



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

【ASMI だより: 第 11 号】アラスカシーフードマーケティング協会

春色の候 平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

だんだん暖かくなり、やわらかい日差しが心地よい季節になりました。

日本は草花が芽吹くお花見シーズンの到来ですが、当協会の本部が置かれるアラスカではニシンや銀だらなどが漁のシーズンを迎えます。

さて、ASMI だより第 11 号では、アラスカシーフードマーケティング協会 (ASMI) 日本事務所の最新の活動事案についてご案内させていただきます。

ご多用の事と存じますが、是非ご一読いただけますと幸いです。

なお、ASMI だよりの配信をご希望のアドレスがございましたら、[アラスカシーフードマーケティング協会 日本事務所 \(K&L inc.\)](#)までご連絡ください。

アラスカシーフードマーケティング協会 日本事務所

=====

人気おにぎり専門店 5 店舗で「アラスカシーフードおにぎりフェア」を実施

日本のソウルフード「おにぎり」がブームになっている昨今、100%天然でおいしいアラスカ産シーフードが身近な食材であることを広く知っていただく機会として、3 月 15 日 (水) を皮切りに、全国のおにぎり専門店 5 店舗でアラスカ産シーフードを具材としたオリジナルおにぎりを期間限定で販売するフェアを実施しています。

2021 年に実施した東京の人気おにぎり専門店「おにぎり 浅草宿六」「おにぎりぼんご」に続く、2 回目の開催となる今回は、おにぎり協会が厳選した全国の人気おにぎり専門店 5 店舗が参加しています。



様々な和食文化の中で活用されてきたアラスカ産シーフードですが、おにぎりという食品カテゴリーにおいても欠かせない存在。家で作るおにぎり、買うおにぎり、そして外食シーンのおにぎりでも、天然でおいしく、サステイナブルなアラスカシーフードがいつでも気軽に楽しんでいただけるということを広く気づいていただくために、このフェアを企画しました。

「サステイナブル・シーフード」という表現はここ数年でかなり浸透してきましたが、漠然とした距離感を感じるという話もよく耳にします。アラスカシーフードのおにぎりが、サステイナブルなシーフードと消費者の距離を縮める存在として、これからもわたしたちの毎日の食生活の一部として存在しつづけることを願ってやみません。

「アラスカシーフードおにぎりフェア」概要

実施期間:2023年3月15日(水)~6月7日(水)

実施店舗:全国の人気おにぎり専門店(5店舗)

<第1弾> 岩手県盛岡市 2023年3月15日(水)~28日(火)

店舗:握り飯 銀香 (<https://akr9557009445.owst.jp/>)

場所:岩手県盛岡市大通1丁目7番6号 PRENDRETHREE101

<第2弾> 京都府京都市 2023年3月29日(水)~4月11日(火)

店舗:のり結び 京都寺町店 (<https://norimusubi-ohmoriya.jp/>)

場所:京都府京都市中京区寺町通六角下る桜之町 430-4

<第3弾> 福岡県福岡市 2023年4月12日(水)~25日(火)

店舗:糸島おむすび ふちがみ 博多デイトスいっぱいん通り店 (<https://o-fuchigami.com/>)

場所:福岡県福岡市博多区 博多駅中央街 1-11F

<第4弾> 東京都港区 2023年5月8日(月)~6月7日(水)

店舗:TARO TOKYO ONIGIRI (<https://www.tarotokyo.jp/>)

場所:東京都港区虎ノ門1丁目 12-11

<第5弾> 長崎県長崎市 2023年5月24日(水)~6月6日(火)

店舗:おにぎり専門店 かにや 銅座本店 (<http://www.kaniya.org/>)

場所:長崎県長崎市銅座町 10-2

日本最大級の魚介グルメの祭典に参加、アラスカ産魚卵を PR

2月23日(木・祝)～26日(日)の4日間、東京都渋谷区の代々木公園で開催された「第4回 SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023(魚ジャパン フェス)in 代々木公園」にて、“天然！アラスカ産紅鮭のこぼれいくら丼”のブースへ協賛しました。

株式会社 極洋様の全面協力で実現した「天然！アラスカ産紅鮭のこぼれいくら丼」は、4日間で合計3000食以上を売り上げる人気ぶりで、連日こぼれいくら丼を目当てにブースには長蛇の列ができていました。



また、23日の開幕日には、限定イベントとして紅鮭の身も卵も堪能できる「アラスカ産紅鮭といくらのパエリア」の大試食会を開催。直径1.5メートルの巨大なパエリアアートに注目が集まりました。



イベントの4日間の総来場者数は20万人に上り、大盛況のうちに終了。アラスカ産いくらを贅沢に盛った華やかな一皿は、テレビや新聞などの多くのマスメディアで取り上げられるほか、SNSにも投稿されるなど話題を集め、アラスカ産シーフードの魅力を広く知っていただく良い機会となりました。

RFM(責任ある漁業管理認証)資料をアップデートしました

第三者認証プログラム RFM(責任ある漁業管理認証)とは、アラスカの天然水産資源を漁獲する漁業を対象とする第三者認証プログラムです。国連食糧農業機関の「責任ある漁業のための行動規範」に準拠して策定され、2016年にグローバル・サステナブル・シーフード・イニシアチブ(GSSI)から世界で初めて認定を受けた世界基準の認証プログラムです。信頼性が高く、認証取得後の運用コストを抑えることのできる認証プログラムの新たな選択肢としてご検討ください。

資料は、公式 WEB サイト(<https://japanese.alaskaseafood.org/rfm-certification/>)に公開しております。



スーパーマーケット・トレードショーで「アラスカフェア」を再現！

2月15日(水)~17日(金)に幕張メッセにて開催された「スーパーマーケット・トレードショー2023」に出展しました。

数年ぶりの参加となった本展示会では、USAパビリオン内にブースを出展し、アラスカの雄大な海や自然、そこで育まれた100%天然のアラスカ産シーフードやアラスカが取り組むサステナブルな漁業について紹介すると共に、スーパーや小売などを想定した「アラスカシーフードフェア」の模擬売り場を再現。ポスターやポップ、レシピーフレットを設置する他、商品にアラスカロゴが入ったステッカーを貼付するなど、店頭での販促支援の具体的なイメージを伝え、来場者にアピールしました。



また、期間中は ASMI Sustainability/Certification アドバイザーの Susan Marks が来日。ブースにて、使用料が発生しない第三者認証プログラム RFM(責任ある漁業管理認証)についての紹介も行いました。

小売業をはじめ、卸・商社、中外食を中心に多くの方にお立ち寄りいただくことができ、アラスカのサステイナブルな取り組みをご紹介する良い機会となりました。ご来場いただいた皆様、ありがとうございました。

消費者向け WEB サイト「栄養に関するページ」がリニューアルしました

専門家の先生の協力のもと栄養に関するコラムページを強化。様々な切り口で、水産物に含まれる栄養成分をわかりやすく解説します。

「子どものからだをつくる良質なたんぱく質」

スポーツをする人や育ちざかりの子どもの強いからだを作るために重要な栄養素「たんぱく質」について紹介しています。

「タラコと明太子のいいところ発見レポ！」

よくないイメージを抱かれがちなタラコや明太子の誤解を解くべく、良いところや実は豊富に含まれている栄養素について女子栄養大学の先生が解説しています。

新コンテンツはこちら (<https://japanese.wildalaskaseafood.com/nutrition/>) よりご覧いただけます。

NEXTアクティビティー

★4 月

- ・青山グランドホテル レストラン 3 店舗とコラボレーション
- ・アンテナアメリカ 2 店舗(東京／横浜)にてプロモーション

=====

【お問い合わせ先】

アラスカシーフードマーケティング協会(株式会社 K&L 内)

E-mail: ASMIJapan@klt.co.jp

Web: <https://japanese.wildalaskaseafood.com/>

Instagram: @alaskaseafoodjapan

Facebook: <https://www.facebook.com/ASMIJapan/>