

シヨクリューは流通から持続可能な社会づくりを目指します 認証水産物を供給拡大し、豊かな、海・暮らし・マーケットの実現に貢献します

OUG ホールディングス株式会社のグループで、市場外流通を担う株式会社シヨクリュー（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：梅島信也）は、認証水産物の取扱い拡大を通じて持続可能な社会づくりを目指すことを発表します。豊かな食をもたらし海、暮らしを支える流通、新しい生活をお届けするマーケットの実現のため、全てのお客様の「ナンバーワン」パートナーを目指します。

日本は比較的恵まれた国ですが、世界には飢餓や貧困、不衛生な生活環境、気候変動などあらゆる課題が山積しています。これらを解決し持続可能な社会をつくるために定められた SDGs（持続可能な開発目標）の目標 14 番「海の豊かさをまもろう」は、水産業界で最も身近な目標になります。これを受けシヨクリューは、サステナブル・シーフード（持続可能な水産物）の普及のため、以下の取り組みを推進します。

1. 2022年3月まで全35拠点でMSC、ASC認証のCoC認証の100%取得

MSC、ASC 認証商品を扱うには、認証を取得していない別の商品との混入がないことを証明する CoC 認証を取得しなければなりません。シヨクリューではこれまで支社・営業所など 11 拠点で取得を進めてきましたが、今後は宇部工場を含む全拠点で取得を目指します。



2. MSC、ASC、BAP、MEL などの認証商品の積極的な取扱い

MSC、ASC、BAP、MEL などの認証商品は、海の豊かさをまもり使い続けるために、管理しながら漁獲あるいは養殖されたサステナブル・シーフードであることの証です。シヨクリューは、流通業者として、サステナブル・シーフードの積極的な買い付けや自社主要商品として販売することで持続可能な水産業と社会に貢献します。今後は各認証商品の事業製品や PB 商品の開発も進める予定です。

（写真：ASC 認証取得済サーモンを使用したスモークサーモン）



<梅島信也代表取締役社長のコメント>

「日本そして世界各地の豊かな海を育む恵みをお客様とともに享受してきた私たちショクリューが、これからも日本の食文化を支え、持続可能な社会を実現していくためにできることが今回の 2 つの取り組みの推進です。さらに今年は、東京オリンピックの年です。これを機にサステナブルな取組みに参加したいと考えるお客様や、一方で、「具体的にはどうしたらいいのか分からない」というお客様もおられます。そのようなとき、どのようにすれば対応できるのか、ショクリューと一緒に考えることで、サステナブルな食材を取扱うお店が一軒でも多く増えるようお役に立つことが大切だと思います。お客様のお力になれるように社員の知識も高めながら、会社全体にサステナブル・シーフードに取り組む機運を高めてゆきたいと思います。」

■お問い合わせ先

株式会社ショクリュー

担当：事業企画部 平林/中尾

メールアドレス：t-hirabayashi@shokuryu.co.jp

電話：06-6647-6278

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