

## NEWS RELEASE

## 家庭用のかつお節商品としては世界初※ MSC「海のエコラベル」付きかつお節商品を新発売

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、SDGs・持続性のある水産原料調達への貢献を目指して、家庭用のかつお節商品として世界初(※)となる MSC「海のエコラベル」付き商品「匠一番®薩摩産花かつおゴールド」と「一本釣り鰹本枯節」を発売します。

※ 一般社団法人 MSC ジャパン調べ



匠一番®薩摩産花かつおゴールド



一本釣り鰹本枯節

### ■発売の経緯

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として日本が世界に誇る「鰹節・だし文化」を世界の国々に広げたい、「鰹節・だし」の美味しさと健康を世界中の人に届けたい、という思いで事業に取り組んでいます。

その中でヤマキは、事業活動を通じて社会課題の解決に貢献すべく、「体の健康」「地球の健康」「心の健康」の3つのCSVを定めており、特に「地球の健康」について、持続可能な水産原料調達への貢献を重要テーマと捉えています。そのことから、鰹節製造から最終商品製造を行う工場まで一気通貫で MSC CoC 認証を取得したサプライチェーンを、時間をかけて整備してまいりました。このサプライチェーンを活用し、ヤマキは MSC 認証の外食事業向け限定のかつお節商品を、2021年6月に世界で初めて発売。さらに、SDGs・持続性のある水産原料調達への貢献を拡大すべく、この度、家庭用としても世界初の MSC 認証のかつお節商品を発売します。

### MSC 認証と MSC「海のエコラベル」について

MSC とは Marine Stewardship Council(海洋管理協議会)の略であり、持続可能な漁業を推進することを目的に、1997年に設立された国際的な非営利団体です。

MSC が管理する MSC 認証は MSC 漁業認証と MSC CoC

(Chain of Custody) 認証の2種類があります。



MSC 漁業認証は、持続可能で適切に管理されている漁業に対する認証であり、

MSC CoC 認証は、MSC 認証漁業で獲られた認証水産物が、非認証

水産物と混入しないように流通・加工で適切に管理されていることを証明するものです。



## ■商品概要

商品名	匠一番®薩摩産花かつおゴールド	一本釣り鰹本枯節
容量 / 容器	25g / 袋	15g / 袋
パッケージデザイン	 MSC 「海のエコラベル」	 MSC 「海のエコラベル」
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料は一本釣りがつおを使用した、薩摩製造の荒節。</li> <li>・強火の燻乾方法により色つやと香りが良いかつお節。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料は一本釣りがつおを使用した、国内製造の本枯節。</li> <li>・本枯節の上品でまろやかな風味のかつお節。</li> </ul>
標準小売価格	281 円(税込)	1 セット単位(3 袋入):1,620 円(税込/送料込)
販売方法	スーパー・一般小売店ほか	ヤマキ通信販売チャネル(期間限定)
発売地域	全国	全国
発売時期	10 月中旬を予定	ヤマキ Web Site にてご案内予定

## ■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、

「ヤマキ かつお節プラス」を 2021 年 9 月より開始しました。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしていきます。

「ヤマキ かつお節プラス」WEB サイト:<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、

そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>