

## サステナビリティー強化

# MSC・COC認証を取得

## 商 蟹 地 築

カニ取扱量国内トップをセンターカットやシユ帯かつ高品質で大量に販

の築地蟹商（東京都中央区、中村格彰会長）は、加価値提案を強化する。カナダ東海岸産ズワイ

のほど、タラバガニとズワイは1300トン超の特では現地の自社工場の強

ワイガニを対象に海洋管大タラバをセンターカッみを生かす。同工場では

理協議会（MSC）加工トすることで、量目を抑姿ガニ専用の生産体制を

流通段階（COC）認証えつつ見た目の迫力を維敷き、ガス凍結による高

を取得した。最大の強み持。ニーズに合致した価品質な1級品「CRAB

の原料調達力に加え、同格帯での販売に成功しSブランド」を前面に打

認証取得という新たな強た。この取り組みが評価ち出す。現地には本社ス

みも武器に、マーケットされ、同社はジャパンフタツプ4人を派遣し、高

開拓に力を入れる。国内ードセレクションで推薦品質製品の販売体制を強

最大手としての安定供給を受け、タラバ商品初の化している。

を見据え、資源保護の観グランプリを受賞した。さらにバレンツ海産タ

点からサステナビリティ 同社は鮮魚店や外食向ラバとズワイを中心に漁

（持続可能性）への取けに生タラバの魅力訴求業者への指導、連携によ

り組みを強化している。にも注力。調理時の甘みや原料段階での品質向上

同社が販売代理店となや香りの良さが評価さも進展。こうした取り組

るロシア・バレンツ海産れ、需要の高まりに手応め、シェア拡大にもつな

タラバ、ズワイは漁業者えを感じている。がっている。品質、コス

がMSC認証を取得。協ズワイはバレンツ海産トパフォーマンス、供給

力工場も取得しているこの高品質フライン凍結原力を兼ね備えた同社は、

とから製品の信頼性と安料を軸に、ボイルむき身顧客ニーズに応える提

心感向上につなげる。ロに加え、生製品の展開も案を一層強化する方針

シア、ノルウェー、カナ拡大。今年は米国需要の高案を。また、世界市場にお

ダの漁業者と連携し、全高まりを背景に、ノルウだ。また、世界市場にお

漁場の原料でMSC認証エーやカナダ産原料が高いてもサステナビリティ

取得商品の提供が可能に騰する中、これをいち早ーを生かし、MSC認証

なるのも同社の強みだ。く予測し原料を確保してのカニを通じて海外マー

商品に焦点を当てるきた同社はバレンツ海産ケットへの展開を強化す

と、バレンツ海産タラバズワイを値頃感ある価格する。

