

葛西臨海公園内店舗にて
サステナブル・シーフードメニューを3月7日（土）より販売へ
 ～都立公園より安心・安全な水産物をお届けします～

株式会社ゼットン(代表取締役社長 鈴木伸典、以下「当社」)は、葛西臨海公園内店舗にて、3月7日(土)より「PARKLIFE CAFE & RESTAURANT」「CRYSTAL CAFE」、3月20日(金)より「SORAMIDO BBQ」にてサステナブル・シーフードを使用したメニューを販売・提供いたします。



当社は、近年深刻化する水産資源の危機に目を向け、豊かな海を未来に残すための環境保全を目的とし、「MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会)」及び「ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会)」認証を取得した水産物「サステナブル・シーフード」を販売・提供するため、お取引業者様のご協力のもと非認証商品と確実に分別し、仕入れ、保管、調理、販売するためのライセンス「MSC/ASC CoC」認証を2019年12月13日に取得しました。

持続可能で環境に配慮した漁業で獲られ適切に管理された「MSC」認証の水産物、海などの環境や地域社会や人に配慮した責任ある養殖により生産された「ASC」認証の水産物を使用したメニュー開発を進めてまいりました。

3月7日(土)より「PARKLIFE CAFE & RESTAURANT」「CRYSTAL CAFE」、3月20日(金)より「SORAMIDO BBQ」にてサステナブル・シーフードを使用したメニューの販売を開始し、サステナブル・シーフードの美味しさや選ぶ理由などを伝えてまいります。

また、ワイキキに本店を構え国内外で展開しているハワイアン・カフェダイニング「ALOHA TABLE」では、「MSC/ASC CoC」グループ認証取得に向け取り組んでまいります。

国連SDGsとサステナブル・シーフード

国連で採択された2030年までの持続可能な開発目標である

「Sustainable Development Goals」にある17のゴールのひとつに目標14「海の豊かさを守ろう」が掲げられています。

当社が取り組むことで、「MSC」「ASC」の周知、普及、浸透につながり、豊かな海を守ることに繋がると願っております。



株式会社ゼットン(株)の持続可能な経営に向けた取組み

当社は、2019年4月「Sustainability Strategy 2019-2020」を発表しています。

今回の取組みは、設定したテーマの1つ「持続可能な資源利用社会実現への貢献」に合致したものです。

- ・サーキュラーエコノミー原理による資源利用
- ・サプライチェーン全体で資源効率を高め資源を循環させる
- ・環境への負荷を可能な限り低減させる

詳細は、以下URLとなります。

<http://www.zetton.co.jp/company/docs/sustainabilitystrategy2019-2020.pdf>

「MSC」「ASC」認証水産物を使用したメニュー

■ PARKLIFE CAFE & RESTAURANT



・マグロとアボカドのポキライスボウル
販売価格: 1190円
魚種: キハダマグロ、メバチマグロ
製品名: MSC マグロダイスカット
原産国: ミクロネシア
取引業者: アーストレーディング株式会社



・たらことしめじの和風パスタ
販売価格: 950円
魚種: スケソウタラ
製品名: MSC たらこバラ子
原産国: アメリカ
取引業者: アーストレーディング株式会社



・海老天きつね うどん/そば
販売価格: 850円
魚種: パナメイ海老
製品名: ASC 天ぷらえび
原産国: ベトナム
取引業者: アーストレーディング株式会社

■ CRYSTAL CAFE



・海老とアボカドのホットサンド
販売価格: 680円
魚種: パナメイ海老
製品名: ASC パナメイ むきエビ31-40
原産国: ベトナム
取引業者: アーストレーディング株式会社



・サーモンと木の子のマカロニグラタン
販売価格: 850円
魚種: アトランティックサーモン
製品名: ASC アトランティックサーモンフィレ冷凍
原産国: ノルウェー
取引業者: アーストレーディング株式会社

■ SORAMIDO BBQ



【SORAMIDO BBQコース 6600円】
・シュリンプと彩り野菜のマリネ
魚種: パナメイ海老
製品名: ASC パナメイ むきエビ31-40
原産国: ベトナム
取引業者: アーストレーディング株式会社

※SEASIDE VIEW BBQコース 4950円でも提供

・サーモンとアサリのアクアパッツァ
魚種: アトランティックサーモン
製品名: ASC アトランティックサーモンフィレ冷凍
原産国: ノルウェー
取引業者: アーストレーディング株式会社

魚種: あさり
製品名: ASC冷凍殻付きあさり
原産国: 中国
取引業者: アーストレーディング株式会社

※表示価格は税込です。

■MSC(Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会)

「MSC」は、減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指し、1997年に設立された国際的な非営利団体です。MSC認証は、持続可能で環境に配慮された漁業で獲られた水産物の認証制度です。認証制度と「海のエコラベル」を通じて持続可能な漁業の普及に向けた取組みを行っています。

■ASC(Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会)

「ASC」は、海などの環境や地域社会や人に配慮した、責任ある養殖により生産された水産物を対象とする認証制度を運営。WWF(世界自然保護基金)とIDH(オランダの持続可能な貿易を推進する団体)の支援のもと2010年に国際非営利団体として設立されました。

■CoC認証

提供商品の流通・加工・販売の全ての過程において、認証水産物が適切に管理され、非認証原料の混入を防ぎ、認証水産物のトレーサビリティを確保するのが、MSC/ASC CoC認証。認証を取得していない事業体に一度でも所有権が移ると、それ以降、認証製品として取り扱うことはできません。認証製品の管理においては、仕入・調理・保管・販売などの各工程において、他の製品との明確な識別、帳票上での明示、記録の保管などが求められます。

■サステナブル・シーフード

水産資源や環境に配慮し適切に管理された「MSC」認証を取得した水産物、あるいは環境と社会への影響を最小限に抑えた「ASC」認証を取得した養殖場で育てられた水産物のことを指します。SDGs(国連の持続可能な開発目標)の達成に貢献していることも注目されています。

葛西臨海公園について

当社は、葛西臨海公園にて、ハワイをテーマにしたカフェ&レストラン「PARKLIFE CAFE & RESTAURANT」、象徴的な建物であるクリスタルビューの中に、海辺で楽しめるカフェ&BBQをコンセプトにした「CRYSTAL CAFE」「SORAMIDO BBQ」、器材・食材の持ち込み可能な「バーベキュー広場」を運営しており、社会貢献や地域との連携を活かしたイベントの実施など、公園の賑わいや魅力の創出を目指しております。

<http://www.zetton.co.jp/news/pickup/post-101.php>

【葛西臨海公園 概要】

- ・住所: 江戸川区臨海町6丁目2
- ・交通案内: JR京葉線「葛西臨海公園駅」から 徒歩1分
東京メトロ東西線「西葛西駅」・「葛西駅」から都バス「葛西臨海公園」行き約20分
「お台場海浜公園」から東京水辺ライン 約50分
- ・入園料: 無料
- ・問い合わせ先: 公益財団法人東京都公園協会営業課 03-3232-3138
- ・HP: 公園へ行こう! 葛西臨海公園 <https://www.tokyo-park.or.jp/park/format/index026.html>

【店舗概要】

◆PARKLIFE CAFE & RESTAURANT(パークライフ・カフェ&レストラン)

- ・営業時間: 10時~17時(7月20日から8月末日 10時~18時)
- ・電話番号: 03-6808-0070 ※営業時間のみ受付
- ・HP: <http://www.parklifecafe.jp/>

◆CRYSTAL CAFE(クリスタル・カフェ)

- ・営業時間: 10時~17時(12月~2月末日 11時~16時)
- ・電話番号: 03-5878-1327 ※営業時間内のみ受付
- ・HP: <http://www.crystalcafe.jp/>

◆SORAMIDO BBQ(ソラミド バーベキュー)

・営業時間

3月～10月 11:00～21:00

11月～2月 11:00～16:00

・電話番号:03-5878-1327(お問い合わせ専用) ※営業時間内のみ受付
03-6854-8754(ご予約専用) ※受付時間:9:30～22:00

・HP: <http://kasai-bbq.sora-mido.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社ゼットン 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7階
TEL:03-6865-1460 FAX:03-6865-1461
広報部 白川 pr@zetton.co.jp