

## 「責任ある養殖」のもとでつくられた水産物のみに認められるASC認証



ASC-C-03754

ASC認証とは、水産養殖管理協議会 (Aquaculture Stewardship Council) による国際認証制度。自然環境に配慮し、労働者や地域住民と良好な関係を築きながら生産された、「責任ある養殖」による水産物であることを証明するものです。ASC認証をはじめ、水産物への認証制度の日本での認知度をさらに高めていくため、セブン&アイグループでは、お客様と一緒に持続可能な商品が選ばれる文化をつくっていきます。



## 持続可能な調達を世界No.1※のサーモン養殖会社とともに

「海といのちの未来をつくる」というブランドステートメントのもと、海洋環境や資源を守りながら高品質な水産物の提供に取り組むマルハニチロ様の理念は、環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を掲げて持続可能な調達を進めるセブン&アイグループと同じ未来を見据えています。生産者であるノルウェーのモウイ社も、卵・稚魚・飼料から店頭まで一貫管理できる唯一のサーモン養殖会社として、全過程で国の厳しい品質管理を受けながら、安全・安心でおいしいサーモンを育てています。

※アトランティックサーモン生産数量



## 3つのポイント

- 1 養殖から販売まで一貫体制
- 2 一度も冷凍せず「生」のまま空輸するので新鮮
- 3 上質な脂のノリと鮮やかな色



パートナー  
企業とともに

「おいしさ、安全・安心、持続可能」で共感し合えるマルハニチロとつくる魚食の未来

セブンプレミアムフレッシュ  
生アトランティックサーモン

サーモンII冷凍という常識を覆した「生」の養殖サーモン

『セブンプレミアムフレッシュ（以下、7PF）生アトランティックサーモン』は、2017年に誕生したサステナビリティや旬を大切にして安全・安心で新鮮なおいしさをお届けする「セブンプレミアムフレッシュ」ブランド商品の一つです。当時、刺身用サーモンは冷凍品が主流で、養殖地であるノルウェーから生のまま届く「7PF 生アトランティックサーモン」は画期的な商品でした。さらには高品質な餌で妥協なく育てられていること、確実なトレーサビリティが可能なこと、自然環境や労働環境にまで配慮した生産体制を示すASC認証を受けていることなど、まさにブランドコンセプトに合致する商品として発売されました。

セブン&アイグループの使命の一つは、「今あるものを売るのはなく、『こういうものがほしかった』と言われる商品をつくること」。お客様にうれしい生サーモンを召し上がっていただきたいと考えた時、世界最大規模の水産物サプライヤーとして

おいしくて持続可能な水産物で新たな食文化をつくりたい



マルハニチロ株式会社  
リテール流通事業部  
部長  
根本 恵介 氏

アトランティックサーモンは、ノルウェー国内で最大手の養殖事業者MOWI社（以下、モウイ社）で生産されています。水揚げしてから日本の店頭へ並ぶまでの時間は約1週間と、近海物の生マグロが店頭へ並ぶよりも早いスピードを実現しています。それができるのも現地の空港近くに専用ターミナルを持ち、コールドチェーンを確立するモウイ社ならではの強みです。日本国内では成田国際空港、関西国際空港の近くに加工場を構え、全プロセスで温度管理を徹底しながら出荷ができるのも特徴の一つです。こうした独自の体制により、色味の美しさや脂の

おいしさなど、生ならではの魅力が味わっていただいています。

実は、25年程前に当社が初めて銀ムツ（今はメロと呼ばれる脂質の高

の圧倒的な調達力と供給力を持つマルハニチロ株式会社様（以下、マルハニチロ様）は非常に心強いパートナーだったのです。また、昨今の「価格」や「価値」に対するお客様の考え方が変化の中で「7PF 生アトランティックサーモン」は多くのお客様から支持をいただき、発売から5年が経った今、イトーヨーカドーの刺身用サーモン売場に占める「生サーモン」の売上構成比は、1割程度から5割以上と冷凍品を上回るまで伸長。「生サーモン」という新しい食文化が定着しつつあります。それを支えているのは、現地の生産者とともに体制を整え、安定した供給を実現していただいているマルハニチロ様です。

従来、魚は天然資源への依存度が高い食材でしたが、漁獲量減少にともない、いまや魚も「つくる（養殖する）」時代に入りつつあります。日々お客様に接する当社グループとしても、引き続き潜在的ニーズを掘り起こし、それをメーカー様や生産者様と共有し、お客様に安全・安心を実感いただける商品を開発するという循環をつくり続けていきます。

い（白身魚）を日本に紹介した際、新しい食文化と商品の可能性に共感し最初に取り扱いをしてくださったのがイトーヨーカ堂様でした。銀ムツはこれをきっかけに食卓に定着し、人気魚へと成長しています。アトランティックサーモンも、2017年度には年間100トンだった販売量が、2021年度には300トンになるなど、セブン&アイグループ様が当時と変わることなく、味へのこだわりやお客様のニーズに応えていくという企業姿勢をお持ちであつたからだと感じています。

当社は、「海といのちの未来をつくる」というブランドステートメントを掲げ、海洋管理のための国際会議、SeaBOSにも参画するなど、環境と資源を大切に守りながら、高品質で持続可能な水産物の提供を進めています。世界的に和食や魚が注目される一方で天然魚の漁獲量は年々不安定になり、調達が難しくなる中、養殖の持つ意義はますます高まっています。今後もセブン&アイグループ様と協働し、お客様も含めて新たな食文化の創出と持続可能な漁業の実現に努めていきます。