

イベント情報

立命館アジア太平洋大学
2017年6月16日 配信 APUリリース 2017-09

海洋管理協議会 (MSC) マルハニチロ(株)協力 MSC認証ホタテガイ、スケトウダラ、エビのフライ3種 「MSC認証ミックスフライ」大学食堂で期間限定提供

持続可能な漁業の取り組みを考える

6月19日(月)～23日(金) APUカフェテリア・エスニックコーナーにて

2017年6月19日(月)から23日(金)の1週間、海洋管理協議会(MSC)と食品メーカーマルハニチロ(株)の協力で、MSC認証のホタテガイ、スケトウダラ、エビのフライ3種盛り合わせ「MSC認証ミックスフライ」を立命館アジア太平洋大学(APU)のカフェテリアにて、期間限定提供します。

これは本学の卒業生組織校友会に所属する、海洋管理協議会(MSC)とマルハニチロ(株)に勤務する2名の卒業生が中心となり企画されたものです。水産物を将来世代まで残していけるよう、海の環境や資源に配慮した持続可能な漁業を奨励する認証団体MSCの取り組みや、認証商品の販売を実施しているマルハニチロの取り組みを、在学生に知ってもらい、限りある海の資源について考えてもらうきっかけとなることを目指しています。

MSC認証についての説明ブースや、MSCエコラベルを持って写真撮影しSNSで発信するなどのイベントも同時に開催します。

販売時間：6/19(月)～23(金) 10:30～13:00頃まで

価格：400円(税込) / 皿

担当者による取材対応可能時間：6/19 12:00～終日、6/20 11:00～16:00

海洋管理協議会 Marine Stewardship Council (MSC)

MSCは、減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指し、1997年に設立された国際的な非営利団体(NPO)です。本部はイギリスのロンドンにあり、日本事務所は2007年5月に開設されました。認証制度と「海のエコラベル」を通じて、持続可能な漁業の普及に向けた取り組みを行っています。

—MSC認証とは

水産物を将来世代まで残していけるよう、海の環境や資源に配慮し持続可能とされた天然漁業に対する認証です。認証された漁業で獲られた水産物に、MSCの「海のエコラベル」が付きます。

マルハニチロ株式会社

1943年に設立 漁業、養殖、水産物の輸出入・加工・販売、冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・飲料の製造・加工・販売、食肉・飼料原料の輸入、食肉製造・加工・販売を行う食品メーカー

本リリース内容へのお問い合わせ

マルハニチロ(株) 担当 上田大翔 電話：070-2189-9042 ts-ueda@maruha-nichiro.co.jp
海洋管理協議会(MSC) 日本事務所 広報担当マネージャー 牧野 倫子 電話：03-5623-2845



認証商品の目印となる
MSCの「エコラベル」