

低利用魚の冷凍フライ販売

業種超えた協業で実現

かね久

地域商社のかね久(仙台 ステナブルアクション)を市、遠藤伸太郎社長)は、展開し、東北の持続可能な自社ブランド「とうほくサ 食産業と地域創生を推進する。業種の壁を越えた協業のコーディネートネットを手掛け、低利用魚のノンボ(ナガツカ)で作るパン粉付きの冷凍フライ商品「ノンボフライ」を開発。今冬から本格的な販路開拓に乗り出した。

ノンボは冷水域に生息する白身の深海魚。卵巣に毒があり除去に手間が掛かることから、これまで市場にあまり出回らなかった。商品開発に当たり同社は衣設計を手掛けた他、地元加工メーカーや量販店など10社以上と連携して、集荷から加工、販売までの商流を構築。「各社の強みが合わさり、新しい白身フライに仕上がった(遠藤社長)という。

同社は低利用資源を活用した商品開発やSDGsを意識した冷食用自販機設置を通じて、エシカル消費の普及・拡大に貢献している。遠藤社長が代表の「食のみやき応援団」でも中核的な役割を担い、企業のマッチングを展開。直近では木の屋石巻水産(宮城県石巻市)と酒田米菓(山形県酒田市)を結び、三陸沖産オキアミと庄内産のコメで作る「オランダせんべい」を商品化した。

とうほくサステナブルアクション

TOHOKU SUSTAINABLE ACTION

かね久が展開する「とうほくサステナブルアクション」ロゴマーク

3533・7697

▼(株)かね久 022・

SDG 特集

出前授業で魚食文化PR

13年から地元・新潟の小学校

山津水産



山津水産は、地元産の魚を積極的に活用し、魚食文化のPRを目的として、13年から地元・新潟の小学校に出前授業を行っています。授業では、魚の栄養価や調理法、魚食のメリットなどを分かりやすく説明し、子どもたちの食生活に魚を積極的に取り入れることを目指しています。

安全・安全な魚を安定供給

山津水産は、地元産の魚を積極的に活用し、魚食文化のPRを目的として、13年から地元・新潟の小学校に出前授業を行っています。

マクロ材をハンパクに

大学と連携、食品ロス削減

株式会社ササキ



株式会社ササキは、大学と連携し、食品ロス削減に取り組んでいます。マクロ材をハンパクに活用し、食品ロスを削減し、持続可能な社会の実現に貢献しています。

持続可能な開発目標 (SDGs) とは

世界の課題を解決するための17の目標



持続可能な開発目標 (SDGs) とは、世界の課題を解決するための17の目標です。貧困の撲滅、気候変動の対策、持続可能な消費と生産の実現など、さまざまな課題を解決するための目標です。

各企業・団体の取り組み

MSC 道産ホタテ国内外へ

対米日ASC取得で販路

カネキチ水産



カネキチ水産は、MSC 道産ホタテを国内外へ展開するために、対米日ASC取得を行いました。これにより、アメリカ市場への販路を開拓し、持続可能な水産物の供給を実現しています。

国内初の養ギンASC

外資系ホテルに強い関心

マルキン



マルキンは、国内初の養ギンASCを取得しました。これにより、外資系ホテルからの強い関心を受け、持続可能な水産物の供給を実現しています。

MSCとASCのCOC取得

ベニサケ、ギンサケで

仙都魚類



仙都魚類は、MSCとASCのCOCを取得しました。これにより、ベニサケ、ギンサケの持続可能な供給を実現しています。

揚げかまら品エコレーに

2工場へ再生可能エネルギー導入も

一正蒲鉾



一正蒲鉾は、揚げかまら品エコレーに2工場へ再生可能エネルギーを導入しました。これにより、環境に優しい製品の供給を実現しています。

低利用魚の冷凍フライ販売

業種超えた協業で実現

かね久



かね久は、業種超えた協業で実現した低利用魚の冷凍フライ販売を行っています。これにより、持続可能な水産物の供給を実現しています。