

BAP認証ニュースレター

2021年9月



BAP認証エンドーサービデオのご紹介

エンドーサーの皆様が無料にて使用頂ける動画 "Why You Should Look for the BAP Label"を公開いたしました。

BAP認証の強みをご紹介しますので、ぜひご覧くださいませ(1分45秒)。

2次利用をご希望の際は日本マーケット担当芝井までご連絡を頂けますと幸いです。

-英語版は以下よりご覧頂けます。

<https://youtu.be/O33qCr2ok3g>

-日本語版は以下よりダウンロード頂けます。(2種類: 字幕付き、字幕無し)

※ダウンロード期間は2021年9月9日までですが、その後も日本マーケット担当芝井までご連絡を頂ければご共有いたします。

<https://fire.st/d65oufH>



私たちは最も信頼される養殖水産物の認証となることをミッションとし、
世界で最も包括的な養殖認証プログラムを提供しています。



消費者の皆さまは青いBAP認証のラベルを目印に、責任ある養殖水産物を選ぶことができます。

イベントのご紹介～日本財団「海と日本プロジェクト」～

”海なし県”滋賀県の小学5年生がうみと森のつながりを学ぶ「食卓から未来のうみを守り隊！」

海と日本プロジェクトin滋賀県実行委員会は、子どもたちが環境保全について考える体験学習イベント「食卓から未来のうみを守り隊！」を開催しました。参加者は、滋賀県内の小学5年生20名で、夏休み期間中の7月25日(日)、7月31日(土)、8月11日(水)の3日間、「守り隊」として、森とうみ(びわ湖・大阪湾)での体験を通して「環境を守るための取り組み」を学び、オンライン講義で「エシカルなお買い物」について学ぶことで、「豊かな海を未来に残すために」自分たちができていることを考えました。

以下、[イベント詳細](#)より一部抜粋してご紹介します。



(イベント3日目には)「エシカルなお買い物」について学び、自分たちにできることを考えよう！と題して、BAP認証エンダーサーでもある日本生活協同組合連合会に加入する「生活協同組合コープしが」より「誰かの笑顔につながるお買い物」＝「エシカル消費」についてのレクチャーがありました。

そして、イベントのテーマである「食卓から海を守る」に合わせて、海のエシカルについてみんなで考えました。世界の水産資源の現状は、約30%が獲り過ぎ、約60%がこれ以上漁獲量を増やせない状況で、人口増加などの影響もあり、このままでは、未来の子ども達が魚を食べられなくなってしまうかもしれないそうです。そこで、水産資源を守るために「私たちにできること」として、持続可能で適正に管理された水産物につけられる「海のエコラベル」などがあることを教えて頂きました。

子どもたちには、3日間の活動を通して学んだことを元に、守り隊からのメッセージ～未来のうみを守るために私たちができていること～というテーマで、1人1枚ずつポスターを制作してもらいます。このポスターは、9月17日～10月3日の間、コープしがの4店舗で掲示される予定です。

イベントに参加した松本さんが3日間のイベントを振り返りBAP認証の付いた商品を描いてくれました！

イベント概要は以下からご確認下さい。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000180.000077920.html>

石光商事株式会社様とのエンドーサー合意書の締結について

石光商事株式会社(石脇智広 代表取締役社長、兵庫県神戸市)が新たに BAPエンドーサーに加わりました。
同社は現在、BAP認証を取得したエビ製品を提供しています。

石光商事株式会社は、水産品、加工食品、調理冷凍食品、農産品などの食品事業、コーヒー・飲料事業、海外輸出を行う海外事業の3部門で構成されています。今年で創業115年を迎え、「ともに考え、ともに働き、ともに栄えよう」を経営理念としています。

【石光商事株式会社 食品部門 水産カテゴリーの南 信治氏からのコメント】

「私たちは経済的価値の追求だけでなく社会的価値を追求します。地域社会への貢献はもちろん、これまでに培ってきた技術や知恵、取引先とのパートナーシップを世界の社会問題の解決に活かしていきます。BAP認証製品の拡販はその第一歩です。」

【BAP認証アジア、オセアニア、イギリス、EUマーケットディベロップメント副代表スティーブ・ハートからのコメント】

「この度の石光商事株式会社とのパートナーシップを非常に嬉しく思います。社会が求める倫理的な手法で生産された水産物を調達する重要性を認識されているだけでなく、責任ある水産物の生産におけるすべての面を視野に入れており素晴らしいです。」

英語のプレスリリースは以下をご覧くださいませ。

<https://bapcertification.org/blog/ishimitsu-commits-to-bap/>

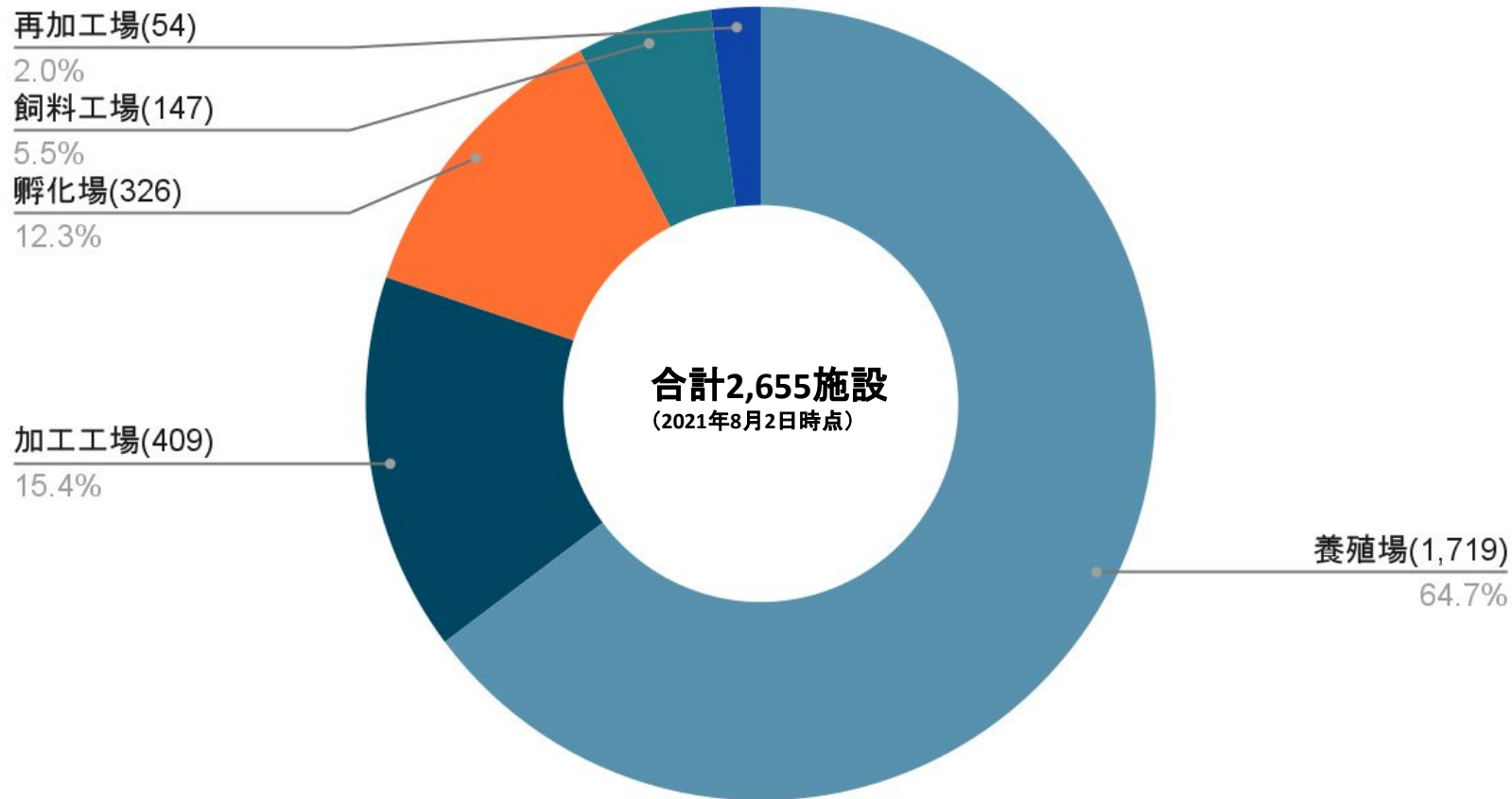


冷凍食品		SIZE 16/20
名 称	有頭むきえび(加熱済)	
原 材 料 名	えび(ヒナメイ)、食塩	
内 容 量	1kg(25尾/500g×2パック)	
賞 味 期 限	枠外右下に記載してあります。	
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。	
加熱調理の必要性	解凍後、そのまま召し上がください。	
原 産 国 名	ベトナム	
輸 入 者	海老相模ロジスティクス株式会社 東京都港区芝大門一丁目10番11号	
販 売 者	石光商事株式会社 神戸市灘区岩屋南町4番40号	
栄養成分表示 (100g 当たり)		EXP: YYYY.MM.DD
熱 量	96kcal	
たん ぱ く 質	22.2g	
脂 質	0.7g	
炭 水 化 物	0.1g	
食 塩 相 当 量	0.7g	
推定値		



世界での認証施設数

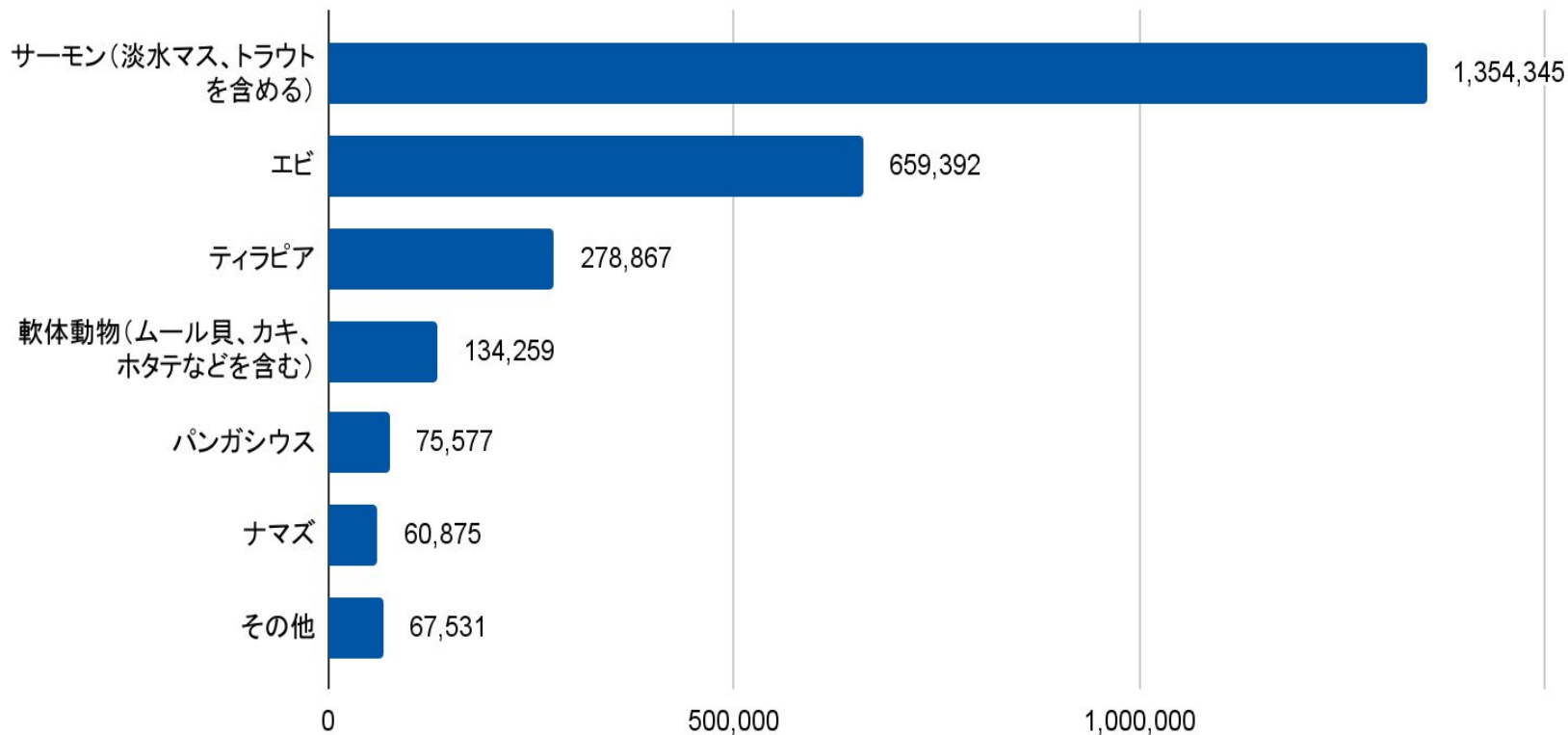
世界でのBAP認証施設数(2021年8月2日時点)



2021年8月2日時点のBAP認証施設数は2,655軒です。

魚種別の認証生産量1

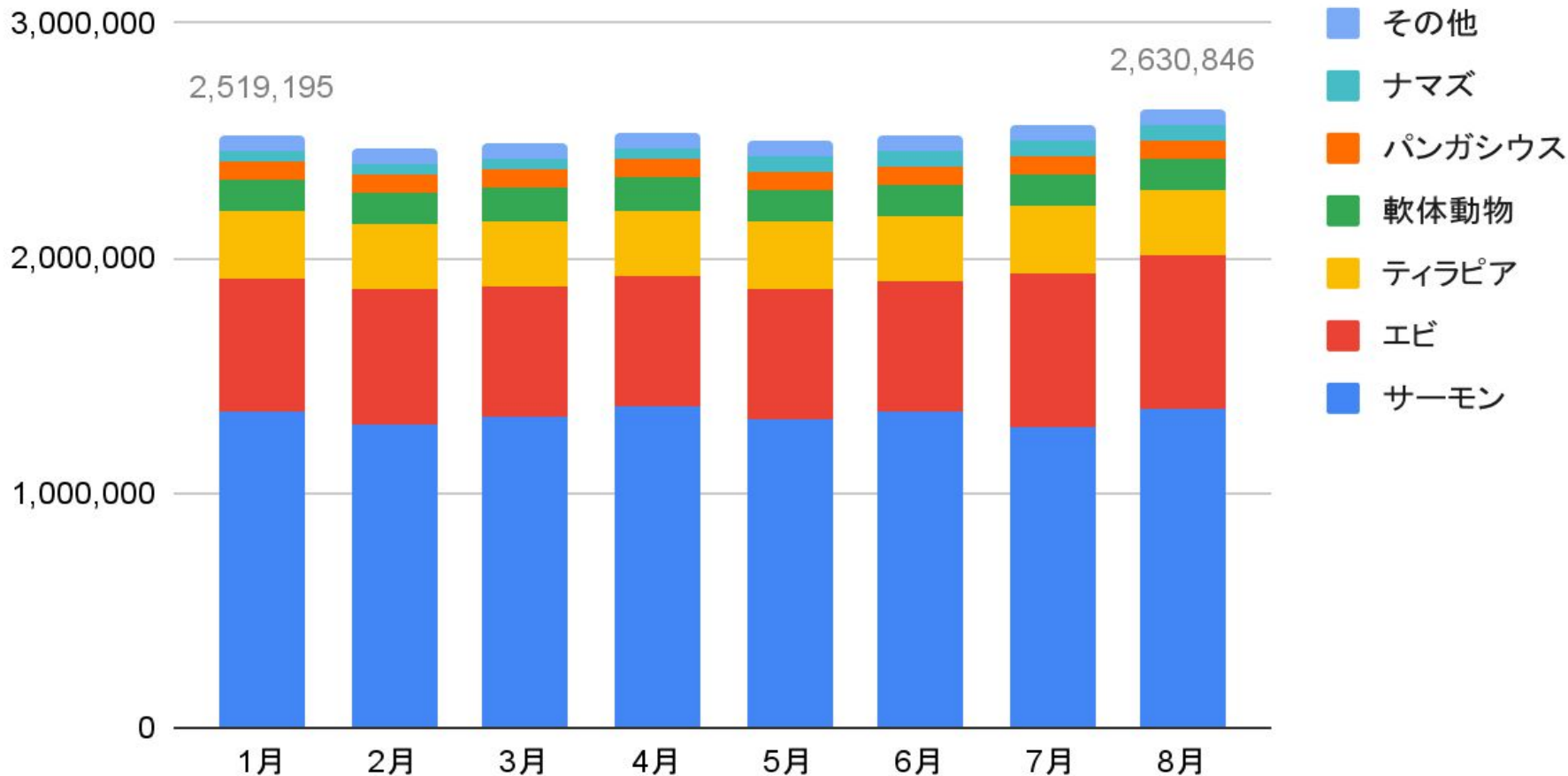
2021年8月2日時点（単位:トン）



2021年8月2日時点、BAP認証水産物の世界合計は **2,630,846トン**です。

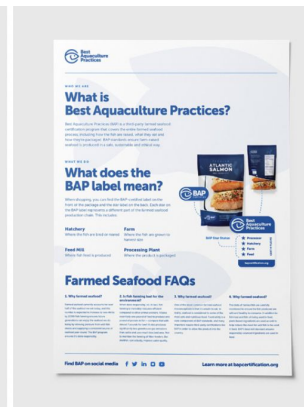
魚種別の認証生産量2(年間の推移)

2021年8月2日更新(単位:トン)



BAP認証フェアの企画大募集中です！

BAP認証を運営するGSAではマーケティングサポートも積極的に行っております。
共同でのイベントをご希望の方は日本マーケット担当芝井までご連絡下さいませ。
それぞれのイベントのご要望に合わせて打ち合わせをさせて頂き、必要に応じてポスター、ポップ、
その他ビデオ、ステッカー等々を 無料にてデザイン、納品 致します。
※必要枚数の印刷に関しては各企業様でご負担を頂けます様お願い致します。



Front (4" x 6")



Back (4" x 6")

マーケティングサポート用にご用意ができる資料は以下をご参照下さいませ。

<https://drive.google.com/file/d/1COWGrAKVCVoEldZzmsOcSIXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing>

マーケットとして導入しやすいBAP認証

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象になり、年に一度の監査が必要になります。
商品の加工が発生しないサプライヤー、小売、社員食堂やレストランなどのフードサービスはエンドーサー合意書の締結のみで、無料でBAPロゴの使用やリリース、レポート等での発信が可能になります。

特例1: 個別包装された商品を開封、再梱包またはラベルの張り替えをせず、商品の梱包やラベルをそのままの状態での流通する場合について。その施設は加工工場認証の取得対象外になり、エンドーサー合意書の締結のみ必要となりBAPロゴ付き商品として、そのまま販売して頂けます。

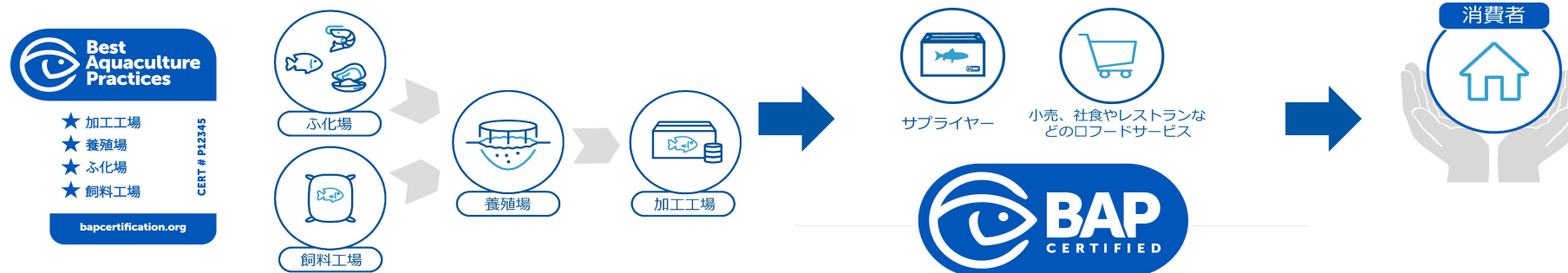
特例2: 最終消費現場での商品の加工、調理、再包装、またラベル張り替えをする場合は加工工場認証の対象外となり、エンドーサー合意書の締結のみでロゴを使用いただけます。(スーパーのバックヤード加工、飲食店・レストラン・ホテルの調理場加工など。)

また、複数の水産物を使用した製品に関して、使用された一部の水産物がBAP認証であればロゴマークを使用することができます。可能な限りどの水産物がBAP認証なのかを明記してください。

詳しくは<https://japan.bapcertification.org/Marketing>よりBAP認証ロゴガイドラインをご参照ください。

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象となります。

BAP認証水産物を販売促進または購買支援する企業はエンドーサー契約の対象となります。



BAP認証の日本語版の各種資料について

BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料は以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<https://japan.bapcertification.org/Marketing>

GAAとBAP認証のご案内



Download

養殖漁業ファクトシート



Download

BAP認証ロゴガイドライン



2019年 年次レポート



魚と人の
未来のために



責任ある
養殖水産物の
国際基準



国際基準を満たした環境で
養殖されています



海と魚を守る安心の
BAPマーク



BAP認証ニュースレターに関する
お問い合わせは以下までお願い致
します。
※二次利用をご希望の方はお問い合わ
せ下さいませ。

BAP認証日本マーケット担当
芝井幸太

メールアドレス：
kota.shibai@globalseafood.org

電話番号：
080-2167-0086

BAP認証ウェブサイト
<https://japan.bapcertification.org/>

※配信停止をご希望の方は、こちらまで「配信停止」とご連絡くださいませ。