

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2024 年 2 月

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



▶ 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。

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)

生むきえび バナメイ 26/30



▶ 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。

✉ 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 安藤様

✉ h-ando@ishimitsu.co.jp

🌐 <https://www.ishimitsu.co.jp/>

GSA、ヒルトンF&Bマスターズに協賛



2014年からアジア太平洋地域でスタートした「F&B マスターズ」は、新たな才能の発掘と人材育成を目的とし、所属部署を問わず全チームメンバー（総料理長、料理長、ペストリーシェフなど一部を除く）を対象とした料理・飲料の知識、技術と創造性を競う大会です。

この度、GSAはBAP認証の紹介をするブースを出展しました。
100名を超えるヒルトン関係者の皆様にブースにお立ち寄り頂きました。
今後も同社内でのBAP認証の認知度向上の為に努めてまいります。



サンレイ、南部アフリカで初の3つ星BAP認証を取得



GSAは2023年6月、Sanlei(サンレイ)がレソト王国とアフリカ南部で初めてBAPの認証を取得した養殖場とふ化場となったことを発表しました。そしてこの度、サンレイが加工工場を認証に加え、BAP認証3つ星のロゴを冠した初のトラウト製品を発売することになりました。

「Sanlei、レソトのBAP認証取得は、私たちのビジネスと組織にとって大きなことです。」

サンレイの加工マネージャーであるローガン・マンドリーは、「私たちは、お客様に常に最高の品質の製品だけをお届けできるよう、食品の安全性と品質の分野で継続的な改善を推進していきます。BAP認証は、私たちのビジネスと世界市場での取引を拡大するチャンスの扉を開くものです。私たちは、製品が世界中で紹介され、アフリカが世界に何をもたらすことができるかを示すことを望んでいます。」と述べています。

サンレイはレソト王国を拠点にニジマスを養殖し、南アフリカ、**日本**、そして最近では米国にも輸出しています。製品には、冷凍フィレ、ポーション、ヘッドオン、ヘッドオフなどがあります。同社は、[GSAの2023年インパクト・レポート](#)でケーススタディとして紹介されました。



GSAの認証プログラムは2023年に18%増加、91%の維持率



GSAの第三者認証プログラムは、2023年に18%増加し、43カ国で合計3,959の認証加工工場（養殖と天然を含む）、養殖場（休耕中を含む）、ふ化場、飼料工場が認証されました。

BAP認証プログラムの維持率は91%でした。

全3,959施設のうち、541施設が加工工場、2,905施設が養殖場、153施設が飼料工場、360施設がふ化場です。

GSAの水産物加工基準（SPS）に認証された工場は、年間生産量が300万トンを超えております。

さらに、GSAは、責任ある漁船基準(RFVS)に認証された32隻の漁船を擁して年末を迎えました。

※上記の数字は2023年末時点の数字であり、養殖・天然のどちらも含みます。休耕中の養殖場もカウントしているため、P11の円グラフとは相違がございます。

生産者は2023年、GSAの運営する認証取得に向け、多くの業務改善を行いました。

審査で指摘された不適合は、認証を取得する前に対処しなければなりません。

2023年の間に、加工工場、養殖場、ふ化場、飼料工場は合計8,428件の改善を行いました。

その内訳は、食品安全への取り組みが2,666件、社会への責任への取り組みが2,623件、環境への取り組みが2,307件、動物の健康と福祉への取り組みが493件、トレーサビリティへの取り組みが339件でした。

2023年は、GSAにとって多くの初めての出来事があった年でもあります。世界初のBAP認証チョウザメ養殖場 [（Azerbaijan Fish Farm LLC）](#)、スリランカ初のBAP認証ブラックタイガーシュリンプ加工工場 [（Srimic Exports Pvt. Ltd.）](#)、南アフリカ初のBAP認証生産者 [（SanLei）](#)、ノルウェー初のBAP認証飼料工場 [（Skretting）](#)、日本初のBAP認証施設 [（愛南漁業協同組合）](#)。また、南アフリカと英国で初めて天然魚介類加工工場の認証を取得したケープ・フィッシュ社とアソシエイテッド・シーフーズ社の2社もございます。

今年は、世界で最初のBAP認証養殖場であるベリーズのエビ養殖場が認証を取得してから20年目にあたります。

GSAは、2004年に養殖場に対する最初の基準を発表して以来、養殖魚と天然魚の両方の加工工場、また、ふ化場、飼料工場、漁船をカバーする保証のポートフォリオを拡大してきました。

米国・ボストン「Seafood Expo North America 2024」 にて最新情報共有のイベントを開催致します！



GSAは、2024年3月10日から12日にかけて開催されるシーフード・エキスポ・ノースアメリカに向けて準備を進めており、GSAの各部門から代表者が参加します：プログラム・インテグリティ、アウトリーチ、オペレーション、マーケット、情報技術。

ブース番号は#2065です。

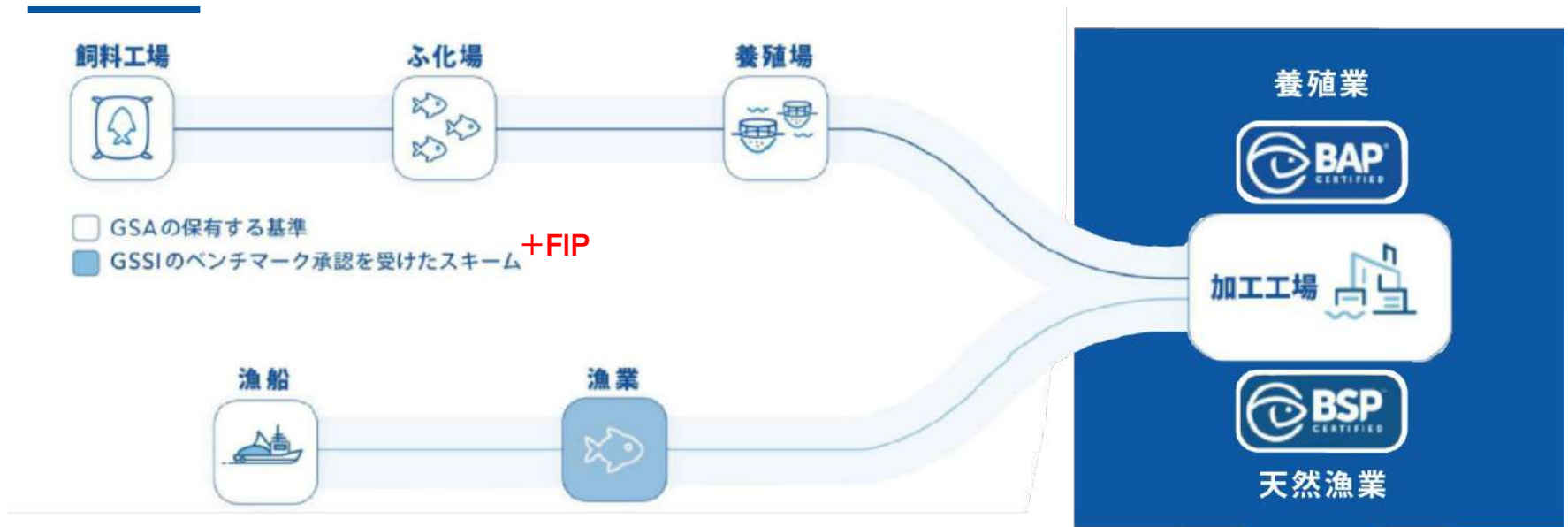
また、3月10日4PMから6PM会場内の205C会議室にて、GSAの最新情報共有の後、ネットワーキングのためのカクテルアワーが予定されております。

参加は無料です。以下のフォームより事前登録をお願いいたします。

<https://info.globalseafood.org/sena-stakeholder-update-rsvp-2024>



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 養殖場基準とサーモン養殖場基準 ※軟体動物養殖場基準も申請中	✓	✓	✓
	飼料工場	✓	✓	✓	N/A
	加工工場	✓	✓ ※SSCIへ申請中	GFSI 加工工場基準	✓
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。消費者の健康に配慮し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た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

スローロースケース **認証番号が有効なスローロースケース** **ロゴと認証番号が有効なケース**

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ロゴを直接描くことが可能です。（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。消費者の健康に配慮し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た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

スローロースケース **認証番号が有効なスローロースケース** **ロゴと認証番号が有効なケース**

▶ 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。

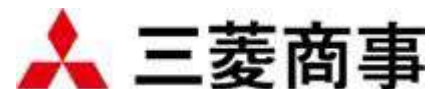
使用例

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、目、イカを使ったシーフードチヤウハン、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



MITSUI & CO.



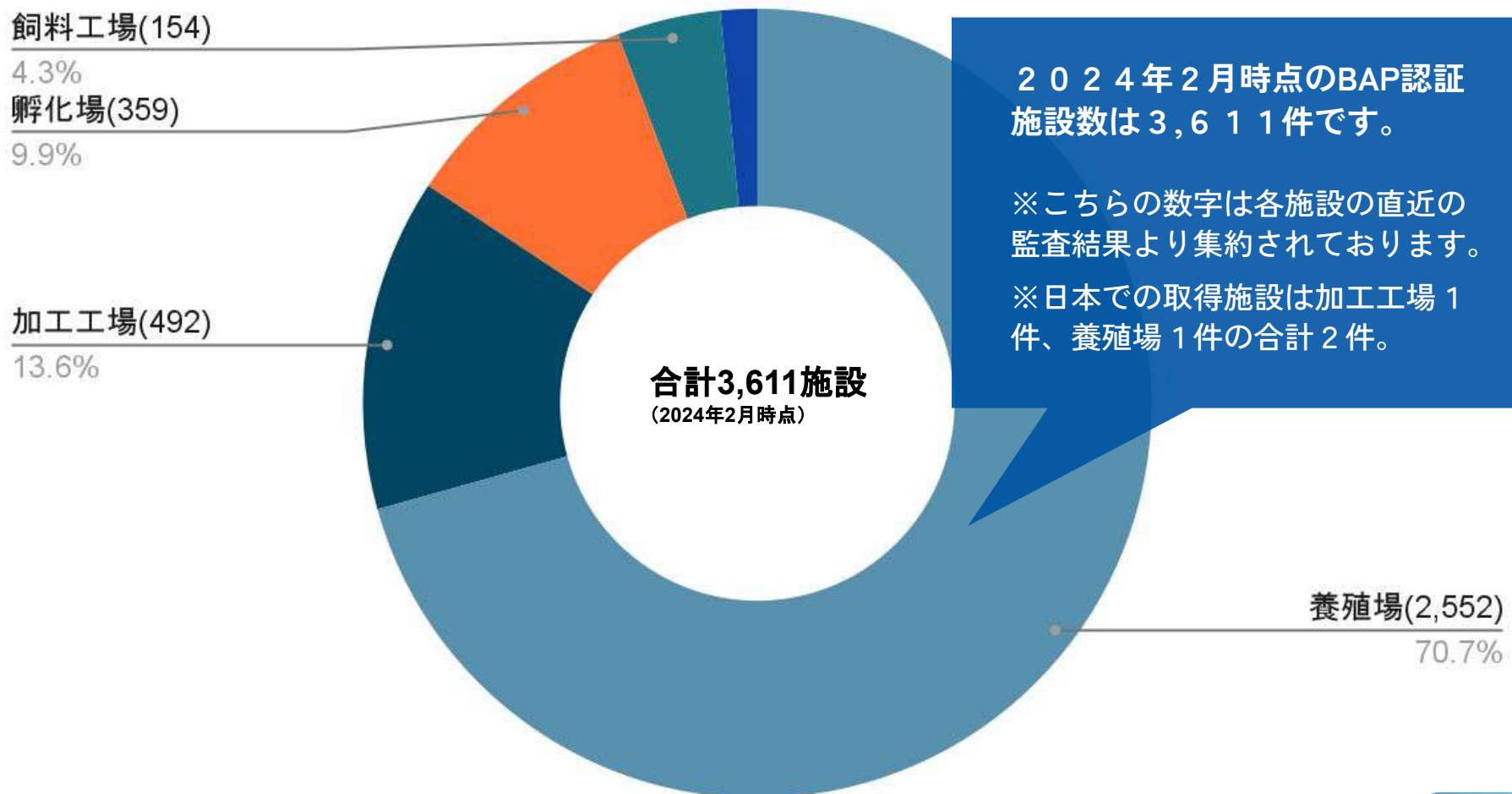
※一部企業を掲載。



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

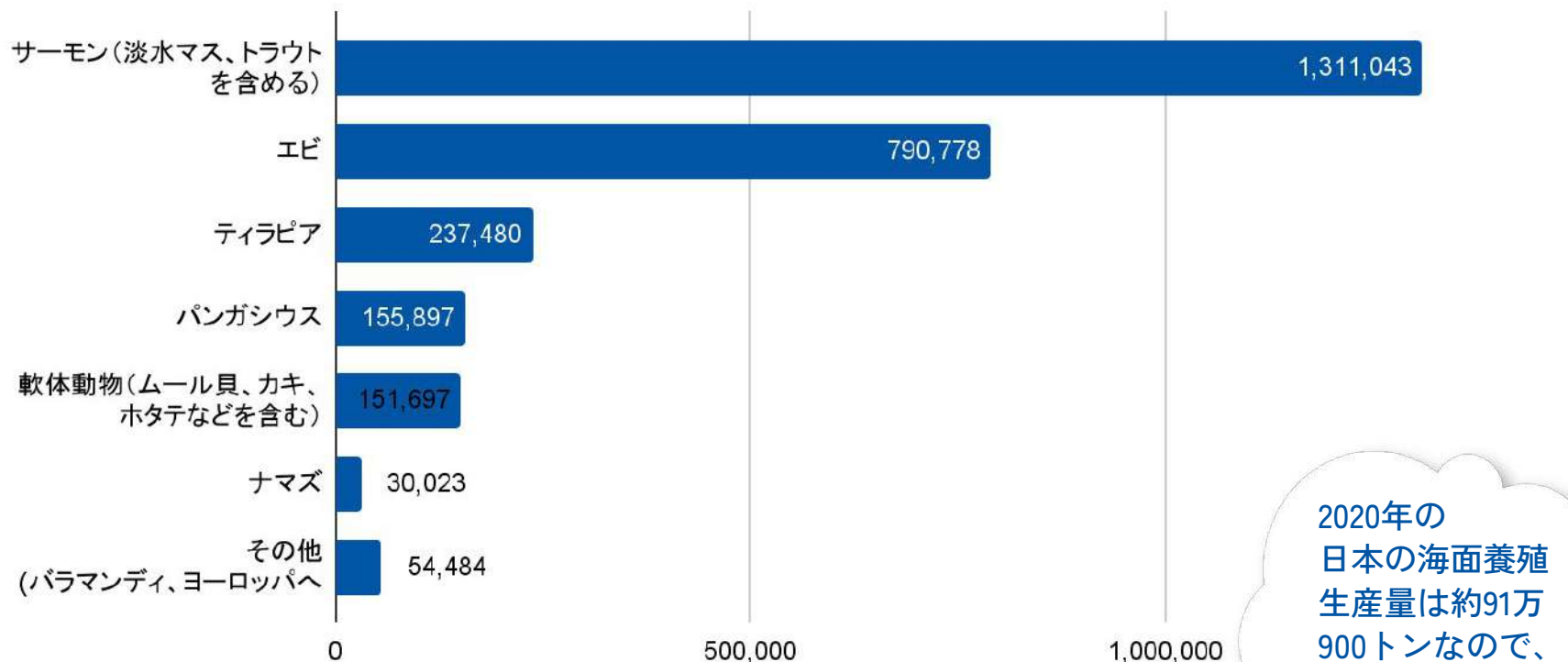
世界でのBAP認証施設数

世界でのBAP認証施設数(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！

2023年5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")

マーケティングサポート用にご用意ができる資料は以下をご参照下さいませ。

<https://drive.google.com/file/d/1COWGrAKVCVoEldZzmsOcSIXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing>

BAP認証の日本語版の各種資料について

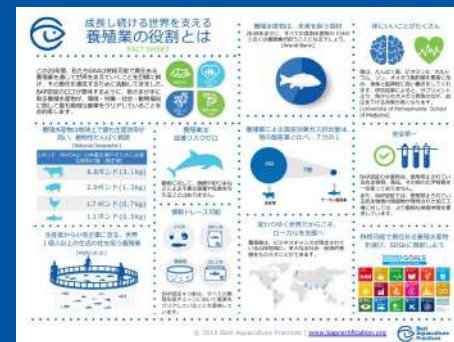


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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。



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)



500gx20PC

- ▶ 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)



600g(10個入)*20PC

- ▶ 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)



240g(10尾入)*20PC*2台

- ▶ 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)



300g(20尾入)*20PC

- ▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用した海老フライです。尾の部分を除去しているので丸ごとお召上がり頂けます。

✉ 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
小島様

✉ keita-k@emro.co.jp

👉 結のエビについて詳しくは [こちら](#)