

日本の大手小売業初！



GREEN CHALLENGE 2050
私たちの挑戦で、未来をまえよう。



2020年4月10日

まず『顔が見えるお魚。』4魚種にマークを付与し販売 水産エコラベル『MEL 認証』を取得！

2020年4月13日（月）より全国のイトーヨーカドーで販売開始

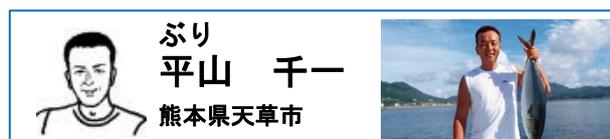
株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、日本の大手小売業として初めて、環境に配慮し漁獲・養殖された水産物の認証制度である『MEL 認証』を取得いたしました。これにより、まずはオリジナルブランド商品『顔が見えるお魚。』の“ぶり”“かんぱち”“真鯛”“平目”の合計4魚種に「MEL マーク」を付与し、2020年4月13日から全国155店舗のイトーヨーカドーで販売いたします。

『MEL 認証』とは、日本の水産物の多様性を反映し、国際標準に準拠した「日本発 世界が認める水産エコラベル」で、マリン・エコラベル・ジャパン協議会によって運営されています。漁業者・養殖業者は持続可能な漁業・養殖業を認証する「漁業認証」、「養殖認証」を、また、流通・加工・小売業者は「流通加工段階認証」を取得することで、環境に配慮して漁獲・養殖された水産物を確実にお客様にお届けする仕組みになっています。

今回、当社はオリジナルブランド商品『顔が見えるお魚。』シリーズの生産者の皆様とともに『MEL 認証』取得に取り組み、2020年3月24日に『MEL 流通段階認証 Ver.2.0』を取得いたしました。持続可能性に配慮して生産された水産物に認証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、消費者の皆様が責任ある養殖業で生産された水産物を選択できるよう支援し、自然環境の保全と地域の人々の暮らしを両立させることを目指しています。

※一部の店舗では取扱いがございません。

《生産者と産地紹介》



ぶり
平山 千一
熊本県天草市

熊本県天草市は天草諸島の大自然に囲まれた素晴らしい環境です。漁場は東シナ海の外海・天草灘に直接面していて、潮の流れが速く、水温（14℃～27℃）環境もぶりの育成に適しています。



かんぱち
田村 真一
鹿児島県鹿屋市

錦江湾は九州最南端に位置する湾で、平均水温は22.4℃と大変暖かい海です。南方系の海水魚であるかんぱちは暖かい水を好むので育てるにはうってつけの環境です。



真鯛
濱口 敬哉
三重県北牟婁郡紀北町

熊野灘は、黒潮と豊富な山林から流れ込む淡水とが混ざり、プランクトンなどの栄養分が豊富な、魚を育てるには絶好の環境です。



平目
藤崎 要作
三重県度会郡大紀町

豊富な水量と水車により海中の酸素量を高めることで、平目にとって最適な環境の維持に努めています。また、こだわりの飼料を給餌することで、甘みのある、肉質に優れた平目に仕上がります。

《商品例》

『平山さんが育てたぶり平盛（養殖）』

- 特長：稚魚から成魚まで一貫してオリジナル飼料『EP』で育てている。毎日、餌の投与量や魚の状態を養殖日誌に記録。良い餌を与え、成長の過程を管理する事で、脂が乗り、身が引き締まっている。



《ご参考》

■ 「顔が見える食品。」とは：

顔が見える食品。

イトーヨーカドーオリジナルの食品ブランド。「顔が見える食品。」シリーズは、国産の農・畜・水産物に限定する等独自の基準を設け、生産者の方ひとりひとりと協力した、安心・安全でおいしい食品をお届け。

- ・ URL : <https://look.itoyokado.co.jp/kaou/top.php>

■ 「顔が見えるお魚。」とは：

① 日本の漁業のお手伝いがしたい。

国産の養殖魚に限定して取り扱います。

② いい水産物は養殖家のこだわりから。

飼料や、漁場環境にこだわった養殖家の方を、全国をまわって厳選します。

③ 作りての思いを大切に。

ひとりひとりの養殖家の方のお名前で、お客様にお届けします。

④ 養殖家の方々をもっと身近に。

こだわりや人柄を、ホームページや売場で紹介します。

⑤ さらなる安心・安全のために。

医薬品は最低限しか使用せず、医薬品や放射性物質を継続的にチェックします。



以上