

「CO・OP 骨取りさば」シリーズ MSC 認証への切り替えを開始 全 21 品目・年間 1,000 万パックの供給を計画



日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：浅田克己）は、ノルウェー産さばを使用した「CO・OP 骨取りさば」シリーズを、海のエコラベル「MSC 認証」商品に6月より順次切り替えます。



MSC 認証マーク

MSC (Marine Stewardship Council、海洋管理協議会) 認証は、海洋の環境や水産資源を守っているなど、持続可能な漁業を認証するグローバルな制度で、認証された漁業により獲られた水産物には MSC「海のエコラベル」が付きます。日本生協連は、「環境への配慮」「持続可能な社会の実現」を事業のキーワードとし、その取り組みの一つとして MSC 認証商品の開発と普及を積極的に行っております。人気の「CO・OP 骨取りさば」シリーズについても、6月切り替えの「味噌煮」「みぞれ煮」をはじめ、全 21 品目の順次切り替えを計画。年間 1,000 万パックの供給を見込んでいます。

「CO・OP 骨取りさば」シリーズは、脂のりのよいノルウェー産のさばを使用。腹骨・中骨・小骨を丁寧に取り除き、小さなお子様からご高齢の方まで食べやすいよう加工しています。「味噌煮」は、信州味噌をベースにした甘めのタレで、「みぞれ煮」は、コクのある醤油ベースのタレに、大根おろしを加えてさっぱりとした風味に仕上げています。また、小分け包装で冷凍していますので、必要な分だけ湯煎して食べることができます。

日本生協連は今後も、MSC 認証商品をはじめ、レインフォレスト・アライアンス認証、FSC 認証など環境に配慮した商品の開発、倫理的消費の普及に積極的に取り組んでまいります。

◆ 6月切り替えの商品概要

| 商品名 | CO・OP 骨取りさばの味噌煮 | CO・OP 骨取りさばのみぞれ煮 |
|------|-----------------|------------------|
| 規格 | 3 切 (180g) | 2 切×3 袋 (180g) |
| 参考価格 | 398 円 (税抜) | |
| 賞味期限 | 540 日 | |
| 販売方法 | 全国の生協の宅配および店舗 | |

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

☆コープ商品サイトはこちら <http://goods.jccu.coop/>

<お問い合わせ先>

日本生協連広報部

TEL : 03-5778-8106