

サステナブルなアラスカ産の天然シーフードを使用した 魚惣菜と海鮮スティックを6月18日（火）から発売 ～国連が定めた「持続可能な食文化の日」にあわせ～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、国連が定める国際デーの一つ6月18日（火）の「持続可能な食文化の日」にあわせ、持続可能な漁業を実現しているアラスカ産の天然シーフードを使用した魚惣菜と海鮮スティック2商品を、2024年6月18日（火）から全国のファミリーマート約16,300店で発売します。すでに販売しているアラスカ産の天然シーフードを使用した3商品とあわせて、対象商品にはアラスカシーフードマーケティング協会の認定ロゴマークを表示します。

なお、今回の取り組みは、ファミリーマートが継続して取り組む5つのキーワードのうち「食の安全・安心、地球にもやさしい」の取り組みの1つになります。



◆アラスカ産の天然シーフードを使用する取り組みを拡大！

ファミリーマートでは、これまで、おむすびの具材にアラスカ産の天然シーフードを使用するなど、持続可能な漁業を応援する取り組みを行ってきました。今回は、国連の定める「持続可能な食文化の日」にあわせ、魚惣菜と海鮮スティックにも取り組みを広げます。

対象商品は、ファミリーマートのプライベートブランド「ファミラル KITCHEN（キッチン）」の魚惣菜と海鮮スティックの5商品です。5商品のうち2商品は、今回にあわせて発売する新商品で、「天然紅鮭の塩焼き」369円（税込398円）にはアラスカ産の紅鮭を、「たんぱく質7.5g 海鮮スティック博多明太入りマヨネーズ」165円（税込178円）には、アラスカ産のスケソウダラを使用しています。

アラスカは、1959年に制定された州憲法に「天然資源の活用がサステナブルな範囲でのみ行われる」ことを明記した、サステナブル・シーフードのパイオニアです。長期間にわたって水産資源と漁業を存続させること、未来の世代にもおいしいシーフードを受け継いでいくこと、それをかなえるために科学的な根拠に基づき「獲りすぎない・生態系に悪影響をあたえない」というルールを守った漁業を実現するなど、さまざまな取り組みを行っています。

ファミリーマートでは、より多くの方に持続可能な漁業について知っていただくきっかけになればと、国連の「持続可能な食文化の日」にあわせて、アラスカ産の天然シーフードを使用した魚惣菜と海鮮スティックに、アラスカ産の天然シーフードを使用した商品であることを示す認定ロゴマークを表示することにしました。

ファミリーマートは、今後も持続可能な原材料調達につながる取り組みを積極的に推進してまいります。



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

▲サステナブルなアラスカ産シーフードのロゴマーク
対象商品の商品パッケージに表示します

【商品概要】

①新商品

	<p>【商品名】 天然紅鮭の塩焼き 【価格】 369 円（税込 398 円） 【発売日】2024 年 6 月 18 日（火） 【発売地域】 全国 【内容】 ・塩こうじで一晩熟成し、皮目までしっかり焼き上げた紅鮭の塩焼き ・原材料にアラスカ産の天然紅鮭を使用</p>
	<p>【商品名】 たんぱく質 7.5g 海鮮スティック博多明太入りマヨネーズ 【価格】 165 円（税込 178 円） 【発売日】 2024 年 6 月 18 日（火） 【発売地域】 全国 【内容】 ・マヨネーズと相性の良いピリ辛の明太を入れた、ホロホロと口の中でほどける食感のカニカマ ・原材料の魚肉にアラスカ産のスケソウダラを 51%以上使用</p>

②すでに販売中の商品

※パッケージにアラスカ産シーフードの認証ロゴマークを表示。6月18日（火）から

	<p>【商品名】 たんぱく質 6.7g 海鮮スティックプレーン 【価格】 158 円（税込 170 円） 【販売地域】 全国 【内容】 ・たらば蟹の脚を模したボリューム感のあるカニカマ。1 本で 6.7g のたんぱく質が摂取できます ・原材料の魚肉にアラスカ産のスケソウダラを 51%以上使用</p>
	<p>【商品名】 かに風味かまぼこ 【価格】 130 円（税込 140 円） 【販売地域】 全国 【内容】 ・ほぐれ感のある食感が特徴のかに風味かまぼこ ・原材料の魚肉にアラスカ産のスケソウダラを 51%以上使用</p>
	<p>【商品名】 赤魚の煮付け 【価格】 313 円（税込 338 円） 【販売地域】 全国 【内容】 ・3 種の醤油を使った特製のたれで味付けした赤魚の煮付 ・原材料にアラスカ産の赤魚を使用</p>

※画像はイメージです

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております

※店舗によって取り扱いのない場合がございます

◆国連の「持続可能な食文化の日」について

国連が定めた国際デーの一つで毎年 6 月 18 日。持続可能な食料生産や生物多様性の保全を促進し、貧困の削減や資源の効率的な使用、環境保全などに向けて、人々の意識を高めることを目的に 2016 年に制定されました。

◆アラスカシーフードマーケティング協会について

「持続可能（サステナブル）」な水産資源を活用した経済発展を促進するために設立されたアラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップ。アラスカ産水産商品の価値を向上させることを目的に、一般消費者、業界関係者を対象とした様々な活動を世界各国で展開しています。

▼アラスカ産シーフードの概要について

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

▼ファミリーマートのプライベートブランド「ファミマル」について

<https://www.family.co.jp/goods/famimaru.html>

▼ファミリーマートのサステナビリティの取り組みについて

<https://www.family.co.jp/sustainability.html>

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上