

2021年4月12日

【アラスカシーフードマーケティング協会】

早春の候 平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)日本事務所の第3号ニュースレターをお送りいたします。

今号では、当協会が直近で行った活動についてご案内いたします。ぜひご一読いただけましたら幸いです。

お手数とは存じますが、お近くに配信を希望される関係者様がいらっしゃいましたら、ASMIJapan@aviareps.com宛にメールでご連絡いただけましたら誠に幸甚です。本ニュースレターはASMI日本事務所の[業界向けウェブサイト](#)においても公開してまいります。

新年度を迎え何かと忙しい時節柄、どうかご自愛くださいませ。

アラスカシーフードマーケティング協会 日本事務所

アラスカ産シーフードのサステナビリティに関する新たなブックレットを公開いたしました。

アラスカシーフードマーケティング協会はこのたび、新資料「アラスカ産シーフードのサステナビリティについて」を公開いたしました。以下のリンクよりダウンロードいただけます。

[アラスカ産シーフードのサステナビリティについて](#)

アラスカの漁業と水産物のサステナビリティを、それを構成する5つの要素にわけてわかりやすく説明する資料となっております。是非ご活用ください。



人気料理研究家 コウケンテツさんの YouTube 公式チャンネル「Koh Kentetsu Kitchen」とのコラボレーション動画第 2 弾を公開いたしました。

人気料理研究家のコウケンテツさんの YouTube 公式チャンネル「Koh Kentetsu Kitchen」とのコラボレーションで、アラスカ産のスケソウダラを使用したカニカマのレシピ『かにかまの彩りジョン』が 2 月 10 日(水)より公開されています。

【動画】

[焼くだけ簡単！お弁当におつまみに！かにかまの彩りジョンの作り方](#)

スケソウダラのすり身は色々な練り製品に使用されていますが、美味しさだけでなく、筋肉への健康効果が最近注目されている食材です。焼くだけで簡単に作れるこちらの一品、ぜひお楽しみください。



コストコでアラスカシーフードのプロモーションが開始されます。

コストコホールセールコーポレーション(以下、コストコ)の会員誌『Costco Connection』3月号にて、アラスカ産シーフードが紹介されました。また4月中旬より[コストコオンラインショッピングサイト](#)でもプロモーションが実施されます。

プロモーション期間中は、オンラインショッピングサイトのトップページにアラスカシーフードのバナーを設置し、アラスカ産スケソウダラの原卵のおいしさが存分にお楽しみいただける辛子明太子が紹介され、各店舗のほかオンラインでも直接ご購入いただけます。



天然のおいしさも、アラスカから、
サステイナブルシーフード

spicy pollock roe

化学調味料
不使用



アラスカ産明太子

アラスカ産明太子のおいしさのひみつ

スケソウダラの卵が原料の明太子。「アラスカ産は おいしさの証」と称され、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなど健康維持に必要な栄養素が豊富に含まれています。最新の技術と熟練の工員さんたちの卓越した目で選別・採卵・凍結されたアラスカ産のスケソウダラの卵は「こだわりの原料」として重宝され、ふちふち感たっぷりのおいしい明太子に欠かせない原料になっています。さらに明太子を漬け込む調味液は、化学調味料(アミノ酸等)を使用せず、素材そのものの美味しさを引き立てる調合にこだわりました。豊富な栄養素に、独特のしっかりとした粒感、そしてこだわりの調味液。美味しさのひみつがざっっつと詰まったアラスカ産明太子を是非お召し上がりください。

サステナブルなアラスカシーフード

アラスカの大地に張り巡らされた無数の河川は、その栄養分を大海へと運び、澄んだ空気と冷涼な海流が世界最大の豊かな漁業を育んでいます。アラスカ産シーフードは、この「手つかずの自然」と海が育てた安心安全な天然のおいしさです。この天然の恵みを守るため、アラスカでは魚の養殖が法律で禁止されています。アラスカ州では、天然資源の活用を「持続可能(サステイナブル)な範囲でのみ行うこと」が憲法で定められています。人間の都合で魚を獲り過ぎてしまうようなことが起こらないよう様々な厳しいルールのもとで漁業を行い、天然の繁殖力を最大限に活かすことで、将来にわたって持続的にこの天然の恵みを楽しむことができるよう、州を挙げて取り組んでいます。



明太子(明太子)
500g/パック

販売中

Item #94782(明太子(明太子)500g/パック)



**北米市場における意識調査で、「アラスカ産シーフード」の表示
が消費者の購買意欲を喚起することがわかりました。**

アラスカシーフードマーケティング協会が北米国内の消費者を対象に行った水産物消費に関する意識調査によると、そのシーフードが天然であること、そしてその健康上の効用を知っていれば、86%の消費者が他のたんぱく質ではなくシーフードを選ぶと回答し、また、そのシーフードが持続可能な漁業で漁獲されているのであれば、85%の消費者は

もっとシーフードを購入すると回答しています。また、実に 79%もの消費者が、アラスカシーフードのロゴを見るとシーフードを購入する傾向があります。そして 78%の消費者が、「アラスカシーフードのロゴは「持続可能な漁業」と同義である、と回答しました。

本調査の詳細については [The BIG Catch:調査結果](#)をご覧ください。



<本ニュースレターに関する問い合わせ先>

アラスカシーフードマーケティング協会 日本事務所

アビアレップス株式会社内

〒160-0008

東京都新宿区四谷三栄町 11-16

インターナショナル・プレイス

Tel: 03-3225-0089

Fax: 03-5363-1118

ASMIJapan@aviareps.com