

ASC認証アトランティックサーモン

ASC(水産養殖管理協議会)の養殖認証を受けた原料を製造から販売まで一括管理し水産物のトレーサビリティにて責任あるサーモンを提供致します。



ASC認証とは

ASC認証は養殖水産物を対象とした認証制度です。

世界的に水産物が枯渇問題が深刻化する中、水産物に対する需要は年々高まっております。世界の養殖業者が適正に管理されることにより、養殖場を作る際の沿岸部の自然破壊や養殖場からの排水や廃棄物による環境汚染、環境負担の軽減や労働環境の整備等を最小限に抑え、国際的な認証制度により持続可能な水産資源の調達が可能となり、安定的な食糧供給や責任ある水産業を後押しする事を目的としている認証制度です。



フィレ(Trim-E)



ASC認証養殖場



厳格な管理システム

厳しい管理基準のもと、採卵から最終加工製品に至る全工程を徹底したチェック体制と衛生管理のもとで品質管理しております。

特徴

- ① 冷たい海で育った脂の乗った時期のASC認証アトランティックサーモンを買付しております。
- ② 現地にて丁寧にトリミング加工しております。
- ③ 加工・流通過程(CoC認証)が管理されており、認証された製品であることが証明されています。
- ④ 「ASCラベル」が付いた商品を選ぶことで、持続可能な養殖業を支援し、海の環境保全に貢献できます。