

サステナブル・シーフードのちくわ新商品
～アラスカ産スケソウダラのすり身を100%使用～

アラスカの恵 MSC 認証

2020年3月1日（日）より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役社長：村上寛）では、海の資源を原料とするメーカーとしてお客様へ安定的・継続的においしい水産物をお届けするため、持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示す「MSC 認証」のちくわの新商品「アラスカの恵 MSC 認証」を2020年3月1日（日）より全国で発売いたします。



「アラスカの恵 MSC 認証」はSDGsの目標14「海の豊かさを守ろう」につながる取り組みの1つでもある「MSC 認証」を取得した、アラスカ産スケソウダラのすり身を100%使用したちくわです。肉厚で食べ応えがあり、ぷりぷりとした食感と香ばしい皮が特長で、そのまま生でおいしくお召し上がりいただけます。

カネテツデリカフーズでは、『私たちは、海を通じて、新たな「おいしさ」と「幸せ」を創造し、世界の人々の豊かなくらしに貢献します。』という経営理念のもと、持続可能な水産物を使用した本商品の発売を通じ、水産資源の保護に継続的に努めます。

●商品特長

【特長1】MSC 認証（海のエコラベル）を取得

「アラスカの恵 MSC 認証」は、海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた水産物の証であるMSC 漁業認証を取得したアラスカの漁業で獲れたすり身を100%使用し、MSCの厳格な認証規格を満たしたちくわです。

【特長2】アラスカ産スケソウダラのすり身を100%使用

アラスカ産の上質なスケソウダラのすり身を100%使用することで、ぷりぷりとした食感に仕上げました。

【特長3】おすすめの開封、保存方法を提案したパッケージ

一度に使い切れない場合におすすめの開封、保存方法をパッケージで提案。袋上部から開封し、ちくわを取り出した後、袋をくるくると丸め輪ゴム等で留めると保存しやすい！


今、手軽に摂れるたんぱく質として話題の練り製品。カネテツデリカフーズは、今後も調理の手間が無く、魚が苦手な人でも食べやすい高たんぱく低カロリーなシーフード“練り製品”でお客様の健康で楽しい食事づくりを応援すると共に、海の豊かさを守る取り組みを継続的に実施します。

MSC「海のエコラベル」について

MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) は、持続可能で適切に管理された漁業の普及に努める国際非営利団体です。MSC「海のエコラベル」は厳格な MSC 認証規格を満たし、持続可能で適切な管理をおこなっていると認証された漁業で獲られた水産品に付けられる証です。このラベルのついた水産物を選ぶことによって、適切に管理された、持続可能な漁業を応援するとともに、海や魚たちを守り育むことにつながります。

商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
アラスカの恵 MSC 認証	4 本	オープン価格	2020 年 3 月 1 日	
	商品特長 アラスカ産スケソウダラのすり身を 100% 使用した、MSC 認証のちくわです。			

カネテツデリカフーズについて

1926 年（大正 15 年）創業。2016 年に創業 90 周年を迎えた、兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業（代表取締役社長：村上寛）。1990 年には全商品合成保存料無添加を実施。さらに、練り製品の製造工場として初めて「ISO22000」「FSSC22000」「JFS-C」の 3 つの食品安全管理システムの認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組んでいます。また、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気で魚肉練り製品を製造する特許製法を取得するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。まるで本物のような味・食感・見た目を再現し、そのネーミングでも話題の“ほぼ”シリーズ商品は、シリーズ累計販売数量 3,400 万パックを突破。

【カネテツデリカフーズ ホームページ】 <https://www.kanetetsu.com/>

商品に関するお問い合わせ先

カネテツデリカフーズ株式会社 お客様係
TEL 0120-227379 / 午前 9 時～午後 5 時（土・日・祝日をのぞく）
ホームページ <https://www.kanetetsu.com/>