

2020年3月26日

西友、国内小売業初の取り組み！
「BAP」認証獲得の「サラダえび」を3月26日より発売開始
水産エコラベル商品やノントレー商品の取り扱いも拡大し、
持続可能な水産物調達を促進！！

合同会社西友(東京都北区、社長兼最高経営責任者:リオネル・デスクリー、以下「西友」)は、国内小売業で初めて「BAP(バップ:Best Aquaculture Practices、以下「BAP」)」認証を得た「サラダえび」を、3月26日(木)より全国の西友181店舗で発売します。また、BAP認証商品以外にも、水産エコラベル商品11品目、ノントレー商品3品目の取扱いを開始し、持続可能な水産物調達を促進してまいります。



今回発売する「サラダえび(150g/397円(税抜))」は、殻を取り除いた冷凍商品で必要な分だけ解凍して使用でき、サラダの具やチラシ寿司、酢の物に加え、炒め物などさまざまなシーンで手軽にご使用いただける商品です。また昨今、水産商品分野では、女性の社会進出の増加等を背景に「焼くだけ」「炒めるだけ」で副菜となる加工済みの半調理品の売上が伸びております。そのため西友ではBAP認証商品以外にも、ASC認証等の水産エコラベル認証を得た「白身魚のハーブガーリックソテー(140g/297円(税抜))」、「お魚ミンチを使った麻婆豆腐(280g/397円(税抜))」等など11品目を発売します。さらに、環境に優しいノントレー商品として「ホワイトエビ(10尾/797円(税抜))」を含めた3品目の発売も開始いたします。

BAP認証とは、責任ある養殖水産物に関するグローバルな認証制度として、2017年10月に世界で初めてGSSI(Global Sustainable Seafood Initiative グローバル・サステナブル・シーフード・イニシアチブ:世界水産物持続可能性イニシアチブ)に認められました。BAP認証の特徴は、養殖水産物の生産プロセスに関わる全てのプレーヤー(飼料工場、ふ化場、養殖場、加工工場)が、環境や社会への責任を果たし、動物の健康と福祉や食品安全に配慮していることを示します。西友は品質・鮮度・価格に加え、持続可能な方法で生産された商品の調達の拡大により、お客様に満足していただける品揃えを実現することを目指しており、特に、資源保護や漁業の持続可能性が世界的な課題である水産分野では、親会社のウォルマートの方針に沿ってBAP認証をはじめとする認証商品の拡充を模索しておりました。その一環として、今回のBAP認証商品を含む環境に配慮した商品を発売いたします。

BAP認証を運営する非営利団体GAA(Global Aquaculture Alliance グローバル・アクアカルチャー・アライアンス:世界養殖連盟)のアジア・バイス・プレジデント Steve Hart(スティーブ・ハート)氏は、西友の国内小売業初BAP認証商品発売について、次のようにコメントしています。

「持続可能な方法で水産物を調達することは、将来の水産物資源の供給にとって不可欠です。中でも日本は、長い歴史を通して水産物の豊かな食文化を持つ点で、今後の水産物の持続可能性にとって非常に重要な国と言えます。今回、西友においてBAP認証のサラダえびの取扱いを開始することは、BAP認証の4つの柱:環境への責任、社会への責任、食品安全、動物福祉にコミットいただいたことを意味します。BAP認証では、ふ化場・飼料工場・養殖場・加工工場のすべてにおいて、上記の4つの柱で求めている基準を満たす規程策定と運営を行っていること、かつ、トレーサビリティの点においても基準を満たしている必要があります。」

また、西友のサステナブル・シーフードに関する取り組みを支援するコンサルティング・ファーム、株式会社シーフードレガシー代表取締役の花岡和佳男氏は次のようにコメントしています。

「世界的な乱獲が海洋生態系、水産経済、地域社会の脅威となっている今、水産市場大国である日本における大手小売である西友が、自社の水産物調達のアセスメントを行い、MSC、ASC、BAP などのサステナブル・シーフードの認証商品の取り扱いを強化したことは、SDGs12 番や 14 番などへの貢献であり、社会に対して大きな意義があるものと評価します。近年は日本でも複数の水産物認証を目にするようになってきましたが、水産物認証は各社がサステナブル・シーフードに関する調達方針や目標を達成するための有効的なツールであり、自社に適した認証を選択する一歩を踏み出したこの度の西友の動きは高く評価されるべきもの。今後も水産物調達改善と適切な情報発信を通じて、消費者に責任ある購買の選択肢を増やしていく活動の継続を期待します。」

西友の親会社で世界最大の小売企業であるウォルマート社では、お客様に、より手ごろな価格で、かつ安全・安心な食品を提供するために、サステナビリティにおけるグローバル目標の一つとして、水産物を含む日常必需品のうち、主要 20 品目を、2025 年までに持続可能な調達を強化・拡大していくことを約束しています。西友においても、サステナビリティの取組みとして、水産分野では、「漁業改善プロジェクト(FIP)」の支援を行っております。「那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP」助成金による資金提供と、同プロジェクトの対象となるビンチョウマグロを関東 21 店舗で販売することで持続可能な漁業への支援を行ってまいりました。(ご参考:https://seafoodlegacy.com/cases/nachikatsuura_longline_fip/)

西友は、地域に密着した先進的で革新的なバリュー・リテイラーとして、お客様の毎日のニーズにお応えすることを目指しております。持続可能な環境や社会の実現に貢献することで、他社との差別化を図るとともに、お客様の日々の暮らしに貢献してまいります。

■商品概要

商品名	規格	原産国/産地	売価(円)	認証種類
サラダえび	150g	ベトナム	397	BAP
白身魚の香草チーズソテー	約 140g	ベトナム	297	ASC
白身魚のカレーチーズソテー	約 140g	ベトナム	297	ASC
白身魚のハーブガーリックソテー	約 140g	ベトナム	297	ASC
白身魚ののり塩焼き	約 140g	ベトナム	297	ASC
白身魚のマヨパン粉ソテー	約 140g	ベトナム	297	ASC
お魚ミンチを使った麻婆豆腐	280g	アメリカ	397	MSC
お魚ミンチを使った青椒肉絲	220g	アメリカ	397	MSC
減塩さば 4 切	65g × 4 切	ノルウェー	397	MSC
無着色明太子	100g	ロシア又は米国	397	MSC
無着色たらこ	100g	ロシア又は米国	397	MSC
宮城県産 美銀サーモン甘口	1 パック	宮城県	217/100g	AEL
ブラックタイガーエビ(中)ノントレー	14 尾	インド	497	-
ホワイトエビ(大)ノントレー	10 尾	インド	797	-
ホワイトエビ(特大)ノントレー	8 尾	インド	1,097	-

- ※価格はすべて税抜。
- ※地域や店舗によって取扱い商品が異なります。
- ※一部商品は地域によって発売日が異なります。
- ※GSSI 認定の認証は上記の中では BAP、ASC、MSC のみとなります。



白身魚のガーリックハーブソテー
(約 140g / 297 円)



無着色たらこ
(約 100g / 397 円)



ホホワイトエビ (大) ノントレー
(10 尾 / 797 円)

■認証機関、各認証制度について

● GSSI

Global Sustainable Seafood Initiatives(世界水産物持続可能性イニシアチブ)。

GSSI は各国の水産企業や非政府組織などが参加する枠組みです。段階的で透明性のあるプロセスを経て、FAO(国連食糧農業機関)のガイドラインを満たす水産物の認証スキームに対してお墨付きを与えるグローバル・ベンチマーク・ツールの役割を果たします。

東京 2020 オリンピック競技大会の調達コードにも盛り込まれ、日本でも注目されています。

<https://www.ourgssi.org/jp/>

● BAP 認証

BAP (Best Aquaculture Practices) 認証は、GAA(Global Aquaculture Alliance:世界養殖連盟)が運営する、責任ある養殖水産業に与えられる国際的な第三者認証です。養殖水産業の生産プロセスに関わる全てのプレーヤー(飼料工場、ふ化場、養殖場、加工工場)が、環境や社会への責任を果たし、動物の健康と福祉や食品安全に配慮していることを示します。

<https://japan.bapcertification.org/>

● ASC 認証

ASC(Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会)は、環境や地域社会や人々に配慮した、責任ある養殖により生産された水産物を対象とする国際的な認証制度です。厳格な審査により認証された養殖水産物は、加工・流通の過程でも CoC 認証(MSC と共有)によってトレーサビリティを担保しています。ASC ロゴは、消費者の方々に自分の購入する商品が持続可能な水産物であると知らせる力強いメッセージとなります。

<https://www.asc-aqua.org/ja/>

● MSC 認証

MSC(Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会)の厳正な認証規格に適合した漁業で獲られた持続可能な水産物にのみ認められる証、それがMSCラベル、通称MSC「海のエコラベル」です。漁業が、MSC 漁業認証規格に則り MSC 漁業認証を取得し、その漁業で獲られた水産物を、流通から製造、加工、販売に至る全ての過程において「CoC 認証」を取得した企業が適切に管理することで、初めて「海のエコラベル」のついた製品が消費者の食卓に並べられるようになります。

<https://www.msc.org/jp/>

- AEL 認証

一般社団法人「日本食育者協会」が平成 26 年 2 月に養殖エコラベル制度を発足しました。

英語名称は Aquaculture Eco-Label とし、略称は AEL です。養殖業者がラベルを取得し、その商品が消費者に伝えられることにより、養殖水産物の安心・安全の確保につながり、養殖水産物がさらに発展することを目的としています。

http://www.fish-jfrca.jp/04/a_ecolabel.html

■西友のサステナビリティの取り組みについて

親会社であるウォルマートが掲げる「Global Responsibility」というグローバルな取り組みのもと、社会課題や環境問題の解決に向けて、「機会創出」「環境」「地域社会」の 3 つを注力分野と定め、お客様やお取引先様、NGO や自治体の皆様と協力し、サステナビリティ・社会貢献活動を推進しています。「環境」に関しては、「人々の暮らしと環境を持続させる商品を販売すること」を最終目標の一つとしており、水産物における認証商品の拡充や「みなさまのお墨付き」をはじめとするプライベートブランド商品の原料(パーム油・紙パルプ等)や容器包装を持続可能なものに切り替えるなど、各活動を推進しています。

■企業情報: 合同会社西友

西友企業情報 : <https://www.walmartjapaneseiyu.com/>

西友広報ブログ : <https://www.walmartjapaneseiyu.com/blog>

西友 facebook : <https://www.facebook.com/walmartjapaneseiyu/>

この件に関するお問い合わせ:

合同会社西友 企業コミュニケーション部 広報室 03-3598-7760

■企業情報: 株式会社シーフードレガシー

シーフードレガシーは、海と人をつなぐ象徴である水産物(シーフード)を、豊かな状態で未来世代に継いでいきたい(レガシー)という想いのもと、社会・経済・環境におけるサステナビリティの実現のため、国内外の水産関連企業や NGO をサポートし、両者を戦略的にネットワークし、日本のビジネスに適した解決策を形にする、コンサルティング/プラットフォーム組織です。

企業情報 : <https://seafoodlegacy.com/>

問い合わせ先:

株式会社シーフードレガシー(担当:山岡)

miki.yamaoka@seafoodlegacy.com または 03-6884-6496