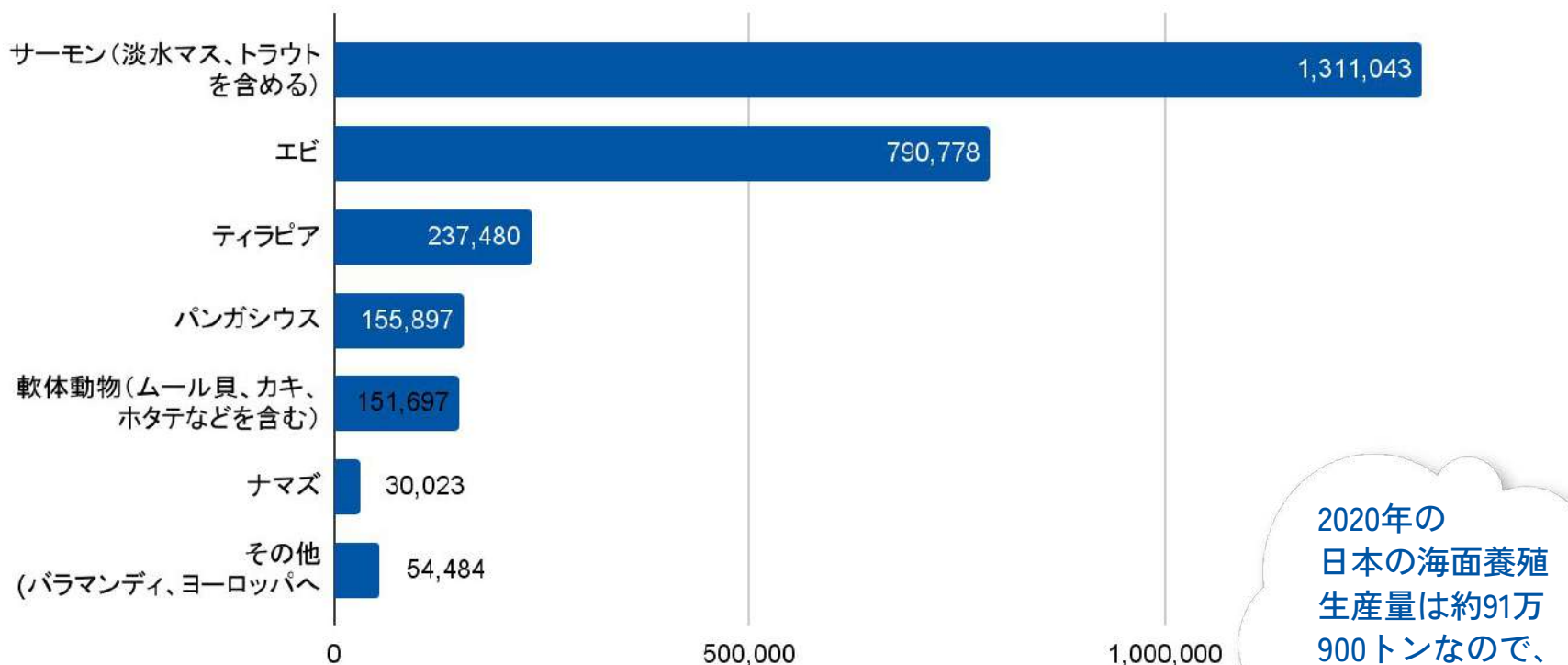
# 世界でのBAP認証施設数

## 世界でのBAP認証施設数(2024年2月時点)



# 魚種別のBAP認証生産量

2024年2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倍!**

2024年2月時点、BAP認証水産物の世界合計は **273万1402トン** です。43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でデザイン、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](mailto: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



魚と人の  
未来のために

BAP認証の  
青いラベルを見つけて、  
サステナブルシーフードを選ぼう！



Best Aquaculture Practices

詳しくは： [bapcertification.org](http://bapcertification.org)



BAP 認証を選んで  
世界の持続可能な  
養殖業の発展を支える

世界で使用されている水産物の約52%は養殖業から生産されています。養殖は近年急速に増加しており、その結果、餌による水質汚染、生餌などの資源の確保、薬剤使用による自然環境の破壊、養殖魚の混交による生態系にも与える影響、過度な抗生物質の使用、過剰な労働環境など様々な問題につながっています。

そこでBAP認証では4つの柱を設け、養殖のサプライチェーンの各段階に基準を設定する事により、これら全ての問題やその他の問題解決に取り組んでいます。

BAP認証の4つの柱は  
消費者に安心と安全を約束します！

- 食品安全
- 環境への責任
- 社会への責任
- 動物の健康と福祉


BAP認証は養殖水産物の国際認証で  
以下の養殖業のサプライチェーン全てを対象としております




Best Aquaculture Practices

BAPとは、環境や社会への責任、  
養殖される魚介類の健康、  
食品安全を保证する養殖認証です。


※こちらは4つの柱のみです。



BAP 認証のお魚を選んで  
SDGsの達成に  
貢献しよう！




魚と人の  
未来のために




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](mailto: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。





# 三井物産シーフーズ社の商品紹介

チリ産 アトランティックサーモンスモーク スライス BAP認証

外食・レストラン向けに販売



500g

チリ産 アトランティックサーモンスモーク スライス BAP認証

量販店に販売



50g

チリ産 スモークサーモントラウト BAP認証

外食・レストラン向けに販売



500g

チリ産 スモークサーモントラウト 切落とし BAP認証

外食・量販店向けに販売



500g/10入

チリ産 スモークサーモントラウト BAP認証

量販店に販売



100g

## 商品について

これら商品は、チリ最大のスモークサーモンメーカーで製造。

日本の伝統製法である振り塩燻製をするために、わが社の社員が現場で木目細かい指導を行い仕上げています。

活魚から燻製完成まで一貫した安全管理と、日本人の好む味付けを実現しております。

✉ 商品へのお問い合わせはこちら

三井物産シーフーズ株式会社

営業第二部 白木

✉ [n.shiraki@mitsui-seafoods.com](mailto:n.shiraki@mitsui-seafoods.com)

# 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)



500gx20PC

海老カツ (原産国:タイ)



600g(10個入)\*20PC

海老天ぷら24g (原産国:タイ)



240g(10尾入)\*20PC\*2合

- ▶ 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し上がり頂けますので、様々な料理にご活用頂けます。

- ▶ 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。

- ▶ 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)



300g(20尾入)\*20PC

- ▶ 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し上がり頂けます。

✉ 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](mailto:yamanouchi@touka-shouji.co.jp)

🌐 <http://www.touka-shouji.co.jp/>

# 石光商事株式会社様の商品紹介

有頭グルムキ海老 バナメイ



生むきえび バナメイ 26/30



1kg x10pc

▶ 新鮮なバナメイエビを、殻むき処理を行い、グルムキ(中剥き)加工を行いました。お祝い事やオードブルに活躍の商品です。

▶ バナメイ海老の頭・殻を除去、生の状態で IQF凍結しました。フライ・天ぷら原料として汎用性のある商品です。

サイズ	入り数	規格
16/20	50尾	500g×2pc×10(化粧箱)
21/25	66尾	500g×2pc×10(化粧箱)
26/30	80尾	500g×2pc×10(化粧箱)

✉ [商品へのお問い合わせはこちら](#)

石光商事株式会社  
商品部 安藤様

✉ [h-ando@ishimitsu.co.jp](mailto:h-ando@ishimitsu.co.jp)

🌐 <https://www.ishimitsu.co.jp/>

# 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サ管理が可能な安心・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。



# 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)



## 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、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。



500g(1袋の内容量の目安35尾)

✉ 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](mailto:keita-k@emro.co.jp)

👉 結のエビについて詳しくは [こちら](#)