

MSC「海のエコラベル」付き家庭用商品 『極味伝承®』シリーズがリニューアル発売

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 以下 ヤマキ)は、『極味伝承®』シリーズをMSC「海のエコラベル」付きパッケージにリニューアルして発売することをお知らせします。



■発売の背景

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」のおい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つのヤマキ 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貫通貫で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、MSC 認証の外食事業向け限定のかつお削り節商品を2021年6月に世界で初めて発売。さらに、2022年には家庭用として世界初(※)のMSC 認証のかつお削り節商品を発売しました。今後も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『極味伝承®』シリーズをリニューアル発売するに至りました。(※)一般社団法人MSCジャパン調べ

■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。



MSC-C-57626

■商品特長

鰹節屋のヤマキがかつお節のおいしさを追究し、原料、産地、製法までこだわり抜いた究極の鰹本枯節。原料には鮮度が良いとされる一本釣りカツオを使用しています。一本釣りは資源や生態系維持の観点から環境にやさしい漁法です。血合い部分を取り除いた上品な色合いとまろやかな風味、柔らかく口当たりの良い食感が特別な日のお料理を引き立てます。



1. 商品概要

商品名	『極味伝承®』鰹本枯節(30g)	『極味伝承®』鰹本枯節血合抜パック(2g×10P)
標準小売価格	475 円(税込)	432 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2023 年 8 月 21 日(月)

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>