



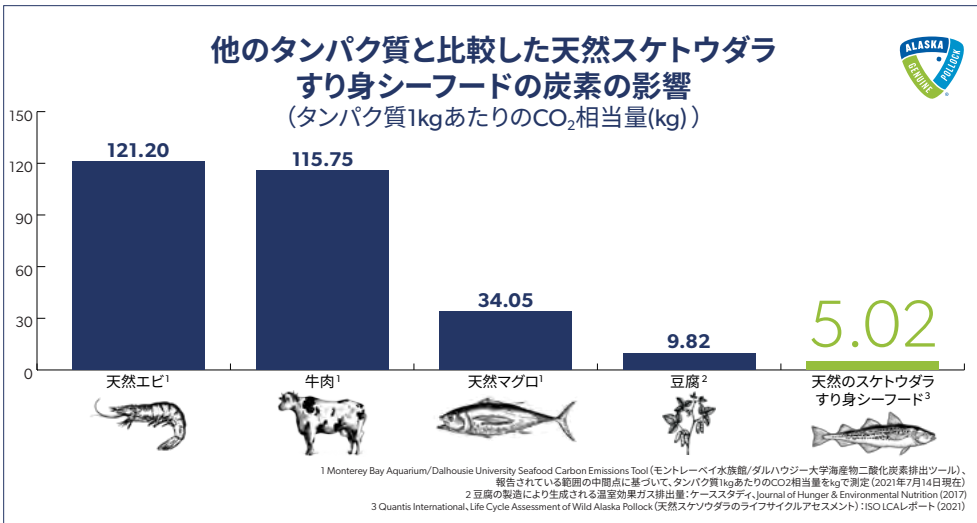
# 天然スケトウダラのユニークな持続可能性ストーリーの伝え方

アラスカスケトウダラ生産者協会 (GAPP) は、世界で最も持続可能で栄養価の高い海産物の普及を推進しています。

天然スケソウダラを原料とする水産練り製品は、完璧な高品質の優れたタンパク源であり、気候に配慮したタンパク源としてライフサイクルアセスメント (LCA) の認証を受けています。持続可能なタンパク源を求める人が増えるに従い、持続可能性の指標に関するより詳細な情報を求める顧客・消費者のために、水産練り製品が持続可能な生活習慣につながる点を伝えることが重要となっています。

持続可能なタンパク源を求める消費者の需要に応じて、GAPPは、持続可能性に関わる世界的な調査の第一人者と提携し、天然スケソウダラ産業に関するライフサイクルアセスメント (LCA) を実施しました。ライフサイクルアセスメント (LCA) は国際的に認められているアプローチで、製品のライフサイクル全体における環境負荷を評価するものです。

ライフサイクルアセスメント (LCA) の結果、天然スケトウダラの練り製品のタンパク質1kg当たりのCO2相当量は5.02kgで、牛肉、鶏肉、植物性食品など他の多くのタンパク質と比べ、二酸化炭素排出量が著しく少ないことが明らかになりました。



## 主なメッセージ

天然スケソウダラの練り製品のユニークな持続可能性ストーリーと差別化ポイントを消費者に伝えるための主なメッセージは以下の通りです。

- 天然スケソウダラを原料とする水産練り製品は、完璧な高品質の優れたタンパク源であり、気候に配慮したタンパク源としてライフサイクルアセスメント (LCA) の認証を受けています。
- 天然スケソウダラの練り製品は、栄養価が高く、気候に配慮したタンパク源であり、多くの寿司店で、カリフォルニアロールやポケボウルのような人気メニューに使われ、サラダやサンドイッチのおいしい食材として、貝類の代替品としても使用されています。
- 天然スケソウダラの練り製品は、気候に配慮したタンパク源として、ライフサイクルアセスメント (LCA) の最上級の認証を受けています。これは、野生生物群が豊富である点、収穫が持続可能である点、海洋から食卓まで丁寧に管理されている点からです。
- 天然スケソウダラの練り製品は消費者が望むものを提供します。それは、気候に配慮したタンパク源であり、シンプルでナチュラル、持続可能なシーフード料理に使えるヘルシーでおいしい食材という点です。
- 二酸化炭素排出量に配慮したタンパク質の選択肢としての、天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品は、次世代のために環境を保護するという現在の課題に対応するのに役立つ、しかも栄養価の高い食材です。

詳細についてはこちらをご覧ください: [WildAlaskaPollock.org/sustainability](http://WildAlaskaPollock.org/sustainability)

\* すべてのメッセージは、会員各社のブランドに応じて調整する必要があります。

持続可能性は消費者にとってますます重要になっており、これは天然スケソウダラのユニークな差別化ポイントです。



• **52%** が、持続可能性認証のある海産物は重要であると回答しています。



• **50%** が、持続可能性は海産物を購入・注文する際の重要な特性であると回答しています。



• **50%** が、海産物が持続可能な方法で調達されていること、環境を保護するものであることは重要であると回答しています。

天然スケソウダラの練り製品LCAの位置づけにおける主な消費者インサイトによって、信用が築かれ、持続可能な海産物として魚を食べる消費者の頭にまっさきに思い浮かぶ食材になります。

- 持続可能性に関する理解に最も大きな影響を与える要因は教育です。
- 天然スケソウダラ練り製品の持続可能性ストーリーを語る際は、味と栄養価が素晴らしい点、地球環境に貢献できる点につなげましょう。
- 消費者が求める場所で持続可能性のメッセージを伝えましょう: パッケージ前面、食料品店のサイネージ、ニュース記事など。
- 二酸化炭素排出量、トレーサビリティ、認証は、消費者にとって魅力的な要素です。
- しかし、シンプルでわかりやすいメッセージとビジュアルが重要となります。

