

6月は環境月間！イトーヨーカドーの取り組み 「顔が見えるお魚」はおいしくてサステナブル！

2021/7/2

セブン&アイグループでは、環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」の目標に、持続可能な調達対策として、『オリジナル商品で使用する食品原材料は持続可能性が担保された材料を2030年までに50%使用、2050年までに100%使用』を掲げています。

イトーヨーカドーでは確かな安全・安心をお伝えするために「誰が、どこで、どのような思いで」生産したのか情報開示している「顔が見えるお魚。」が大変好評頂いております。さらに、いつまでもおいしいお魚を食べて頂くために、水産資源や生態系などの環境にやさしい方法で行われる漁業や養殖業の取り組みをすすめており、その証である「MEL認証」のついた魚種を随時増やしています。売場で是非「MEL認証マーク」を目印に見つけてみて下さい。今月のおすすめは、そのMEL認証の一つ、鹿児島県の田村さん・黒木さんが、イトーヨーカドー専用の餌で愛情こめて育ててくださった、歯ごたえ・旨味たっぷりの「かんぱち」です！ イトーヨーカドーは未来のために、食の安全や自然環境の保全、生産者の労働安全や人権に配慮した商品の仕入れ・開発に取り組んでいます。

7 & I HLDGS.

CSRアクション



マルシエ部
シニアマーチャンダイザー
熊倉 道岳

「顔が見えるお魚」 今月のおすすめは、鹿児島県のかんぱち

スズキ目アジ科ブリ属に属する大型回遊魚で、暖かい海を好み、日本では本州以南の太平洋、東シナ海を中心に生息しています。同じブリ属に含まれるぶり、ひらまさ同様、出世魚であり、しょっこ、しおご、かんぱちと成長に応じて呼び名が付けられています。



MEL認証マーク



鹿児島県鹿屋市生産者の黒木さん・田村さんと養殖場の様子

イトーヨーカドーとは10年来のお付き合いで、MEL認証取得にあたっては、煩雑な申請業務を1Yのためならと、多大なるご尽力をいただきました！

イトーヨーカドー専用の餌で、よりかんぱちの身質がきめ細かく、歯ごたえがよくなります。

関連情報

顔が見える食品。

> お魚 色々な生産者さんの顔が紹介されています！

<https://look.itoyokado.co.jp/kao/sakana/category.php>



7 & Iグループ 持続可能な調達目標

オリジナル商品で使用する食品原材料は持続可能性が担保された材料を2030年までに50%使用、2050年までに100%使用