

**BAP認証のサーモンを使用した国内初のPB商品
「CO・OP スモークサーモントラウト切り落とし」10月より順次発売**

～環境や社会に配慮した主原料を使った「コープサステナブル」シリーズから登場～

日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：土屋敏夫）は、環境や社会に配慮した主原料を使ったコープサステナブルシリーズから、BAP認証^{※1}のサーモンを使用した国内初^{※2}のPB商品として「CO・OP スモークサーモントラウト切り落とし」を2021年10月より順次発売します。

※1：養殖水産物のふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される魚介類の健康、食品安全を保証する認証制度

※2：2021年9月世界水産物連盟調べ



「CO・OP スモークサーモントラウト切り落とし」



生産地のチリでの養殖の様子。海を網で囲んで養殖する海面養殖場で鮭の養殖を行い、生育状況を水中カメラで監視しています。

日本生協連は、2018年6月に採択した「コープSDGs行動宣言」に基づき、身近に取り入れやすいエシカル消費対応商品の開発に注力しています。エシカル消費対応商品の供給金額は、2020年度に前年比116%となる2,009億円[※]に伸長しました。 ※組合員供給価格ベース（推計値）

今年2月からは、この取り組みをより一層発展させるため、環境や社会に配慮した主原料を使った商品をシリーズ化した「コープサステナブル」シリーズを展開しています。本シリーズは、「海の資源を守る」「森の資源を守る」「オーガニック」の3つのテーマで取り組み、2021年度中に約100品目に拡大予定です。

※ご参考：2021年1月21日発表リリース

環境や社会に配慮した主原料を使った商品に、共通ロゴをつけてシリーズ化 「コープサステナブル」2月より本格展開

https://jccu.coop/info/newsrelease/2021/20210121_01.html

商品の特長

● **BAP認証のサーモンを使用した国内初のPB商品**

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場のすべてでBAP認証を取得しています。BAP認証は現在北米市場を中心に普及しており、日本生協連では「CO・OP スモークサーモントラウト切り落とし」を第一号商品として、今後取り扱いを増やしてまいります。

● **環境や社会に配慮した「コープサステナブル」シリーズ**

「コープサステナブル」シリーズの「海の資源を守る」をテーマとした商品です。「CO・OP スモークサーモントラウト切り落とし」を含め、「コープサステナブル」シリーズの10月時点での発売商品は全84品目となります。

日本生協連は、今後も環境や社会に配慮し、豊かな食と地域のつながりをつくる、エシカル消費対応商品の開発と普及に努めてまいります。

＜お問い合わせ先＞

日本生協連広報部

TEL：03-5778-8106

<参考資料>

● 商品概要

<p>商品名/ 商品説明</p>	<div data-bbox="327 297 550 548"><p>★ 加工工場 ★ 養殖場 ★ ふ化場 ★ 飼料工場</p><p>CERT # P10247</p><p>bapcertification.org</p></div> <div data-bbox="606 192 877 537"><p>CO-OP サステナブル 海の資源を守る スモークサーモン トラウト 切り落とし BAP 要冷凍 70g</p></div> <div data-bbox="906 221 1401 548"></div> <p data-bbox="619 566 1104 595">「CO・OP スモークサーモントラウト切り落とし」</p> <p data-bbox="296 609 1433 676">BAP認証のチリ産サーモントラウトを低温で乾燥させてスモークしました。塩・砂糖のみで調味した切り落としタイプです。</p>
<p>発売日</p>	<p>10月1日より順次</p>
<p>内容量</p>	<p>70g</p>
<p>賞味期限</p>	<p>720日</p>
<p>参考価格</p>	<p>375円（税込）</p>

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

☆コープ商品についてはこちら：<https://goods.jccu.coop/>