

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2024 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



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した。

三日間を通して多くの方々に弊団体ブースにお越し頂きました。

以下の点は非常に良い反応を頂いておりました。

1. ロゴのロイヤリティが一切かからない。

どれだけの数量を販売しても、BAP認証ではロイヤリティは一切発生しない。

2. 最終消費現場で加工を行っても、認証取得の必要は無し。

ガイドラインに沿ってロゴをパッケージ、メニューに引き継いで頂ける。

※最終消費現場とはスーパーのバックヤード、レストラン、ホテルのキッチンなど消費者と直接接している場所です。

それ以外の施設(量販店向けの加工センター、外食セントラルキッチンなど消費者から物理的に距離が離れている施設)での商品の形態が変わる加工を行う際はそちらの施設は加工工場基準の対象となります。



ファベックス関西2024に登壇いたします！



2024年10月16日から18日にかけて、インテックス大阪にて開催される [ファベックス大阪2024](#) の17日（木）11時～11時50分のセミナーに登壇致します。

魚と人の未来のために。

世界の大手企業が調達方針に採用する養殖水産物のBAP認証とは？

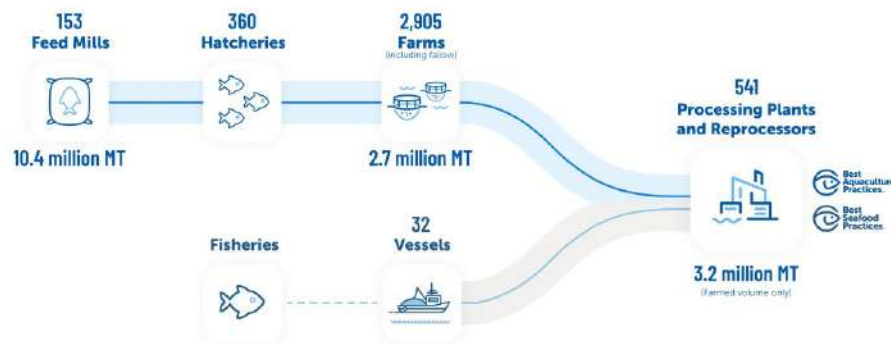
事前予約可 聴講無料 ファベックス関西2024 主催者特別セミナー			
プログラムの内容は変更する場合があります。最新の出展社情報・セミナー・イベント情報は公式Webサイトにてご確認ください。			
10月16日 水			
11:00 11:50	食品とサステナビリティ ～注目の高まる人権と気候変動の動向と企業の取組み、フェアトレード～ 認定NPO法人フェアトレード・ラベル・ジャパン 事務局長 兼 株式会社オウルズコンサルティンググループ マネージャー 潮崎 真惟子 氏		
12:10 13:00	一般社団法人レストランテック協会Presents 2024年版 売上利益up実践セミナー インスタ&Googleビジネスで集客&リピート作り メニューブックで利益最大化 サキアジ株式会社 代表取締役 谷口 豪樹 氏 W.A.I株式会社 代表取締役 東 洋一郎 氏 株式会社リカリー 取締役COO 植松 芳宏 氏		
13:20 14:10	一般社団法人日本漁業協会Presents 新たな制度「育成就労法」の概要と心構え ～有識者会議・政府方針と新制度から見えてくること～ 緑川行政サービス事務局 行政書士 妹川 光敏 氏		
14:30 15:20	AI活用でビッグデータから商品開発、売場作りのヒントを導き出す！ 世界と日本の最前線 Innova Market Insights 日本カントリマージャー 田中 良介 氏 日本食研ホールディングス株式会社 食未来研究室 室長 児玉 一穂 氏		
10月17日 木			
11:00 11:50	魚と人の未来のために。 世界の大手企業が調達方針に採用する養殖水産物のBAP認証とは？ グローバルシーフードアライアンス 日本マーケット担当 芝井 幸太 氏		
12:10 13:00	出展社特別セミナー 「アナログ」から「デジタル」へ認知される集客と求人広告の導線構築 株式会社WALK LINK 代表取締役 桑本 香祐 氏		
13:20 14:10	出展社特別セミナー 食品メーカーが社員も残業も増やさず増収増益 食品ネット通販で人気が出た商品の作り方 リライズコンサルティング株式会社 コンサルティング事業部 WE&マーケティングチーム 経営コンサルタント 大久保 貴広 氏		
14:30 15:20	【外食業界向け】 来店数アップにつながるSNS活用戦略 株式会社ホトリック 営業本部 本部長 増岡 宏紀 氏		
10月18日 金			
11:00 11:50	大阪外食産業協会(ORA)特別セミナー 大阪・関西万博に臨む外食産業の未来 千寿株式会社 代表取締役社長 中井 貴二 氏 瑞幸フードサービス株式会社 代表取締役 森田 佳代子 氏 タマノイ酢株式会社 代表取締役社長 播野 貴也 氏 株式会社ビーカチ 取締役副社長COO 西林 巖史 氏		
12:10 13:00	動き出した「みどりの食料システム戦略」 ～食品産業に期待すること～ 農林水産省 大臣官房政策官(技術・環境) 西 経子 氏		
13:20 14:10	公益社団法人日本べんとう振興協会Presents 食品製造現場における衛生管理と微生物検査の重要性 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 食品衛生物検査技士 資格試験委員長 中川 弘 氏		
14:30 15:20	次世代シェフが創る関西の食文化 一般社団法人全日本・食学会 副理事長 株式会社ジョード 代表取締役 門上 武司 氏		

2023年のGSA年次レポート発行

- GSAのメンバーシップ・プログラムは、8,000を超える会員を誇り、企業会員は 50社を超えます。
- アトランティック・カナダ養殖業者協会との共催による第22回GSAのレスポンシブル・シーフード・サミットが カナダ・ニューブランズウィック州で開催され世界各国から 360名を超える代表団がセントジョンに集結し、シーフードの未来を形作る最重要課題について議論を交わしました。2024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。
- アドボケート誌は 2023年に100万ページビューを超え 1万人の登録者があり、アクアデミアポッドキャストは 61のエピソード、2700分のコンテンツを提供しました。
- 責任ある水産物の生産と調達に対する業界の献身の証として、GSAの第三者認証プログラムは 2023年に18%増加し、43カ国で3,959の認証加工工場、養殖場、ふ化場、飼料工場が認証されました。また、BAP (Best Aquaculture Practices) プログラムの認証維持率は 91%で、環境と社会への責任、食品安全、動物福祉を含むあらゆる責任に対する生産者のコミットメントを実証しました。

2023年度年次報告書へのアクセスは [こちら](#)、または以下の画像をクリックしてください。

※英語のレポートとなります。



オールインワンのBAP認証！



食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティと幅広い保証を一つの認証で！

1. BAP認証はロゴのロイヤリティはゼロ！
いくら販売してもロイヤリティはゼロ円です！
2. 最終消費現場で加工を行っても、認証取得の必要はなし。
ロゴガイドラインに準拠してロゴをパッケージ、メニューに引き継いで頂けます！

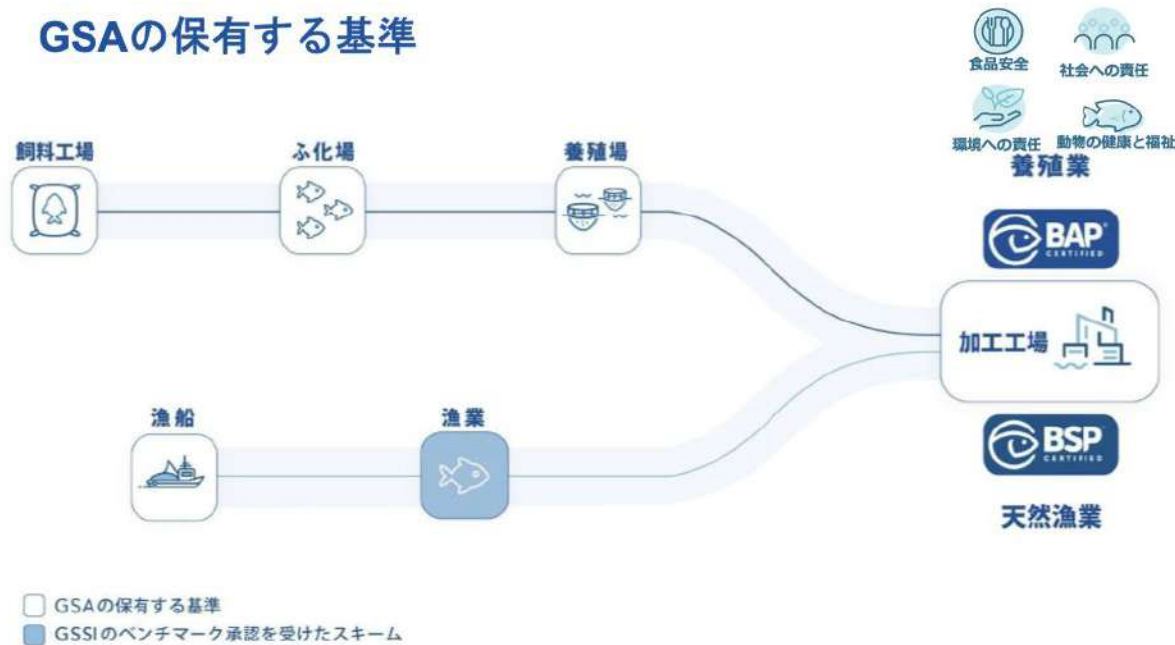
※最終消費現場とはスーパーのバックヤード、レストラン、ホテルのキッチンなど消費者と直接接している場所です。

それ以外の施設（量販店向けの加工センター、外食セントラルキッチンなど消費者から物理的に距離が離れている施設）の商品の形態が変わる加工を行う際はそちらの施設は加工工場基準の対象となります。

BAP認証では養殖のサプライチェーンの各段階に基準を設定して、4つの柱（食品安全、環境への責任、社会への責任、動物の健康と福祉）+トレーサビリティを確認しております。

BAP認証2つ星以上、最高レベルの4つ星を日本マーケットから求めましょう！

GSAの保有する基準



BAP認証の説明会を開催しませんか？

貴社にお伺いして、BAP認証の説明会を開催させていただきます。
オンラインでの対応も可能で、もちろん費用は無料です。

費用無料
オンライン可

Content

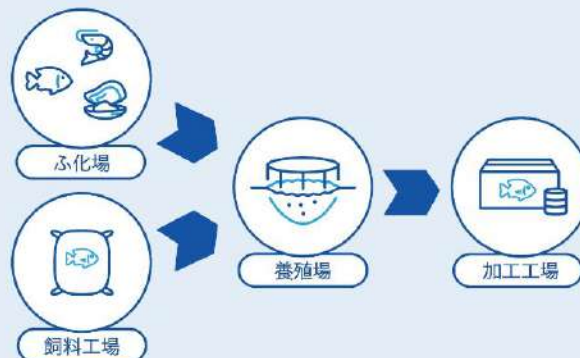
- ▶ BAP認証の概要
- ▶ 加工工場、養殖場、ふ化場、飼料工場での食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティとは具体的にどんな項目を見ているのか？
- ▶ ロゴの使用料が無料？ロゴの運用方法はどうすればいい？
- ▶ 具体的にどんな商品がある、活用方法は？

➡ 内容はご要望に応じて調整させていただきます。



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、商品の調理を行なっても
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。



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108万トン、エビ78万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 承認 *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	✓	承認申請中 *GSSIへ申請中	GFSI 承認	✓
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）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、加工工場、量販店、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、養殖される魚介類の健康、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認証ロゴで買われ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

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）

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

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スチールケース

認証番号が印字されたスチールケース

ロゴと認証番号が印字されたケース

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、使用される一の水産物がBAP認証であれば他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。
※この場合の中の水産物はBAP認証を取得した水産物です。

2. BAPロゴと認証番号が印字された冷凍パックで、バックヤードで凍らせてお分け、シリアルに配合する場合、該当商品に対してはBAPロゴを直接描いておくことが可能。（MDシリアルに配合など。）

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、加工工場、量販店、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、養殖される魚介類の健康、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認証ロゴで買われ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

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）

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

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スチールケース

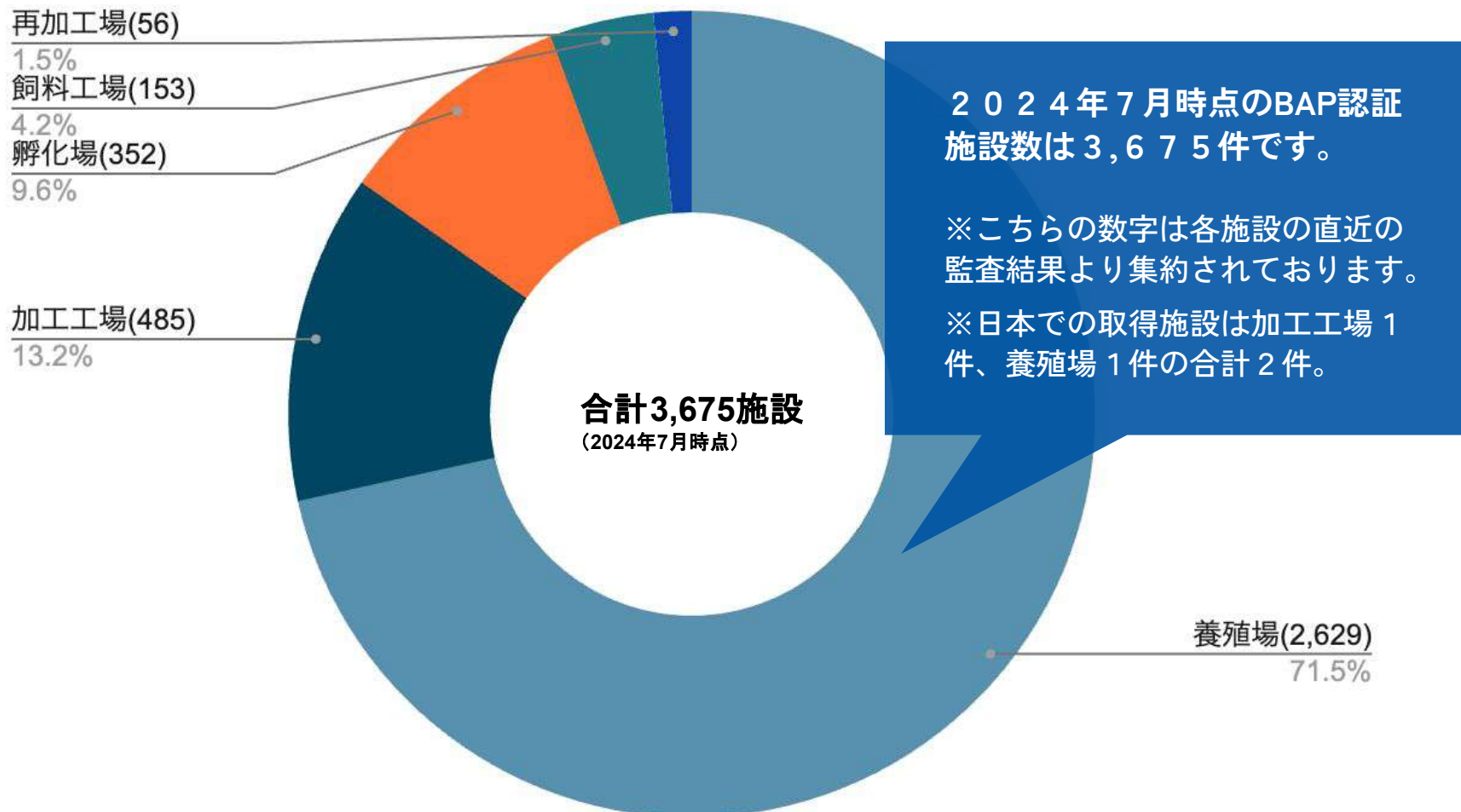
認証番号が印字されたスチールケース

ロゴと認証番号が印字されたケース

使用例

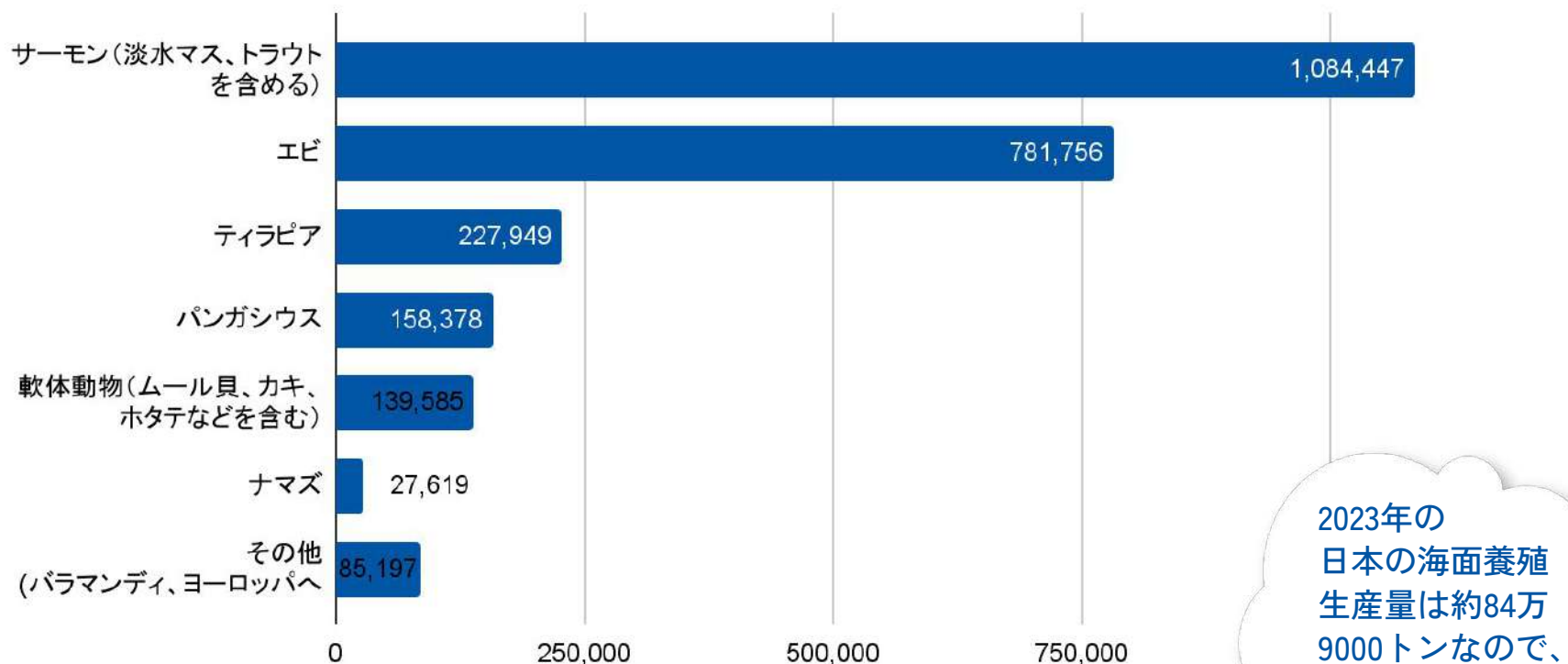
1. レストラン、ホテル、食堂など最終消費現場（キッチン）で複数の水産物を使ったメニューを調理する場合（例：エビ、貝類、イカを使ったシーフードパスタ）、使用される一の水産物がBAP認証であれば他のロゴマークを使うことができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明確にしてください。※このシーフードパスタのメニューにはBAP認証を取得した食材です。

世界でのBAP認証施設数



魚種別のBAP認証生産量

2024年7月時点（単位:トン）



2023年の
日本の海面養殖
生産量は約84万
9000トンなので、
約3倍！

2024年7月時点、BAP認証水産物の世界合計は **250万4931トン** です。**45カ国で39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

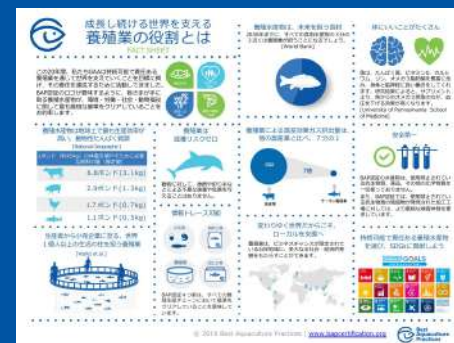


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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。



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。

