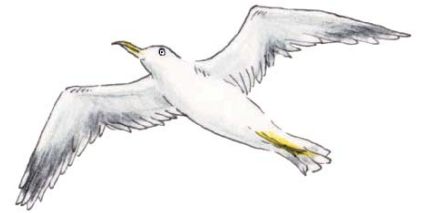




沖繩の美しく豊かな海を守る
伊平屋島産
味付太もずく

もずくは、太陽光が届くきれいな透き通った海で育ちます。沖縄県の最北端にある産地の伊平屋島は、まさにもずくの養殖にぴったりの場所。自然も豊かで、白い砂浜にはウミガメが産卵しにやってきました。そんな伊平屋島周辺の海は潮の流れが荒く、海底で栽培するのも一苦労。そのぶん、荒い海の中で採れながら育つことで、しっかりとコシのある、食感のよいもずくに成長します。

海の恵みを ずっと、この先も。



おいしい水産物が、楽しい食卓をずっと提供してくれるように。豊かな海を守りながら漁業に取り組む、元気いっぱいの産地から海の恵みが届きます。

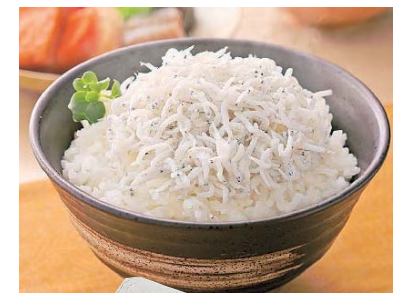


愛媛の豊かな「森」と「海」の恵み
四国佐田岬産
釜あげしらす

国内でも有数のしらす漁場である、愛媛県佐田岬。森に囲まれた海はプランクトンが豊富で、それをエサにするしらすがたくさん集まります。このしらすを漁獲して加工までを行うのは、製造メーカーの朝日共販(株)。加工場の目の前の浜から、わずか600m沖内が漁場になっており、



「鮮度が命」のしらすにとって最適の環境です。実はこちらの漁師さんたちには、もう一つの顔があります。それは「森」を守ること。森や浜辺など地元住民と協力しながら整備・清掃し、大切な自然環境を守っています。元気な森に雨が降り注ぐと、森はその恵みをしっかりと蓄え、ミネラルを含む良質な水が川から海へ流れ込みます。そうすることで、プランクトンや海藻が豊富で良質な漁場に。私たちの食卓に上るしらすには、実はこんな努力が隠れているんです。



四国佐田岬産釜あげしらす
しらすは足が早いので、スピードが命。水揚げ・釜揚げ・急速冷凍までの全工程は1時間。食感もふっくら、魚本来の味わいが楽しめます。



美ら島応援もずくプロジェクト

伊平屋島のきれいな海を守るため、伊平屋島産もずく商品1点につき1円を、「美ら島応援基金」に寄付する取り組みです。基金は、伊平屋村の環境保護活動などに活用されます。



伊平屋島産味付太もずく(土佐酢)
シャキシャキの歯ごたえの太もずくと、鰹だしのきいた味わいまるやかな土佐酢つゆは、まさに相性抜群!



無着色たらこ(徳用・並切り)
プチプチ食感の、やさしい味わいのたらこです。おにぎりなどにも使いやすい、ひとくちサイズにカット済み。

海と魚の未来を守る
漁業で獲れた
無着色たらこ

海に囲まれた日本では、昔からたくさん魚が食卓に上るほど、魚が大好き。しかし世界で魚を獲りすぎることが原因で、近頃は魚が減少しています。コープデリの自慢のこのたらこ、原料には「MSC認証」を受けたアラスカ産すけそうだらの卵を使っています。魚を守りながら漁獲している証の「MSC認証」の原料を使うことで、子どもや孫の世代まで、ずっとおいしいたらこをお届けしたいと考えています。もちろん、おいしさも折り紙付き。粒感のあるものを厳選し、素材本来の味を楽しんでもらえるよう発色剤や着色料は使っていません。

コープデリの水産方針・持続可能な調達方針について

現在、温暖化の影響と思われる海水温の変化や水産資源の過剰漁獲などにより、水産資源の持続可能性が危ぶまれています。コープデリは、こうした状況を踏まえ、あらためて持続可能な水産資源の利用と水産漁業者との連携を強めることで、水産資源の回復と環境保全、人権、労働問題に配慮した持続可能な水産資源の開発と利用を進めていきます。あわせて、水産漁業者の顔が見える水産産直商品の開発を進め、日本の水産業を守るとともに、私たちの事業と活動を通じて、日本の魚食文化を育み、子どもたちに日本の食文化を伝えていくことを大切にしていきます。



MSC認証マーク
海の資源である「さかな」を枯渇させないよう、漁獲量、漁法、漁の時期、また生態系などに配慮した漁業で獲られた水産品に、このマークが付きます。