



2021水産資源や海洋環境に関する勉強会 「サステナブルな水産流通を目指して」

アラスカシーフードマーケティング協会
トレードレプレゼンタティブ 家形晶子
2021年6月21日



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカシーフードマーケティング協会



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカ産水産物のマーケティング組織

- ・ アラスカ州と水産業界の官民共同事業体
- ・ 北米および世界各地41か国でマーケティング活動
- ・ 非営利団体

ミッション：アラスカ産水産物の認知・価値向上

- ・ 天然で持続可能なアラスカ産水産物を広く伝える
- ・ 小売、中外食業界向けの販促活動を実施
- ・ メディアやウェブサイト、SNSを通じた消費者向けのPR活動を実施



アラスカ産の水産物とは？



SALMON

Alaska boasts an abundance of five exceptional and delicious species of wild salmon that are available year-round. In fact, nearly 95% of wild-caught salmon in the United States come from Alaska. Alaska salmon is available year-round when the season is locally available through direct-to-market or a limited amount of king salmon in the winter months, with frozen king salmon in the winter months, and frozen year-round.

天然サケマス類



KING (CHINOOK) SALMON
Oncorhynchus tshawytscha

King salmon is the largest of the five Alaska species for its high oil content and succulent meat.



COHO (SILVER) SALMON
Oncorhynchus kisutch

The second largest of the Alaska salmon species, red flesh. Alaska coho salmon should not be confused with keta, a grading term used to describe the skin.



KETA (CHUM) SALMON
Oncorhynchus keta

Popular in nearly every foodservice segment, keta combine economy with excellent texture, flavor, and is one of all five species of Alaska salmon.



SOCKEYE (RED) SALMON
Oncorhynchus nerka

Sockeye salmon is known for its distinctive bright red color and firm texture. It is the second most popular Alaska salmon.



PINK SALMON
Oncorhynchus gorbuscha

An economical choice, pink salmon is the smallest of the five Alaska salmon species. Most canned salmon is pink salmon.



SHELLFISH

Alaska's pristine, frigid waters are also home to massive and sustainably utilized populations of shellfish. From a variety of species, many of which are found in the sea, Alaska offers a wide variety of delicious seafood. From luxurious crab to succulent scallops, Alaska's shellfish industry is a testament to the state's natural resources and management ensures a steady supply will be available for generations to come.

甲殻類



KING CRAB
Paralithodes camtschatica

Alaska king crab (most commonly the red king crab) is the largest and most impressive crab and is a popular choice for regal presentation.



SNOW CRAB
Chionoecetes opilio/bairdi

Two species are actually marketed as snow crab. Sometimes also called queen crab, they feature a delicate flavor.



DUNGENESS CRAB
Metacarcinus magister (Cancer magister)

The largest and most flavorful Dungeness crab is an exceptional value due to ease of preparation, sweet, almost nutty flavor and tender, flaky meat.



SCALLOPS
Patinopecten caurinus

Also called 'weather-vane' scallops, Alaska scallops have a sweet flavor and tender, buttery texture. They are found anywhere in the world and feature no additives.



ALASKA SHRIMP
Pandalus spp. & Pandalopsis dispar

Alaska has several species of shrimp varying in size, including coonstripe, humpy and northern,



WHITEFISH

The distinct species of Alaska Whitefish offer their own unique and varied appeal, while sharing a singular reputation as the world's premier Alaska seafood product. This United States' oceanic bounty, much of which is made up of whitefish species, consistently lives up to the highest expectations, plus their availability and versatility ensures a variety of options year-round.

様々な底魚類、浮魚



SABLEFISH (BLACK COD)
Anoplopoma fimbria

Alaska has the largest sablefish population in the world. This premium whitefish has high oil content comprised of heart-healthy omega-3 fatty acids. Sablefish is actually not a member of the cod family.



HALIBUT
Hippoglossus stenolepis

Alaska halibut is the largest of the flatfish and has a reputation as the world's premium whitefish. Average size ranges from 25-35 lbs. The majority of the domestic supply of halibut comes from Alaska.



COD
Gadus macrocephalus

Alaska cod is one of the most popular North Pacific groundfish. Commonly marketed as Alaska cod, Pacific cod, or true cod, but should not be confused with Atlantic Cod.



ALASKA POLLOCK
Gadus chalcogrammus
(*Theragra chalcogramma*)

As Alaska's most abundant seafood species, genuine Alaska pollock (sometimes called walleye pollock) is a lean, mild and tender member of the cod family, and is not to be confused with Atlantic pollock, which is darker and oilier. Alaska pollock is also the primary fish used in the creation of the highest quality surimi.



米国アラスカ州産のシーフード

天然サケマス類

キングサーモン、紅鮭、銀鮭、
秋鮭、カラフトマス

白身魚

スケソウダラ、真だら、銀だら、
カレイ類、にしん、赤魚類

甲殻類

たらばガニ、ゴールデンキングクラブ、
ズワイガニ

魚卵

たらこ、明太子、すじこ、
イクラ、数の子など



アラスカ産水産物の特徴



天然で、

Wild!

- ✓ 魚の養殖を法律で禁止
- ✓ 天然の水産資源の「再生産性」を活用



サステイナブル

海の環境、その他の条件を損なうことなく、
長期間継続可能な漁業で漁獲しています。

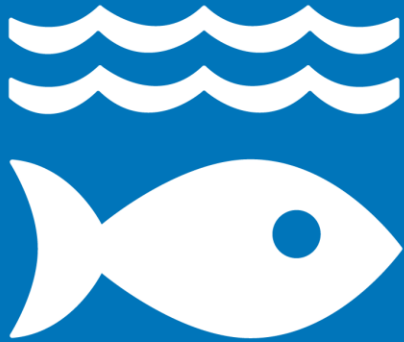
Sustainable!

- ✓ 環境や社会的責任に
配慮した漁業
- ✓ 1959年当初から
州憲法に明記



アラスカシーフードのサステイナビリティ

14 海の豊かさを 守ろう



海洋と海洋資源を、
持続可能な開発に向けて
保全し、
持続可能な形で利用する。



アラスカ州憲法 1959年施行

Section 8.4 - **Sustained Yield**. Fish, forests, wildlife, grasslands, and all other replenishable resources belonging to the State shall be utilized, developed, and maintained on the sustained yield principle, subject to preferences among beneficial uses.

第8章4「持続する範囲で」魚や森林・・・などのアラスカ州のすべての天然資源は、**持続可能な範囲でのみ開発、活用、維持される。**

「アラスカのサステイナブルな漁業」を支える5本の柱



Fisheries
Management
漁業管理

Social
Responsibility
社会的責任



Alaska Sustainable Fisheries

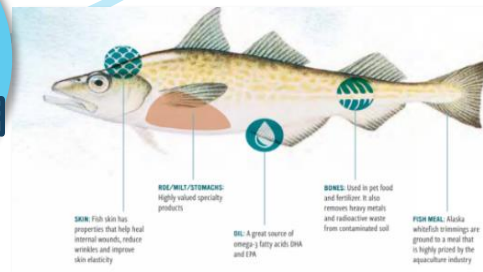
Families &
Communities
漁業コミュニティ



Certification
認証



Full
Utilization
無駄なく活用





責任ある漁業管理認証プログラム

責任ある漁業管理認証プログラムとは

Responsible Fishery Management Certification Program

ある漁業が、持続可能であるといえるかどうか？責任をもって管理されているかどうか？について審査し、証明するためのプログラム。

漁業認証と、トレーサビリティを担保するCOC認証の二つの認証で構成されています。



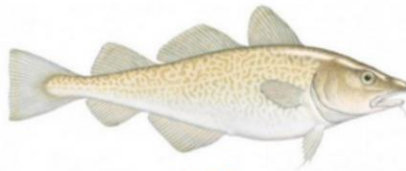
- ▶ 世界初のGSSI認定プログラム（2016年）
- ▶ 国連食糧農業機関「責任ある漁業のための行動規範」に準拠
- ▶ 水産物が持続可能であること同時に原産地を表現できるエコラベル
- ▶ ロゴライセンス料が発生しません！
- ▶ スキームオーナー：Certified Seafood Collaborative (CSC)

持続可能な
認証水産物
アラスカ RFM

責任ある漁業管理認証プログラム アラスカの認証漁業



CRAB



COD



FLATFISH



SALMON



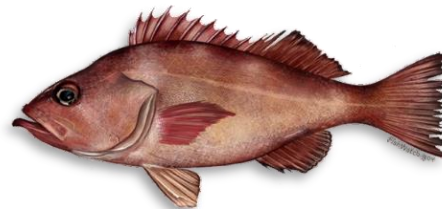
HALIBUT



POLLOCK



BLACK COD/ SABLEFISH

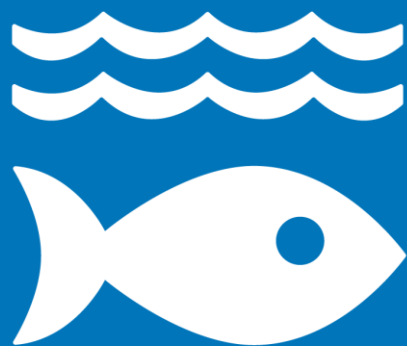


詳しくはアラスカシーフードマーケティング協会のウェブサイトへ
<https://japanese.alaskaseafood.org/rfm-certification/>



SDGs目標14への貢献
アラスカシーフードにできること

14 海の豊かさを 守ろう



14.4 過剰漁業や違法漁業、 破壊的な漁業慣行を 終了させる

＜水産物を商うすべての方にできること＞

- サステイナブルな商品を調達する
(責任ある調達)
- サステイナブルな商品をお客様にお勧めする
(目利きの立場から)
- サステイナブルな商品を、サステイナブルで
あるとわかるように販売する



アラスカシーフードを ご活用ください



天然のおいしさを、アラスカから。

サステイナブルシーフード

認証を示すためのエコラベル



製品の認証表示

CoC認証を取得していることが求められます
(トレーサビリティ実証が必要)

マーケット

「認証」という言葉や認証エコラベルを
使用できます
(CoCナンバーを製品上に表示)

アラスカ産を示すためのロゴ



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

認証表示ではありません

CoC認証は不要です

マーケット

製品上に本ロゴを使用できます



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

2021 年 5 月 12 日

報道関係各位

アラスカシーフードマーケティング協会

約 80%の消費者が「アラスカ産シーフードのロゴ」が付いた商品を買いたいと回答 魅力的な特徴のトップは「天然のおいしさ」

アラスカシーフードマーケティング協会（本部：米国アラスカ州ジュノー）は、2021 年 4 月下旬に日本国内に住む 1,000 名の消費者を対象に、アラスカ産シーフードに関するオンライン調査を実施いたしました。

その結果、一見して分かる位置に「アラスカ産」と明記された商品について、約 80%の消費者が購買意欲が高まると回答しました。

5月に実施した 消費者調査

具体的には、「シーフード（水産物）がアラスカ産であることを証明するロゴ」（右記）が貼付された場合は 79.6%の消費者が買いたいと回答した。また、アラスカ産シーフードの特徴について、消費者が魅力的だと感じるのは、下記の点であることも判りました。

約80%の消費者が
ポジティブに反応



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

- 天然のおいしさ（63.2%）



飲食店様対象の 導入支援例

- ・ アラスカ産の水産商品をメニューオン
- ・ 店内に掲示する販促物や差込みメニューの制作協賛
- ・ メニュー開発協力
- ・ SNS等での販促企画実施

シーン別/ サステイナブル・アラスカシーフードでつくるレシピ

真鱈のガーリック黒こしょう漬け焼き

【材料(2人分)】
アラスカ産真鱈……2切れ
①油……小さじ2
すりおろしニンニク……小さじ2
黒こしょう……小さじ2
白髪ねぎ……適量

【作り方】
①①油にAを入れてよく混ぜ、
真鱈の両面にぬる。
②30分ほど置き、中火のフライ
パンで両面焼く。
③両面焼いてお皿に移し、お
好みで白髪ねぎを添える。

揚げ長芋の エスニック たらこソース

【材料(2人分)】
アラスカ産たらこ……40g
ナンパン……小さじ2
砂糖……小さじ2
すりおろしニンニク……小さじ2

【作り方】
①たらこは薄皮を剥いておく。
②長芋は洗って皮をむき、すりおろす。
③Aをよく混ぜ、①とからめる。お好みで野菜を添える。

紅鮭のポテトチーズおやき

【材料(4人分)】
セロリ……35g(約3根)
片栗粉……大さじ2
A……大さじ2
砂糖……小さじ2
塩……小さじ1/2
バター……ふたつまみ

【作り方】
①セロリは洗う。皮と骨を切り捨て、
②セロリは洗って皮をむき、1cmに切り、細断ポロロに切る。
③ポロロを1600Wのレンジで6分加熱する。
④③に①のセロリを②と③を加えてよく混ぜる。
⑤④を①の②と③を加えてよく混ぜる。
⑥⑤を①の②と③を加えてよく混ぜる。
⑦⑥を①の②と③を加えてよく混ぜる。



スーパー 量販店 販促支援例

- ・ アラスカシーフードフェア企画協賛
- ・ 販促動画配信企画協賛
- ・ レシピカード制作、ご提供
- ・ 「アラスカ」「サステイナブル」訴求販促物のご提供

ALASKA SEAFOOD
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

天然銀だら

おいしいレシピはコチラ▶




ALASKA SEAFOOD
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

明太子

おいしいレシピはコチラ▶



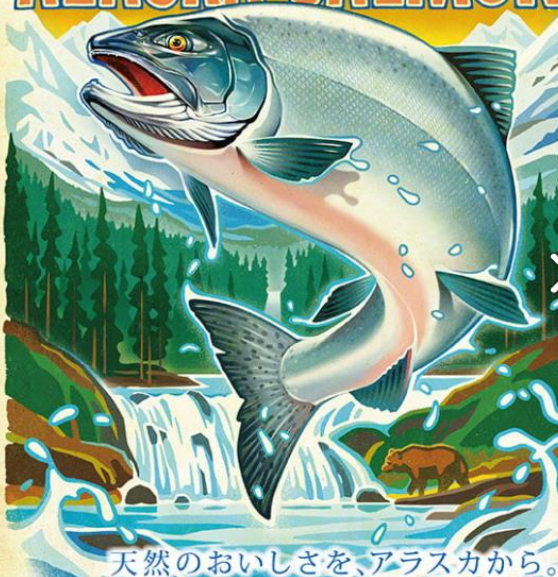

ALASKA SEAFOOD
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

天然

アラスカ産
育まれた
自然に
雄大な
シーフード




ALASKA SALMON



天然のおいしさを、アラスカから。

Where Flavor Runs WILD!

ALASKA SEAFOOD
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

かずの子

アラスカ産

プリン体が少なく、
EPA・DHAが
豊富に含まれて
います。



ALASKA SEAFOOD
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

**アラスカ産
天然
シーフード**

ALASKA SEAFOOD
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

サステイナブル・シーフードの
故郷、アラスカ。

サステイナブル
SUSTAINABLE
持続可能なこと
を指すことができる
サステイナブルな漁業
は、資源を適切に管理し、生態系を保護し、
環境に優しい方法で魚を捕獲することです。



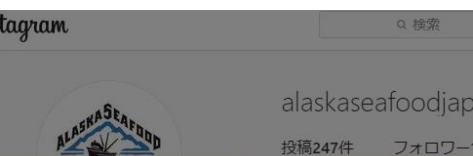
サステイナブルな水産物の取扱いを
各種販促物でアピール

<https://japanese.alaskaseafood.org/promotion-tool/>



d, Natural & Sustainable
天然のおいしさを、アラスカから。
美しく冷たく澄んだアラスカの海は、天然シーフードの宝庫。サステイナブルなシーフードは、日本をはじめ、世界中で愛

アラスカの責任ある漁業管理認証プログ



ラスカシーフードマーケティング協会

YUJapan・非営利団体

メッセージを送信

写真 動画 その他

いいね!

Q

すべて見る

投稿の作成

力が育む「天
ブル」なアラスカ

写真・動画

チェックイン

友達をタグ付

カシーフードマーケティング協会YouT

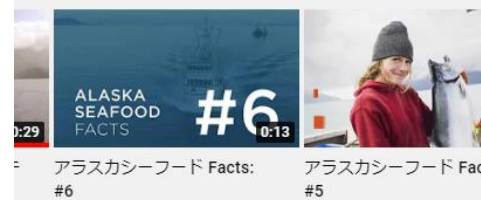
登録者数 7人

再生リスト

チャンネル

フリートーク

すべて再生



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

- 公式ホームページ(消費者向け)
<https://japanese.wildalaskaseafood.com/>
- 公式ホームページ(業界関係者)
<https://japanese.alaskaseafood.org/>
- 公式SNS インスタグラム
- @alaskaseafoodjapan
- 公式SNS Facebook
- @ASMIJapan

Thank you for having us!

アラスカシーフードマーケティング協会日本事務所 株式会社xpd内
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山B1F
Email: ASMIJapan@xpd-inc.co.jp



Wild, Natural & Sustainable®