

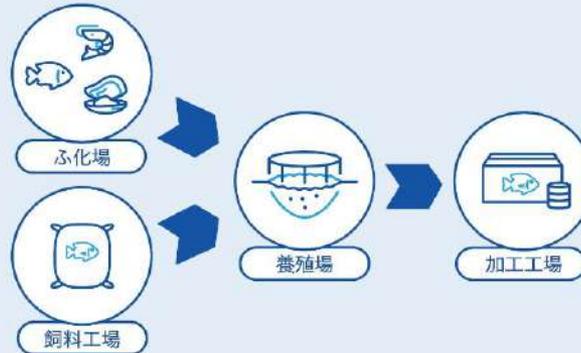


Global Seafood Alliance ニュースレター

2024 年 6 月

BAP認証のロゴ運用方法の整理

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場は BAP 認証の対象となります。



最終商品のパッケージに BAP 認証ロゴと認証番号が印字される。

ロゴの使用方法については以下のガイドラインを参照、もしくはGSA芝井までお問い合わせください。



もし、この間に追加の加工が行われる際には、その施設は加工工場基準の対象となる。

BAP 認証水産物を販売促進、または購買支援する企業はロゴ使用ガイドラインに沿ったロゴ使用が必要となります。



小売、社食やレストランなどのフードサービス

消費者と直接接している、小売店のバックヤード、レストランのキッチンなどの最終消費現場に、BAP 認証ロゴと認証番号付きで商品が届く場合、商品の調理を行っても認証の取得の必要なく、そのままロゴを引き継げる。



サプライヤー

商品を開封せずに、BAP 認証ロゴと認証番号を引き継げる場合には、認証の取得、契約などは求めない。



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



2024年8月21日から23日にかけて、東京ビッグサイトにて開催されるジャパンインターナショナルシーフードショーへ出展致します。

BAP認証とBSP認証を紹介するブースを設置予定です。

- ・ 冷凍リーチンケースを配置しますので、各企業様のBAP認証商品を展示させて頂ければと思います。
- ・ 出展企業様向けに卓上三角POP（写真右下）もご用意しております。

The poster is titled "水産物への信頼を築く" (Building trust in seafood) and "BAP 認証について" (About BAP Certification). It features the BAP and BSP logos and a flowchart showing the certification process from production to retail. The text includes: "世界水産物連盟 (Global Seafood Alliance, 通称 GSA) が運営する BAP (Best Aquaculture Practice) 認証は、世界中で増えている責任のある養殖漁業に関する第三者認証です。2002年の開始以降、水産物の環境、社会、経済発展に貢献し、世界中に責任ある養殖水産物を提供しています。" (The BAP certification, operated by the Global Seafood Alliance (GSA), is a third-party certification for responsible aquaculture that has been increasing worldwide since its launch in 2002. It contributes to the environment, society, and economic development of aquaculture, providing responsible farmed seafood products worldwide.)



Three vertical signs with a blue background and white text. The first sign says "Proudly BAP Certified" with the BAP logo. The second sign says "BAP 認証生産者" (BAP Certified Producer) with the BAP logo. The third sign says "BAP 認証商品あります" (We have BAP Certified products) with the BAP logo.

今回のBAPスポットライト・ストーリーは、生産チェーン全体でBAP認証を取得しているベトナムのエビ生産者、Minh Phu社を取り上げます。このスポットライトでは、Minh Phu社がカマウで採用しているエビ養殖へのユニークなアプローチである、エビの mangrove 養殖を取り上げます。

GSA：なぜミンフー社はBAP認証の取得を決めたのでしょうか？

Minh Phu社：BAP認証は、弊社が責任のある、環境に優しいエビ生産に取り組んでいることを強調するもので、社会的責任、食品の安全性、製品のトレーサビリティを保証するものです。 mangrove エビ養殖は、環境を保護し、カマウの人々の生活を向上させる効果的な経済開発モデルです。弊社は、このモデルを推進し、地域社会の責任を効果的に果たす上で重要な役割を果たしています。

- ・
- ・
- ・

ブログの全文は以下リンクからご確認ください。（英語ブログ）

<https://www.globalseafood.org/blog/minh-phu-spotlight/>



カマウにある Minh Phu社の mangrove エビ養殖場。



Minh PhuチームとGSAチームのメンバー。

BAP認証の使用例や商品紹介を募集中です！



貴社でのBAP認証の使用例、貴社のBAP認証商品をこちらのニュースレターにてご紹介させて頂ければと思います。GSA芝井までご連絡ください。(P15に連絡先記載有り)

海老フリッター (原産国:タイ)



500g x 20PC

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)



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



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。

今年は、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！

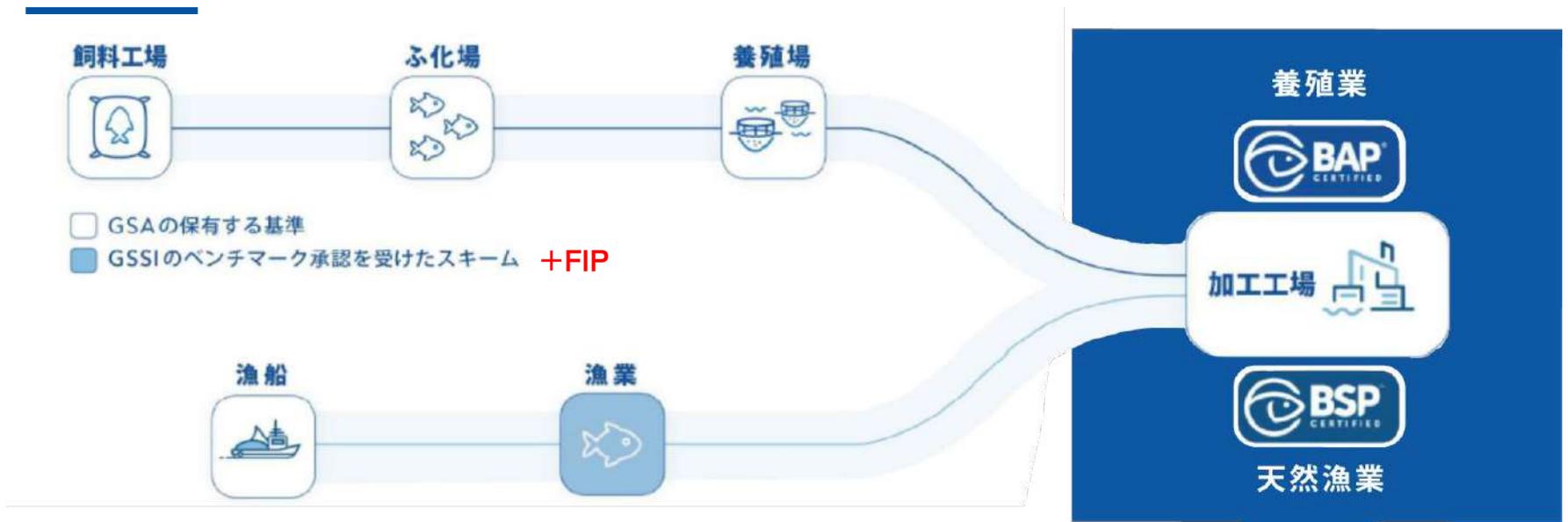


今年はスコットランド、セントアンドリュースで開催されます。



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。

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)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)まで事前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。消費者の信頼に応える認証ロゴとして認定される水産物のブランドとして認知されています。

※ BAP認証ロゴは認定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て、適切に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

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認証なのかを確認してください。
※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)半パックが納品された、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。(M/D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

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。消費者の信頼に応える認証ロゴとして認定される水産物のブランドとして認知されています。

※ BAP認証ロゴは認定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て、適切に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

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。

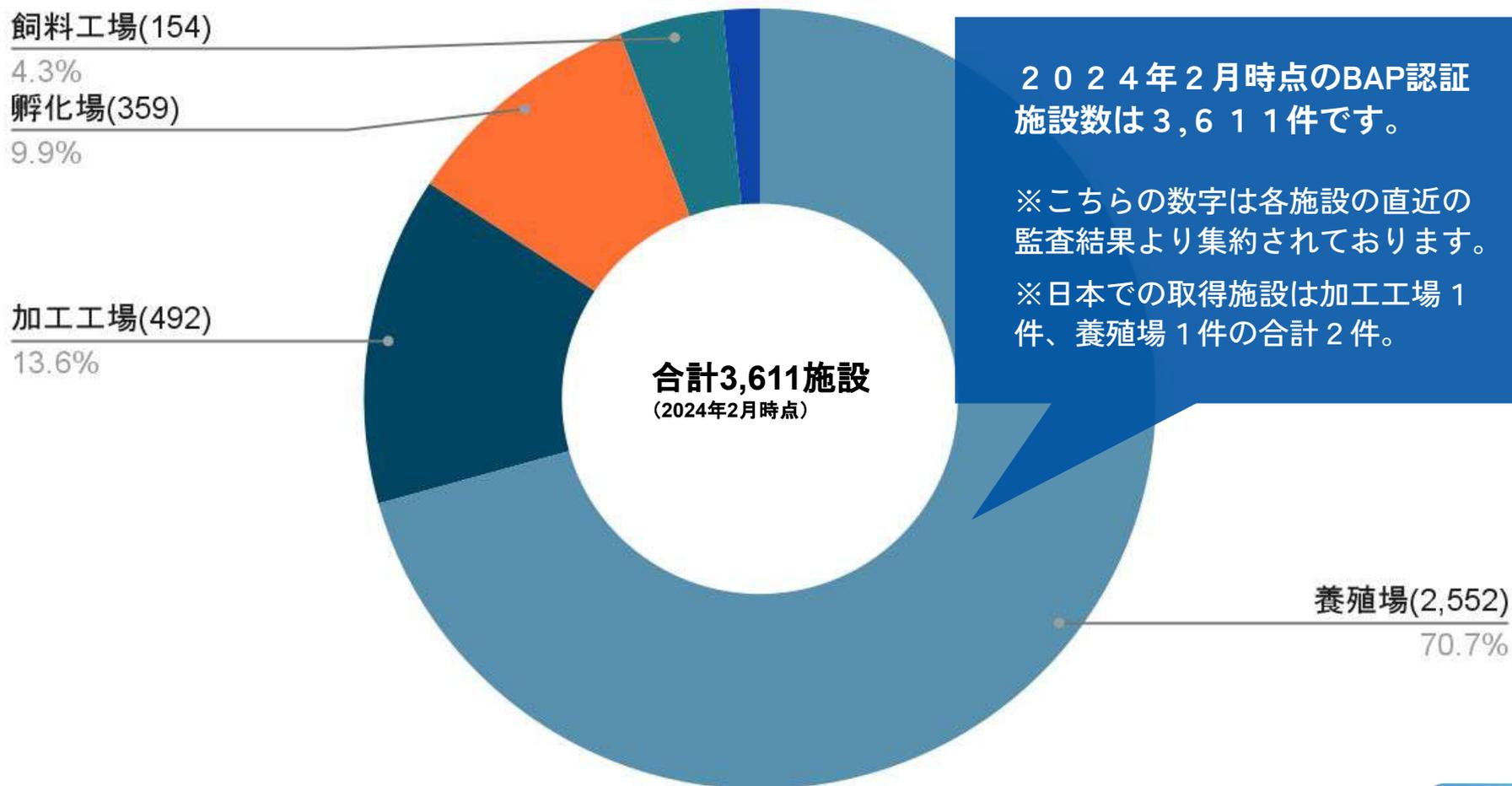
02 メニュー上の説明を設けて、BAPロゴがどのような水産物の由来を示しているかを説明してください。

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認証なのかを確認してください。※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。

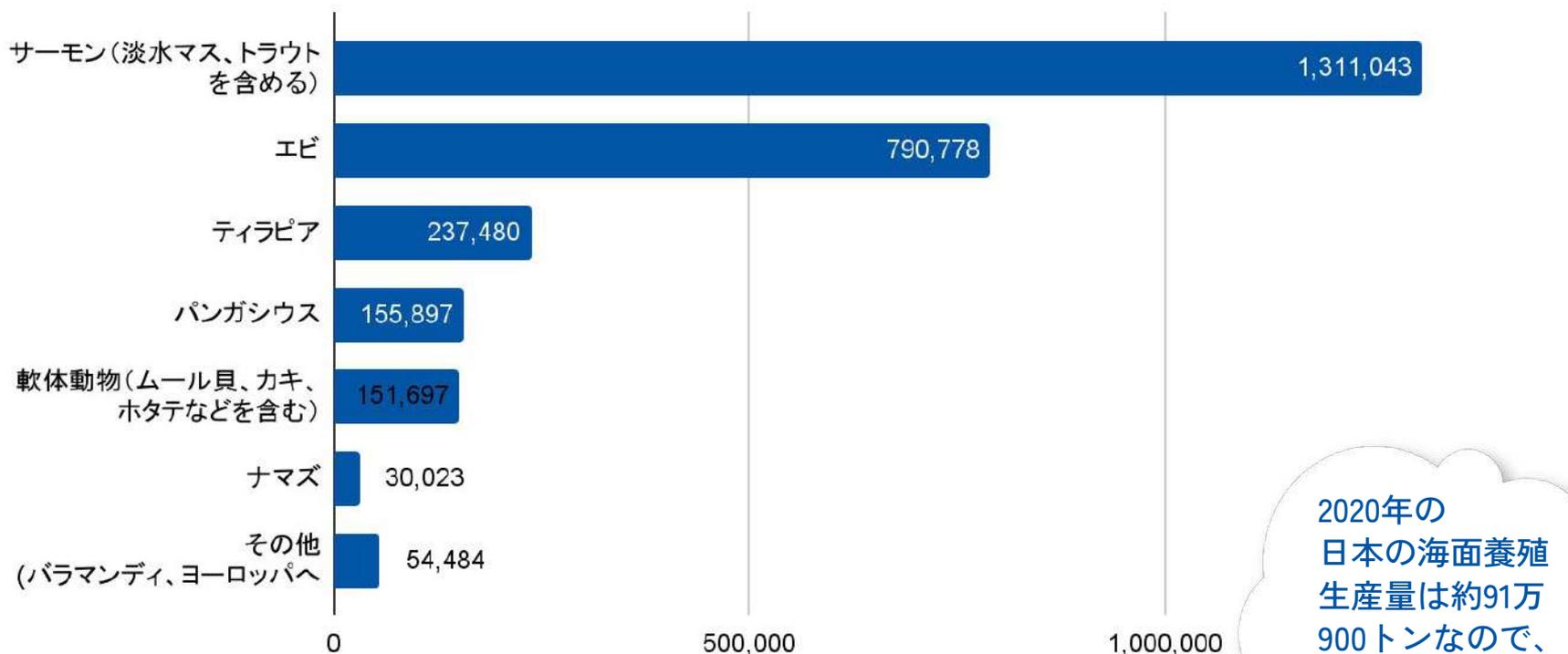
世界でのBAP認証施設数

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")

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



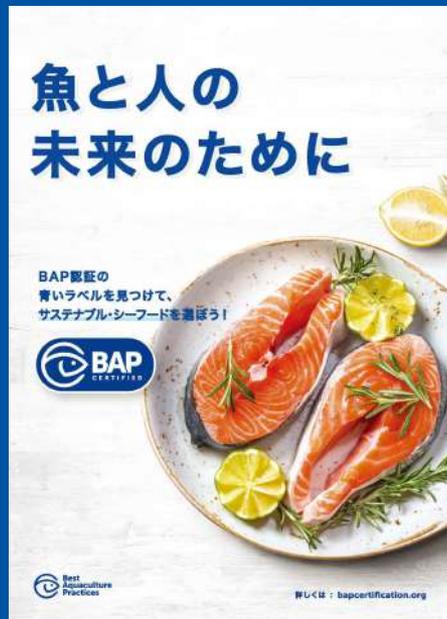
国際基準を満たした環境で
養殖されています



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



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



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、生餌など物の資源の確保、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、
食品安全を保証する養殖認証です。

※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。



Global Seafood Alliance 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。



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

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し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

🌐 <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、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

✉ keita-k@emro.co.jp

 結のエビについて詳しくは [こちら](#)

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。



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

✉ h-ando@ishimitsu.co.jp

🌐 <https://www.ishimitsu.co.jp/>

国内初のBAP認証を取得した真鯛のご紹介

愛南漁業協同組合様(愛媛県愛南町)が日本国内初のBAP認証を取得致しました。

取得についてはこちら、<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000086653.html>

2023年3月に有限会社ハマスイ(加工工場)と安高水産有限会社(養殖場)の2つ星での取得が完了致しました。

以下、2ページに渡り商品情報を掲載致しますので、輸出や国内販売等を含めご興味のある方はご連絡頂けますと幸いです。

BAP認証2つ星製品として提供可能な製品は、配合飼料のみで飼育され、抗生物質を使用していない真鯛を使用しております。規格は以下となります。



チルド

ラウンド

和食からフレンチ、イタリアン、中華等幅広いジャンルの料理に対応できます。



冷凍

チルド

皮つきフィーレ 490g

寿司、刺身、煮付け、焼き物、グリル等様々なシーンで利用できます。

国内初のBAP認証を取得した真鯛のご紹介

冷凍



スライス 10g 10切

寿司、刺身、カルパッチョ等
様々なシーンで利用できます。

チルド

冷凍



スキンレスロイン 170g

寿司、刺身、煮付け、焼き
物、グリル等様々なシー
ンで利用できます。

冷凍



炙りロイン 170g

寿司、刺身等で利用できます。

商品の詳細、お問い合わせは以下までお願い致します。

愛南漁協 販売促進部長
岡田 孝洋 様



c.toukai@jf-ainan.or.jp

(0895)-72-1135