

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2023 年 12 月

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

2024年6月27-29日シュリンプサミット@チェンナイ、インド



2024年6月27-29日にかけてインド、チェンナイにてシュリンプサミットが開催されます。

シュリンプサミットはTCRS主催、弊社共催で開催されており、世界の水産物バリューチェーンが一堂に会し、持続可能性と気候変動に焦点を当て、生産量の停滞から生産者の生活まで、アジアをはじめ世界各地のエビ養殖が直面する重大な課題に取り組むことを目的にしております。2023年7月にはベトナム、ホーチミンにて開催されました。

2023年のページは[こちら](#)から。

2024年の詳細やHPは順次公開されますが、皆様には日程の確保をお願いいたします。



GSAとFishChoiceがFIPトレーサビリティ向上のために協力

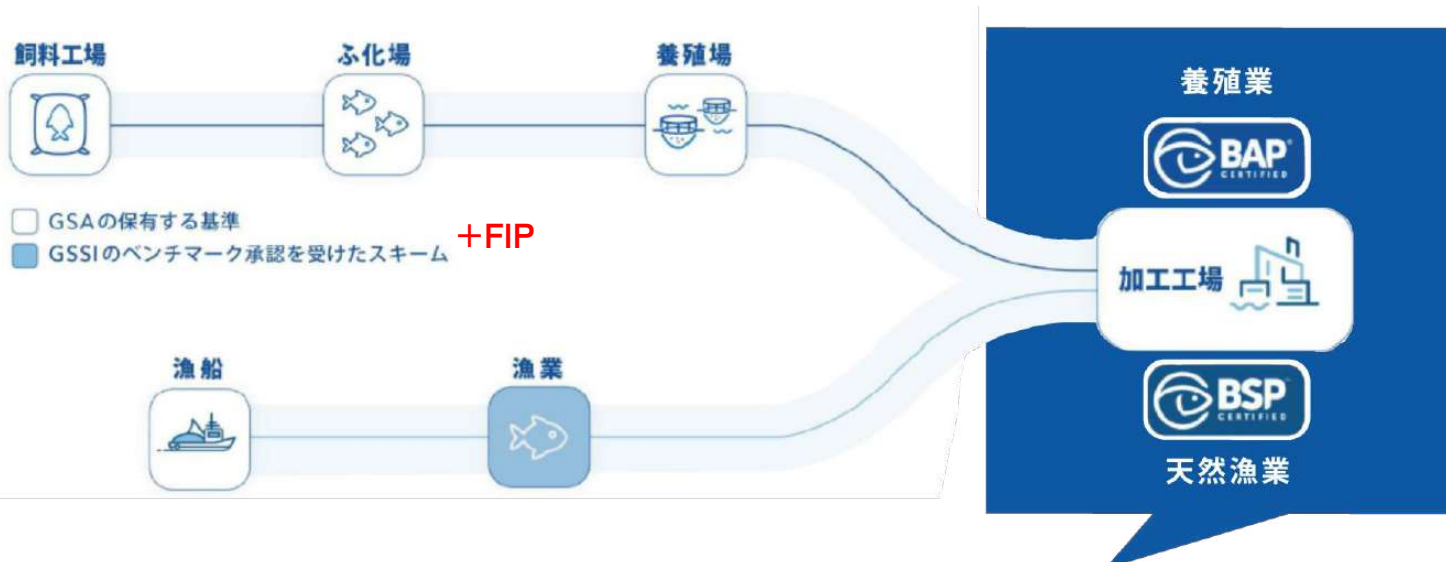


GSA（グローバル・シーフード・アライアンス）とFishChoice（フィッシュチョイス）はFisheryProgress.orgで報告されるFIPに対して、GSAの水産加工工場基準（SPS）を利用して、より高い保証とトレーサビリティを提供する新しい共同プロジェクトを立ち上げました。

加工工場基準は養殖および天然水産物加工業者の環境への責任、社会への責任、食品安全に対応し、FIP製品の調達に関するさらなる価値を提供するトレーサビリティの要素を含んでいます。

GSAは、加工業者がFisheryProgressに報告するFIPから確認された水揚げを報告するための追加ガイダンスと加工工場基準監査資料を作成中であり、また審査員がこれらの関連性を検証するための資料も作成中です。

プレスリリースは[こちら](#)から。



サウジアラビア王国環境・水・農業省が BAPワークショップを開催



2023年11月、GSAは、サウジアラビア王国環境・水・農業省（MEWA）と共に、サウジアラビアにおけるBAP（Best Aquaculture Practices）認証の進捗状況に関するワークショップを開催しました。

このイベントには、MEWAの畜産・漁業担当副大臣補佐（Dr. Ali Al Shaikhi）、MEWAの国家漁業開発プログラム（NLFDP）業務担当副代表（Mr. Philippos Papageorgiou）、NLFDPの養殖部長（Mr. Ibrahim Alzahrani）、サウジアラビア水産養殖協会（SAS）のメンバー、BAP認証生産者（サウジアラビア最大のNational Aquaculture Group **NAQUA**を含む）、BAP認証取得に関心のある多くの生産者など40名以上が参加しました。同国の認証施設には、Jazadco、Aqua Bridge Company、Alnasiriya Works Establishment、Maram Feed Mill Company、Rasheed Al Ballaa Farm for Aquaculture、Saudi Fisheries Company、Tabuk Fisheries Companyも含まれます。

GSAは、2016年1月にMEWAの前身であるサウジアラビア養殖協会と、同国の養殖施設がBAP認証を取得することを義務付ける覚書（MoU）を締結しました。リヤドで開催されたこのイベントは、MEWAの表彰式とSASのパートナーシップ証明書を授与し、MoUの成功を祝うものでした。



Ocean Experts Fisheriesが オマーン初のGSA水産物加工工場基準認証工場に



Ocean Experts Fisheriesは、世界中の顧客に高品質の水産物を提供することを約束する水産加工のリーディングカンパニーです。同社はシイラ、イワシ、メカジキ、マグロの加工を行っており、生鮮・冷凍フィレ、付加価値の高い水産加工品、特定市場向けのカスタマイズ製品などがあります。同社の使命は、責任ある漁業の実践、持続可能な調達を推進し、最高水準の品質と安全性を維持しながら水産物を提供することです。

天然、養殖を問わず水産物を扱う加工工場は、水産物に特化した加工工場基準であり、環境への責任、社会への責任、食品安全、トレーサビリティをカバーする「水産物加工工場基準」の認証取得を目指すことができます。

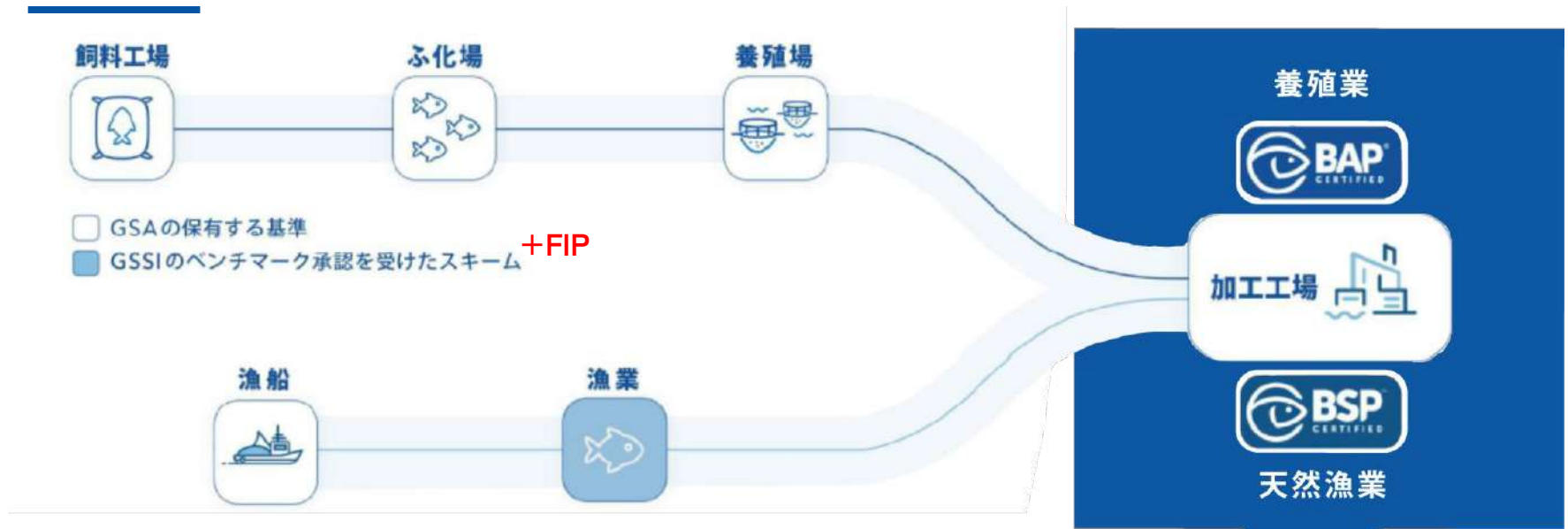
この認証は、持続可能な調達を専門とするEnvisible社によって後援された。Envisible社は、ホールチェーントレーサビリティ・システムを使用して、すべての水産物の産地から販売時点までの検証可能なトレーサビリティ・データを収集しています。消費者はパッケージのQRコードをスキャンすることで、Ocean Experts Fisheriesについて知ることができる。EnvisibleはOcean Experts Fisheriesとともに、Topcoの Full Circle Market、Giant Eagle's のNature's Basketをはじめとする米国の大手小売業者のプライベートブランドに、責任を持って調達された水産物を提供していく。

KEEP FROZEN



シイラを使用した商品パッケージ。QRコードを通して情報を提供する。

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 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）まで確認をお願いします。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、
養殖水産物の生産、加工工程、最終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。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴで買取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

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

スチールケース **認証番号が印刷されたスチールケース** **ロゴと認証番号が印刷されたケース**

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、使用される一箱の水産物が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。
※この食品中のサーモンは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食品や小分けパックで調理して小分け、シリアルに食べるなど、該当食品に対してはBAPロゴを直接描いて書くことが可能。（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、最終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。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴで買取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

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

スチールケース **認証番号が印刷されたスチールケース** **ロゴと認証番号が印刷されたケース**

▶ 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。

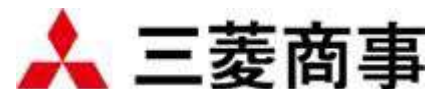
1. BAPのロゴマークはBAP認証を取得した生産者から提供し、養殖水産物を使ったメニューの広告にのみ表示してください。

2. メニューに説明を添えて、BAPのロゴマークがどのような意味を持つのかを明確にしてください。

使用例

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提案する場合（例：エビ、貝類、イカを使ったシーフードチヤウハン、使用される一箱の水産物が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



大林組

AUDACE



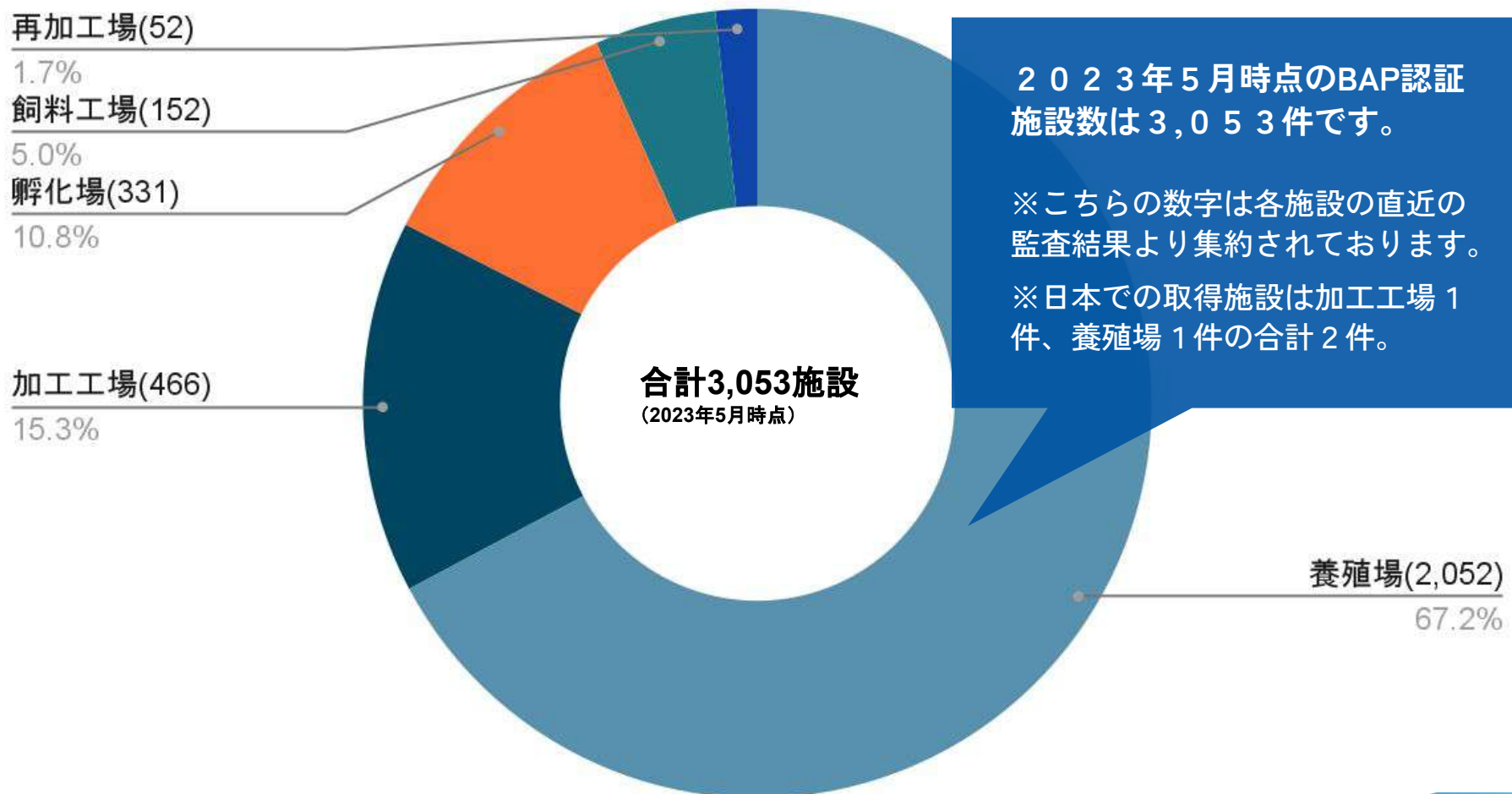
※一部企業を掲載。



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

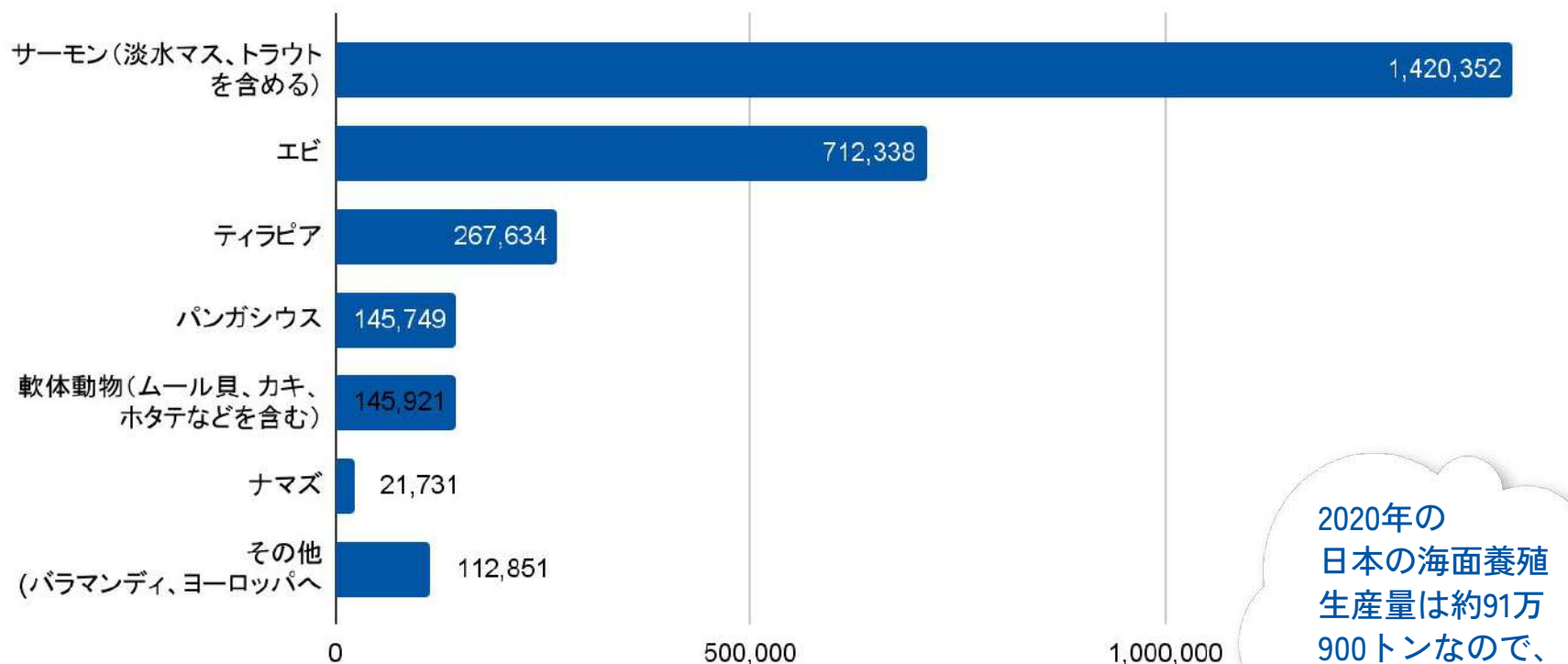
世界でのBAP認証施設数

世界でのBAP認証施設数(2023年5月時点)



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")

BAP認証の日本語版の各種資料について

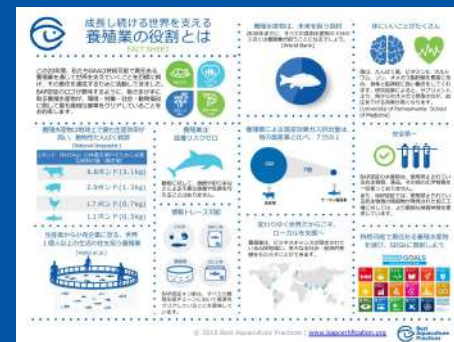


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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。

