



株式会社イトーヨーカ堂
宮城県漁業協同組合

日本初！国際的養殖認証(ASC 認証)を取得 宮城県志津川戸倉海域産『養殖カキ』を 4/2(土)よりイトーヨーカドー店舗で販売

株式会社イトーヨーカ堂(東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>亀井淳、以下 イトーヨーカドー)と宮城県漁業協同組合(宮城県石巻市、代表理事理事長 小野喜夫、以下宮城県漁協)は、本年4月2日(土)より日本初となる、環境と社会に配慮した責任ある養殖業を認証する国際的な認証制度「ASC 認証」を取得した養殖カキを販売いたします。

この養殖カキは、宮城県漁協志津川支所の戸倉事務所が、日本で初めて、カキ養殖で ASC 認証を取得した『南三陸 戸倉っこかき』で、宮城県と埼玉県内のイトーヨーカドー5店舗で販売いたします。

ASC 認証は、世界で急速に拡大する養殖業による自然環境や地域社会(人権や労働等)への負の影響を最小限に抑えることを目的とした厳格な基準にそって養殖場管理や運営を認証する国際的な制度です。さらに認証を取得した養殖場で生産された水産物にエコラベルを付けて流通させることで、生産現場から食卓までのトレーサビリティを確保するとともに、消費者の選択により責任ある養殖業を支援し、自然環境の保全と地域の人々の暮らしを両立させようという仕組みです。

東日本大震災前、志津川湾のカキ養殖は、過密化を原因とする成長不良等の問題に直面していました。2011年3月の東日本大震災以降、戸倉事務所は豊かな海の自然を守りつつ経済的にも持続可能な水産業の実現、復興をめざしてこのプロジェクトを進めてきました。

両者は、戸倉事務所管内の組合員の皆様一人ひとりが心を込めて育てたカキの販売を通じて、今後も地域の生産者皆様と一体となった取り組みを推進してまいります。

<ASC 認証『南三陸 戸倉っこかき』概要>

□商品名 : 『南三陸 戸倉っこかき』 120g
宮城県志津川戸倉産「加熱調理用生かき」

□価格 : 1パック 398円(税込)

□発売日 : 2016年4月2日(土)

□販売店舗 : 宮城県、埼玉県のイトーヨーカドー5店舗
(アリオ仙台泉店、石巻あけぼの店、浦和店、アリオ鷺宮店、アリオ上尾店)
※今秋より、首都圏約120店舗で販売予定

□商品特長 :
三陸、太平洋に面した志津川湾内の潮通しの良い海域で丹精込めて育てた風味、味わいの良い、大粒の牡蠣



【パッケージデザイン】



【志津川湾】

以上