

2018年3月2日

## サステナブル・シーフードを社員食堂に日本で初めて継続的に導入

パナソニック株式会社は、2018年3月から、MSC及びASC認証※1を取得した持続可能な水産物（サステナブル・シーフード※2）を、本社を含む2拠点の社員食堂にWWFジャパン（公益財団法人世界自然保護基金ジャパン）やサプライヤー企業の協力を得て導入します。MSC認証とASC認証は、WWFジャパンが唯一持続可能と公認しているもので、企業が社員食堂で継続的に提供するのとは日本国内では初めて※3となります。

3月22日より大阪府門真市の本社で月1回の提供を開始し、3月中に大阪市中央区の大阪ビジネスパーク（OBP）拠点でも実施予定です。順次頻度・導入拠点を増やし、2020年に国内の全ての社員食堂での導入を目指します。

この取り組みにより、サステナブル・シーフードの認知拡大による「消費者の消費行動の変革」を通じたSDGs※4への貢献を図ります。具体的には、社員に対するサステナブル・シーフードの理解促進からスタートし、消費行動の変革を促すことにより、周囲への影響拡大を目指します。

当社は約20年に亘ってWWFジャパンとの協業を通じて「海の豊かさを守る活動」※5を行っています。MSC／ASC認証関連では、2014年から「南三陸における環境配慮型の養殖業復興活動」の支援を開始し、2016年3月に宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉出張所の日本初の生産者ASC認証取得に貢献しました。当社は今後も生産地における持続可能な水産業確立と消費地におけるサステナブル・シーフード普及への支援を続けていきます。

※1:MSC認証は海洋管理協議会が持続可能で適切に管理された漁業を認証するもので、ASC認証は水産養殖管理協議会が環境と社会への負荷を最小限にする責任ある養殖業を認証するもの。いずれも第三者の認証機関が厳格な基準に基づいて審査しています。

※2:持続可能な生産（漁獲・養殖）に加え、加工・流通・販売過程における管理やトレーサビリティの確保について認証を取得しているシーフード。

※3:MSC／ASCの認証ラベル付きで提供されるものとして。

※4:Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略。2015年に国連で全会一致で採択された2030年までに達成を目指す17の目標のこと。今回の取り組みでは、特に目標14「海の豊かさを守ろう」等への貢献を目指しています。

※5:有明海干潟保全支援（2001-2006年）黄海エコリージョン支援（2007-2015年）等

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。