



2020年9月10日

各 位

会 社 名 株式会社ゼットン
代表者名 代表取締役社長 鈴木 伸典
(コード番号:3057 名証セントレックス)
問合せ先 財務経理部長 森 充
電話番号 03-6865-1450(代表)

「アロハテーブル」全店及び「SURF SIDEKITCHEN」における
サステナブル・シーフードメニューの提供開始に関するお知らせ

当社は、ハワイアン・カフェ&ダイニング「アロハテーブル」全店及び「SURF SIDEKITCHEN」にて、サステナブル・シーフードを使用したメニューを提供いたしますことをご知らせいたします。

記

株式会社ゼットン(代表取締役社長 鈴木伸典)は、9月 15 日(火)よりハワイアン・カフェ&ダイニング「アロハテーブル」全店及び「SURF SIDEKITCHEN」にて、MSC、ASC認証のサステナブル・シーフードを使用したメニューを提供いたします。詳細は次ページ以降をご参照下さい。

以 上

**「アロハテーブル」全店及び「SURF SIDEKITCHEN」にて
サステナブル・シーフードメニューの提供を9月15日（火）開始
～ハワイのカルチャーを大切に「アロハテーブル」から安心・安全をお届けします～**

株式会社ゼットン(代表取締役社長 鈴木伸典、以下「当社」)は、ハワイアン・カフェ&ダイニング「アロハテーブル」全店及び「SURF SIDEKITCHEN」にてMSC、ASC認証のサステナブル・シーフードを使用したメニューを2020年9月15日(火)より販売・提供いたします。



当社は、豊かな海を未来に残すため地球規模での環境保全を目的とし、「MSC」認証(※1)及び「ASC」認証(※2)の水産物「サステナブル・シーフード」(※3)を用いたメニューの販売・提供するため、お取引業者様のご協力のもと非認証商品と確実に分別し、仕入れ、保管、調理、販売するための「MSC/ASC CoC」認証(※4)を2019年12月葛西臨海公園内店舗にて取得。また、国内で運営するカフェ及びダイニング業態30店舗において「MSC/ASC CoC」グループ認証を2020年7月30日に取得しました。

2020年9月15日(火)より、「アロハテーブル」全店舗及び「SURF SIDEKITCHEN」にて、サステナブル・シーフードを使用したメニューを販売・提供をいたします。

今後は、認証を取得したすべての店舗でサステナブル・シーフードを使用したメニューの販売・提供を目指し、イタリアン、フレンチ、メキシカンなど店舗の業態やコンセプトに合わせメニュー開発を進めて参ります。店舗をご利用いただくすべてのお客様にサステナブル・シーフードの認知向上、また将来を担うお子さまには海洋問題を知るきっかけになればと願っています。

当社は、「MSC/ASC CoC」認証を取得したいと考えている企業や漁業者が導入しやすいよう、サポートする仕組みの構築を目指します。

株式会社ゼットンの持続可能な経営に向けた取り組み

当社は、2019年4月「Sustainability Strategy」を発表。今回の取り組みは、テーマの1つである「持続可能な資源利用社会実現への貢献」サーキュラーエコノミー原理(※5)による資源利用、サプライチェーン全体で資源効率を高め資源を循環させ、環境への負荷を可能な限り低減することを掲げております。

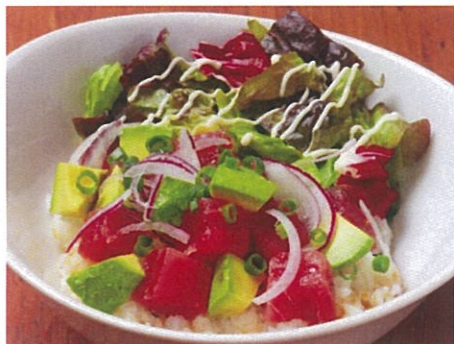
詳細URL:

<http://www.zetton.co.jp/company/docs/sustainabilitystrategy2019-2020.pdf>

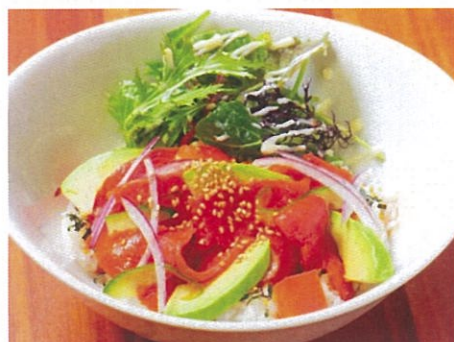


【サステナブル・シーフードを使用したメニュー】

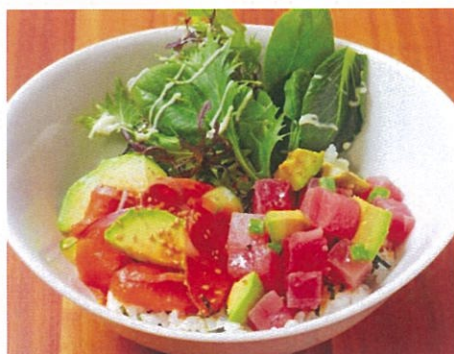
アロハテーブルで導入するサステナブル・シーフードを使用したメニュー及び魚種は以下の通りです。



・マグロとアボカドのポキライスボウル
販売価格:1290円(税抜)
魚種:キハダマグロ、メバチマグロ
製品名:MSC マグロダイスカット
原産国:ミクロネシア
取引業者:アーストレーディング株式会社



・サーモンとアボカドのポキライスボウル
販売価格:1290円(税抜)
魚種:アトランティックサーモン
製品名:ASC アトランティックサーモンフィレ冷凍
原産国:ノルウェー
取引業者:アーストレーディング株式会社



・マグロとサーモンのポキMIXライスボウル
販売価格:1490円(税抜)
※魚種はマグロとアボカドのポキライスボウル及びサーモンとアボカドのポキライスボウルと同様です。



・ハワイアンローカル・コブサラダ
販売価格:990円(税抜)
魚種:バナメイ海老
製品名:ASCサラダえびむきIQF61/70(ニチレイ)
原産国:インドネシア
取引業者:尾家産業株式会社

【販売店舗】

・アロハテーブル国内直営全店舗(18店舗) <http://www.alohatable.com/>

東北:仙台パルコ2

関東:赤坂、飯田橋、大崎、コレットマーレみなとみらい、湘南、代官山、テラスモール湘南、中目黒、ペリエ千葉、横浜ベイクォーター、ららぽーと海老名、ららぽーと豊洲3、ルミネ大宮

中部:アスナル金山、星が丘、栄ミナミ

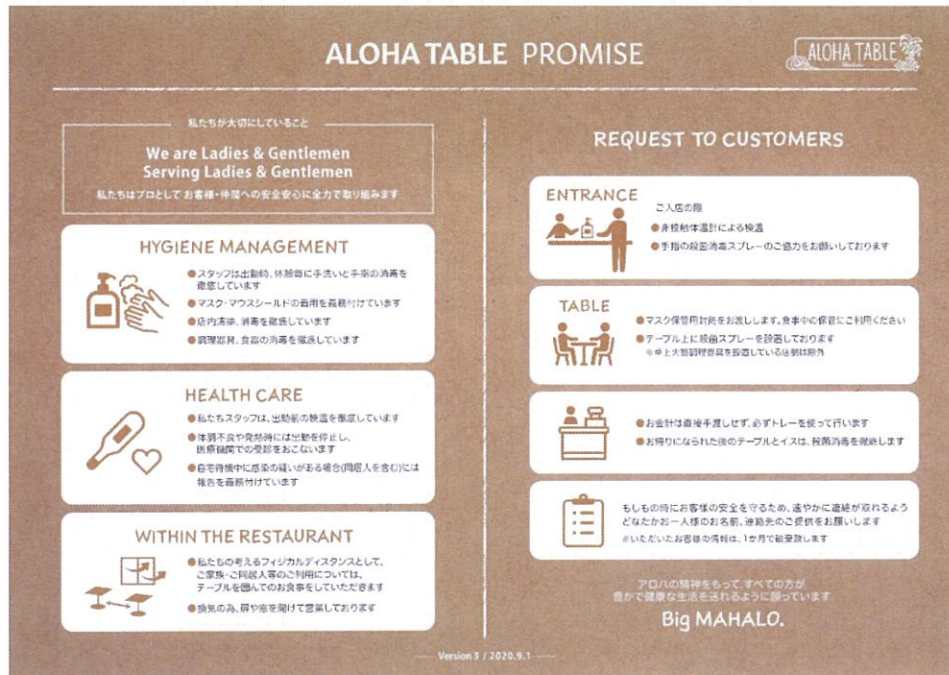
関西:京橋

・SURF SIDE KITCHEN(大阪・あべの) <http://www.surfside-kitchen.com/>

【新たな世の中に向けたガイドライン「ALOHA TABLE PROMISE」】

私たちは、お客様とスタッフの安全安心の確保を第一優先に考え、新たな世の中に向けたガイドライン【ALOHA TABLE PROMISE】を作成しました。このガイドラインを徹底し、店舗の運営を行ってまいります。

・ガイドライン詳細>>> <http://www.alohatable.com/news/aloha-table-promise.php>



※1:MSC(Marine Stewardship Council:海洋管理協議会) <https://www.msc.org/jp>

「MSC」は、減少傾向の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です。MSC認証は、持続可能で環境に配慮された漁業で獲られた水産物の認証制度です。

認証制度とMSC「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。

※2:ASC(Aquaculture Stewardship Council:水産養殖管理協議会) <https://www.asc-aqua.org/ja/>

「ASC」は、海などの環境や地域社会や人に配慮した、責任ある養殖により生産された水産物を対象とする認証制度を運営。WWF(世界自然保護基金)とIDH(オランダの持続可能な貿易を推進する団体)の支援のもと2010年に国際非営利団体として設立されました。

※3:サステナブル・シーフードについて

水産資源や環境に配慮し適切に管理された「MSC」認証を取得した水産物、あるいは環境と社会への影響を最小限に抑えた「ASC」認証を取得した養殖場で育てられた水産物のことを指します。SDGs(国連の持続可能な開発目標)の達成に貢献していることも注目されています。

※4:CoC認証

提供商品の流通・加工・販売の全ての過程において、認証水産物が適切に管理され、非認証原料の混入を防ぎ、認証水産物のトレーサビリティを確保するのが、MSC/ASC CoC認証。認証を取得していない事業体に一度でも所有権が移ると、それ以降、認証製品として取り扱うことはできません。認証製品の管理においては、仕入・調理・保管・販売などの各工程において、他の製品との明確な識別、帳票上での明示、記録の保管などが求められます。

※5:サーキュラーエコノミー(循環型経済)とは

「廃棄」されていた製品や原材料などを新たな「資源」と捉え、廃棄物を出さずことなく資源を循環させる経済の仕組みのこと。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ゼットン 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル 7階

TEL:03-6865-1456 FAX:03-6865-1461

広報部 白川 pr@zetton.co.jp