

報道関係各位

2023年9月21日
株式会社トーホー

トーホー初、BAP 認証取得の安心・安全な水産品
サステナブルフード「骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg」発売
2023年9月下旬から順次発売

株式会社トーホー（本社：神戸市東灘区、代表取締役社長：古賀裕之）は、当社初の取り組みとしてBAP（バップ:Best Aquaculture Practices）認証を取得したサステナブルフード「骨取り白身魚フィーレ（パンガシウス※） 2kg」を2023年9月下旬から、ホテルやレストランなどの外食産業様向け業務用食品として発売いたします。



BAP 認証のロゴ

【骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg】

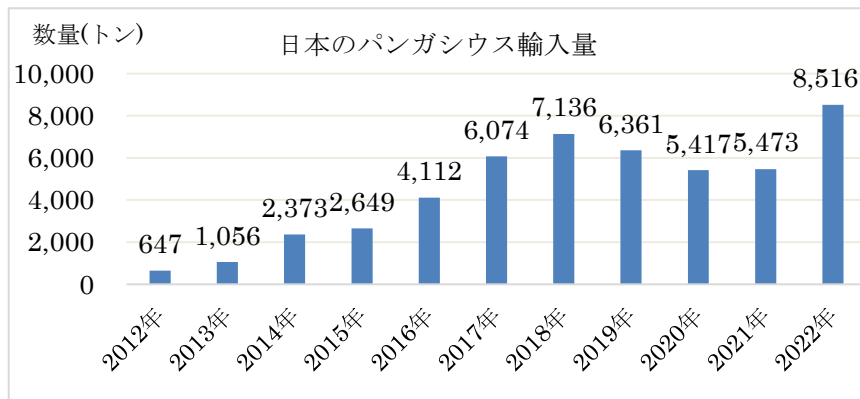
このたび発売するサステナブルフード「骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg」は、フィーレタイプの淡泊な白身魚であり、フライやムニエルなどあらゆる料理にアレンジが可能なため、メニューの汎用性の高さが特長です。また、骨を取り除いているため、店舗でのオペレーション効率の改善や人手不足対策にもなるなど、プロ用食材を扱う当社が自信を持っておすすめできる商品となっております。

近年、世界人口の増加に伴う動物性たんぱく質の供給不足や水産分野における資源保護、漁業の持続可能性が世界的な課題となっているなか、食材の1つとしてパンガシウスの需要が高まっており、日本でも注目されております。

このような社会的背景のなか、当社が発売するサステナブルフード「骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg」は、BAP 認証を取得し、全てのロットにおいて原料トレース管理が可能な安心・安全で高品質であり、持続可能な商品となっております。

当社は「食を通して社会に貢献する」という経営理念に基づき、「美味しさ」そして「安心・安全、健康、環境」をキーワードに企業経営を進めております。BAP 認証という環境配慮に応える商品を上市することで、主要顧客である外食産業様を通じて、消費者の皆様へ安心・安全で持続可能な商品供給に努め、さらなるSDGsの実現に貢献してまいります。

※パンガシウスとは別名バサと呼ばれる淡水で養殖される魚のことで、昨今、外食・中食シーンにおける白身魚の代表格となっております。その多くがベトナムで生産されております。



※財務省貿易統計より作成

■ BAP 認証とは

世界水産物連盟（Global Seafood Alliance、通称 GSA）によって定めた責任ある養殖水産物に関するグローバルな認証制度で、養殖水産物のふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される魚介類の健康、食品安全を保証する認証制度です。





BAP 認証の基準には、「環境への責任」、「動物の健康と福祉」、「食品安全」、「社会への責任」の4つの柱があります。

世界水産物連盟ホームページ <https://japan.bapcertification.org/>



責任ある
養殖水産物の
国際基準

■ 商品概要

商品名	骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg
規格/入数	1袋 2Kg(7~9枚入)/1ケース 5袋入
発売日	2023年9月下旬から順次発売
販売先	ホテル、レストラン、居酒屋、産業給食、テーマパークなどの外食事業者
保存区分	冷凍
商品特長	<p>① フィーレタイプの淡泊な白身魚 フライやムニエルなどメニューの汎用性が高い</p> <p>② 骨を取り除いているため簡単便利 店舗でのオペレーション効率アップ</p> <p>③ 最低限の保水加工で、魚本来の食感が残り、美味 品質が安定</p>  
調理例	 <p>白身魚フライ</p>  <p>白身魚のソテー</p> <p>※写真はイメージです</p>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社トーホー コーポレート・コミュニケーション部 広報・IRグループ

後藤・松野・矢野 TEL : 078-845-2523 FAX:078-857-1745