



Aquaculture
Stewardship
Council



May 2021
ASCニュースレター



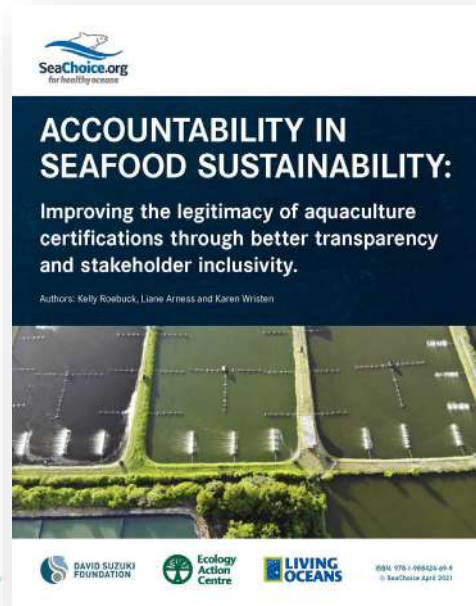
SeaChoiceによる第三者調査報告



NGO団体SeaChoiceによる第三者調査報告で、世界の主要な水産養殖認証制度のうちASCが最も包括的で透明性が高いと評価されました。

ASCは常に建設的なフィードバックを頂く機会に感謝し、今後は認証制度の養殖現場での持続可能な生産への変革・インパクトについてさらに厳密に評価されることを期待しています。

認証制度には常に更なる改善の余地があり、そうした項目の改善はプログラムとしてすでに進行中であります。今回の報告書で、ASCの比類なきアプローチ、特にコミュニティや利害関係者とのエンゲージメントが評価されたことをうれしく受け止めています。



ASCのウェブサイトにも、この続きを載せていますので、詳細は[こちら](#)から。

またSeaChoice調査報告書の原文も左の報告書をクリックしますとご覧いただけます。



IKEA新宿・テイクアウト専門店がオープン



原宿、渋谷に並び、新宿に3店舗目となる都市型店舗が5月1日にオープンしました。

さらに5月17日には、日本のイケアでは初となる量り売りデリが楽しめる「スウェーデン バイツ」がIKEA新宿1階に登場。コロナ禍でテイクアウトサービスを開始してきたイケアが、テイクアウト専門の新しい業態をスタートさせました。

イケアのレストランで人気の伝統的なスウェーデン料理はもちろん、ASC認証取得のサーモンを使った「サーモンマリネグラバッドソース和え」など、体にも地球にも優しいサステナブルなメニューが多数用意されています！



<https://www.ikea.com/jp/ja/stores/shinjuku/>

WWFの「火サス」キャンペーン



火曜のサステナブルシーフードは、もう召し上がりましたか。

「きじま」では、「MSCメバチマグロとASC銀鮭の海鮮アボカド丼 ASC認証バナメイ海老と平飼い有精卵の茶碗蒸し付き」を提供しています。

他のレストランでもメニューはありますので、[こちら](#)をチェックしてくださいね。

Twitterでツイート&フォローでサステナブル・シーフードを当てよう！

「きじまMSC/ASC認証の冷凍炊き込みご飯3点セット」か「おさかなクラブ ゆいP & 大自然 サイン入り 「おさかなハンドブック」が当たります。

詳細はキャンペーンページへ

<https://www.wwf.or.jp/campaign/kasasu/>



ASC-MSC海藻(藻類)規格 説明会実施



5月21日(金)に、ASC-MSC海藻(藻類)規格 説明会を実施しました。様々なセクターから約60名の参加者が集まり、質疑応答では数多くの質問が寄せられました。プログラム内では、規格や海藻マーケットに包括的な情報から、環境、社会2つに分けて各項目についての説明を行いました。当日の資料、質問と回答、録画については6月初旬ごろに公開予定です。



※システムの問題で、録画がプログラムの途中からとなっております。

国内ASC養殖場認証取得数



2021年5月1日現在、国内養殖場の認証取得状況をお知らせします。

67 養殖場（12件） 審査中養殖場：3養殖場（2件） ★[ウェブサイト](#)からもご覧いただけるようになりました★

企業数 (取得順)	養殖場数	生産企業・漁協	所在地	魚種	ラテン名（英語名）	認証状態
1	5	宮城県志津川漁協戸倉	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
2	3	黒瀬水産（日本水産）	宮崎県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
3	1	グローバルオーシャンワーク	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
4	50	宮城県漁業協同組合 石巻地区支所・石巻湾支所・石巻市東部支所	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
5	1	アクアファーム（マルハニチロ）	大分県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
6	1	ユーグレナ	沖縄県	ユーグレナクロレラ	<i>Euglena gracilis</i> (Euglena) <i>Chlorella sorokiniana</i> (Chlorella)	取得
7	1	鹿児島県東町漁協	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
8	1	奄美養魚（マルハニチロ）	鹿児島県	カンパチ	<i>Seriola dumerili</i> (Greater amberjack)	取得
9	1	ジャパンサーモンファーム	青森県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
10	1	FRDジャパン	千葉県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
11	1	マルキン	宮城県	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	取得
12	1	ダイニチ	愛媛県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Red seabream)	取得
(13)	2	弓ヶ浜水産株式会社	鳥取・新潟	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	審査中
(14)	1	熊本県海水養殖漁業協同組合	熊本県	マタイ	<i>Pagrus major</i> (Japanese seabream)	審査中

認証済および審査中の養殖場














認証済		審査中		認証済		審査中		
アワビ	31	30	ブリ・スギ	18	1	認証済 合計	1,400	審査中 合計
二枚貝	266	11	エビ	319	550			
パンガシウス	45	3	ティラピア	38	2	712		
サケ	548	85	淡水マス	66	14			
スズキ・タイ・オオニベ	47	16	熱帯魚類	6	-			
			海藻*	16	-			

* ASC/MSC 基準の海藻

魚種別による認証生産量



魚種	生産量 (mT)	魚種	生産量 (mT)
アワビ 	1,459	ブリ・スギ 	76,696
二枚貝 	95,558	エビ 	204,889
パンガシウス 	126,957	ティラピア 	98,722
サケ 	1,148,934	淡水マス 	36,797
スズキ・タイ・オオニベ 	46,370	海藻 	587
熱帯魚類 	4,500	認証済 合計	1,841,972

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：1400（前年 1266）
国内：67（前年 64）
- ASC CoC認証取得者数
世界：2553（前年 2303）
国内：184（前年 137）
- ASCラベル付き商品数
世界：30,066商品
国内：328商品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
184社 5月1日現在（グループCoC含む）

日本語のCoCリストを作成しましたので、ご興味のある方はダウンロードしてください。



こちらより
ダウンロードできます

ASC認証の商品/メニューPR コーナー開始



毎月のニュースレターに、商品/メニューPRのコーナーができました。CoC認証を取得している企業や認証水産物に興味のある企業の担当者全員へ送っているため、主要マーケットへダイレクトに宣伝することができます。

商品は、先着順にて掲載させていただきます。この機会に是非ご利用くださいませ!

今回は、明弘食品株式会社からの商品をご紹介します。



【お申し込み方法】

ご希望の方は以下のファイルに必要情報を記入し商品画像と共にお送りください。

<https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2020/06/ASC-Product-PR-Sheet.xlsx>

担当: 松井(daisuke.matsui@asc-aqua.org)

明弘食品株式会社 「ASCパンガシウス すり身」



- ①加水効果 80%加水実現 (すり身に対して80%以上加水→加水後「Pangasiusすり身」原価*₀305円)
- ②「Pangasiusすり身」の身の白さ SA級同等以上
- ③「魚臭削減」技術により 泥臭さ(ゲオスミン)削減
- ④「Pangasiusすり身」の供給体制 確立
- ⑤弊社の「Pangasiusすり身」を購入され、「練り製品・蒲鉾・カニカマ」を製造される企業様には、弊社の「ゲル強度発揮」の特許技術の使用を許可します
- ⑥EUHACCP認証工場にて製造

※価格高騰、供給不安定の中 環境に配慮し、国連のSDGs目標に合致した、価格等の利点を持つ「ASC養殖漁業認証Pangasiusすり身」を提案します。



商品名：ASC認証「Pangasius すり身」

産地：ベトナム

加工地：ベトナム

最低ロット：10kg段ボール箱

配送条件：冷凍(-15℃以下)/数量により納品物流、価格etc,応談 直接輸入の商談にも対応します

価格：高知蔵前渡し 消費税抜 *₀550円

サンプル:

①価格:半額(20*₀まで)

②配送料:冷凍宅配料金着払

【お問い合わせ】
株式会社 明弘食品株式会社
代表取締役社長 明神宏幸
TEL : 080 2975 7443
メールアドレス : office@meikoshokuhin.com

商品PR

明弘食品株式会社

「ASCパンガシウス カニカマ」



A S C 認証 P a n g a s i u s カニカマ は 弊社の 「魚臭削減」技術にて製造した「Pangasiusすり身」を使い、ゲル強度発揮の特許技術(特許第6253060号)にて、「Pangasiusカニカマ」に仕上げました。

- ①加水効果は、コストダウンと食感の良さを実現
- ②身色の白さは「Pangasiusカニカマ」の評価を高め
- ③魚臭削減の効果は、お寿司や 野菜サラダetc.の、トッピングに最適です



商品名：A S C 認証「Pangasius カニカマ」

産地：ベトナム

加工地：日本

最低ロット：500g 10個 5kg 段ボール箱

配送条件：冷凍(-15℃以下)

価格：高知蔵前渡し・消費税抜 1200円

サンプル：

①価格:半額(5kgまで)

②配送料:冷凍宅配料金着払

【お問い合わせ】

株式会社 明弘食品株式会社

代表取締役社長 明神宏幸

TEL : 080 2975 7443

メールアドレス : office@meikoshokuhin.com

商品PR

明弘食品株式会社

「ASCパンガシウス スキンレスフィレ」



ベトナム産Pangasiusは 国連が提言している、SDGsの目標に適う、ASC養殖漁業認証にて養殖されています。

- ①抗生物質は無投与
- ②明弘食品(株)の技術により、Pangasiusの魚臭排除
- ③E U H A C C P 認証工場にて製造
料理法として塩コショウで味付けし、フライパンで表面をパリッと焼き上げる、バジルソティや白身魚のフライ等の料理にお使い下さい



商品名: ASC認証「Pangasius スキンレスフィレ」

産地: ベトナム

内容量: ベトナム

最低ロット: 1*袋(5 Fillet)

*5袋段ボール箱(5kg)

配送条件: 冷凍(-15℃以下)/数量により納品物流、価格
etc, 応談 直接輸入の商談にも対応します

価格: 高知蔵前渡し 消費税抜 *430円

サンプル:

①価格: 半額(5*まで)

②送料: 冷凍宅配料金着払

【お問い合わせ】

株式会社 明弘食品株式会社

代表取締役社長 明神宏幸

TEL : 080 2975 7443

メールアドレス : office@meikoshokuhin.com

商品PR

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン
www.asc-aqua.org/ja/

このニュースレターに関する問い合わせ先
担当：川田 直美

Email: naomi.kawata@asc-aqua.org

記事を二次利用されたい方は、お問い合わせください

※配信停止をご希望の方は、[送信元](#)へ「配信停止」とご連絡ください。