

オーガニック水産物の養殖、販売について

October 5th 2022

くら寿司株式会社 事業ご紹介



「**食の戦前回帰**」という企業コンセプトのもと、

店舗で使用する全食材に化学調味料・
人工甘味料・合成着色料・人工保存料不使用の
「**四大添加物 無添加**」に取り組み、

「**安心安全**」で「**美味しい**」をモットーに、

回転寿司チェーン「**くら寿司**」を
国内外に611店舗、運営

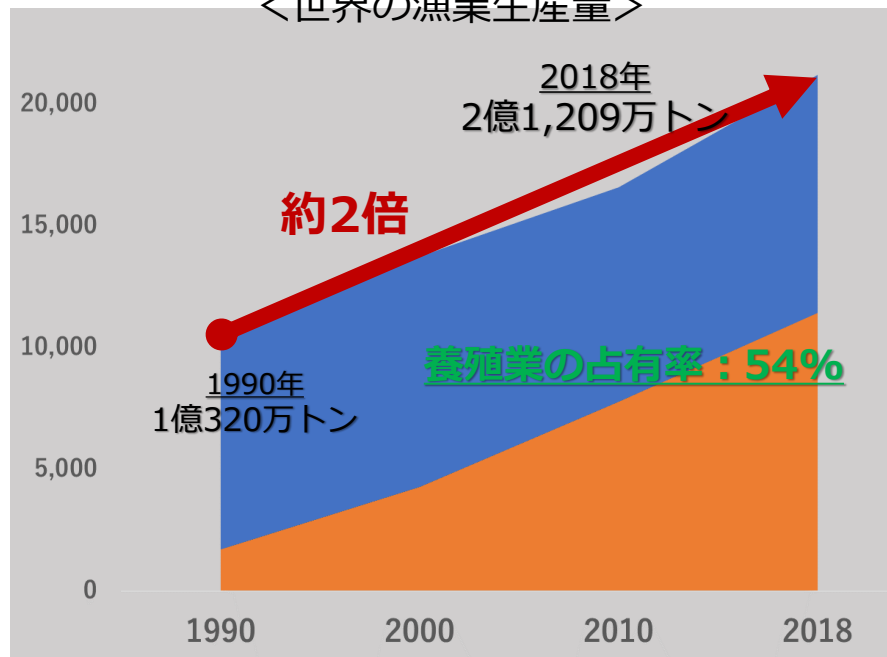
※2022年8月末時点

くら寿司

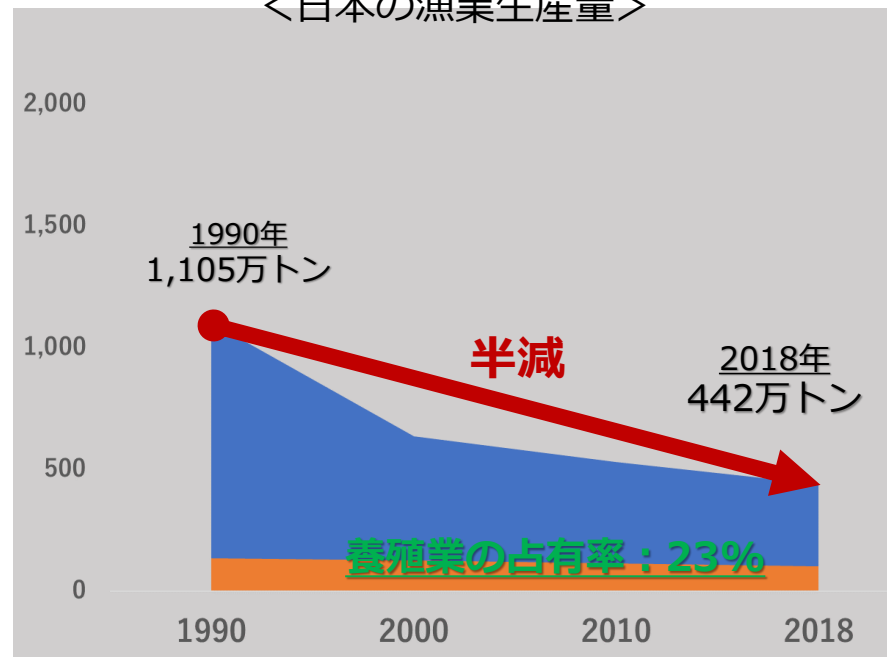
「漁業創生に向けた取り組みについて」

日本の水産業の現状

＜世界の漁業生産量＞



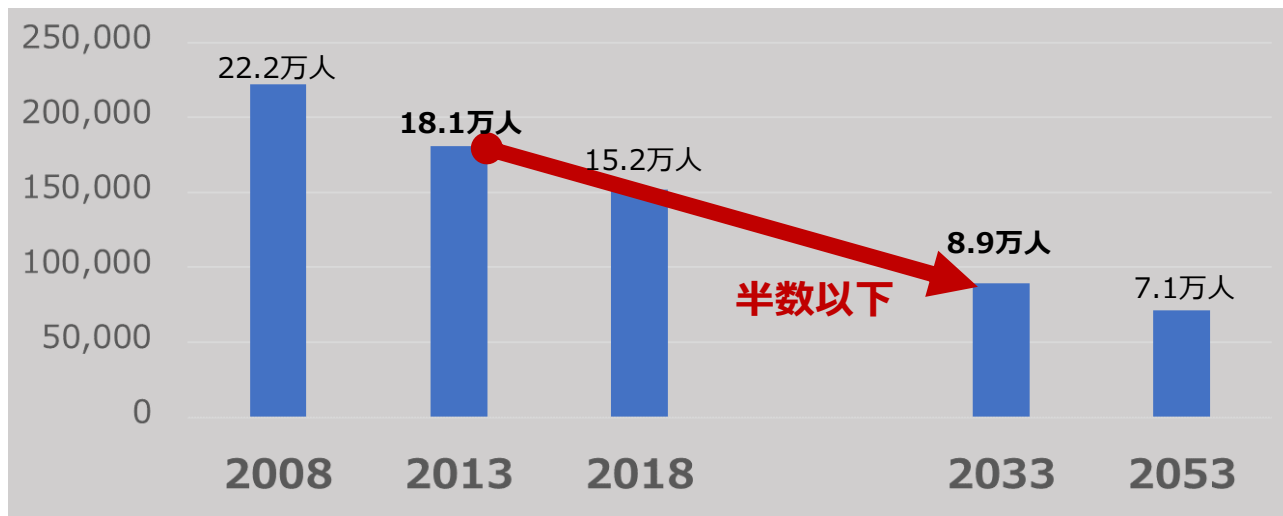
＜日本の漁業生産量＞



■ 漁業生産量 ■ 養殖業 生産量

(参考：水産庁「水産白書2020」)

漁業就業者数の減少



少子高齢化に加え、不安定な収入・労働環境の厳しさ等を背景に
漁業における「人手不足」が顕在化

(参考：水産庁「漁業就業構造等の変化」)

くら寿司の取り組み

漁業生産量の減少

不安定な収入・労働環境の厳しさ
漁業における人手不足

漁業者の皆さまとの共存共栄へ向けた
「漁業創生の取り組み」

漁業創生の取り組み事例①「一船買い」

**定置網にかかった魚を
年間契約ですべて買い取り**



収入の安定化&安定的な仕入れへ

漁業創生の取り組み事例②「さかな100%プロジェクト」

漁業者さまから買わせていただいた
貴重な水産資源を100%余すことなく使い切る



漁業創生の取り組みをさらに加速

回転寿司チェーン初の水産専門会社 「KURAおさかなファーム」

自社養殖

卸売

委託養殖

KURAおさかなファーム

最新のICTやAI技術を活用した
「スマート養殖」で
労働環境の厳しさの軽減に貢献



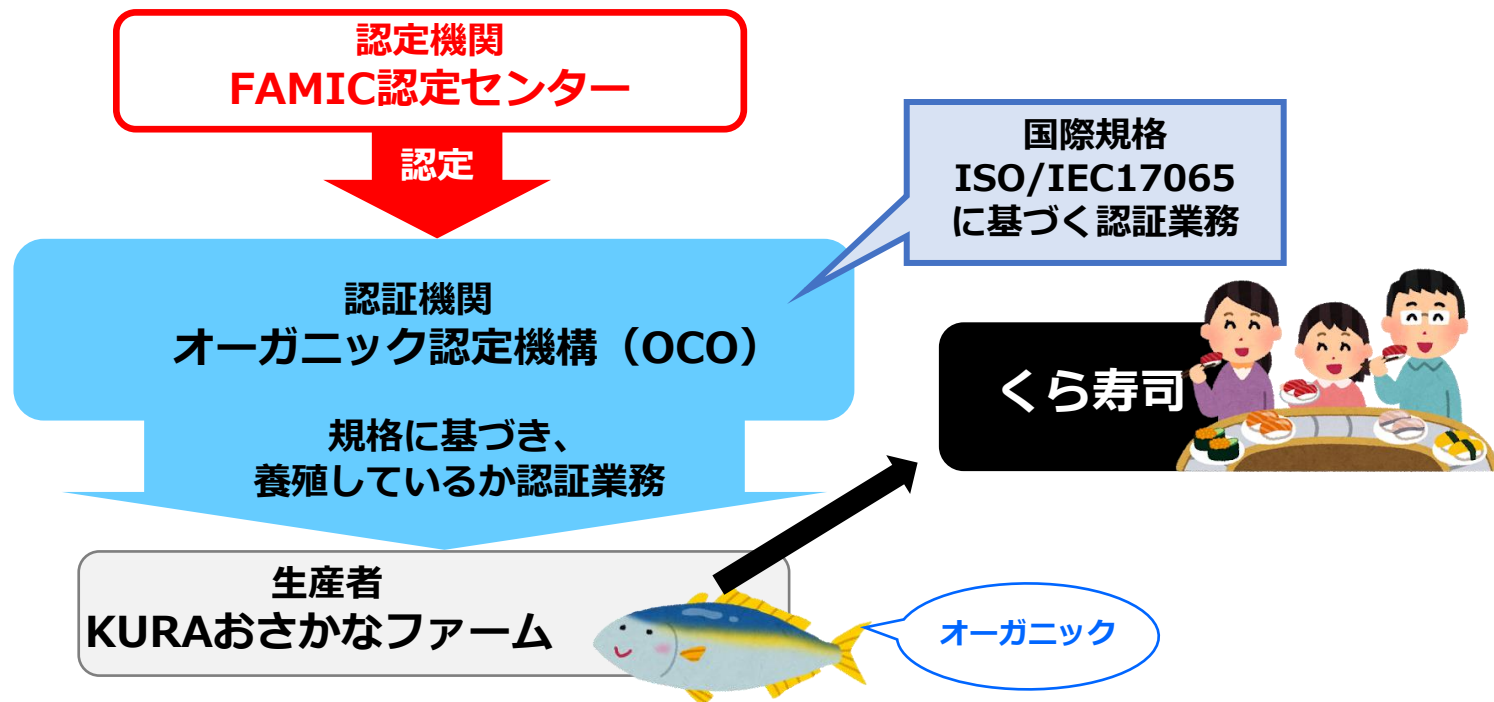
KURAおさかなファーム

**日本で初めて認証を取得した「オーガニックはまち」
自社での使用だけでなく、全国のスーパーにも販売**



有機水産養殖・加工規格認証について

「認証制度」の仕組みについて



規格に基づき行なわれる認証業務に対して、
FAMIC認定センターが国際的基準に準拠していると認定。

※FAMIC認定センターは、規格に対してではなく、業務に対してのみ認定。

新規格「有機水産養殖及び加工」とは

(株)オーガニック認定機構が認証した

有機水産の「日本初となる」規格

「飼料製造」⇒原料の調達や添加物の管理など

「養殖環境」⇒環境保全・飼育方法や健康管理・餌まで

「加工管理」⇒水揚げ管理、加工し、
お店に届けるまでの管理

新規格「有機水産養殖及び加工」策定の背景

世界的なオーガニック市場の拡大

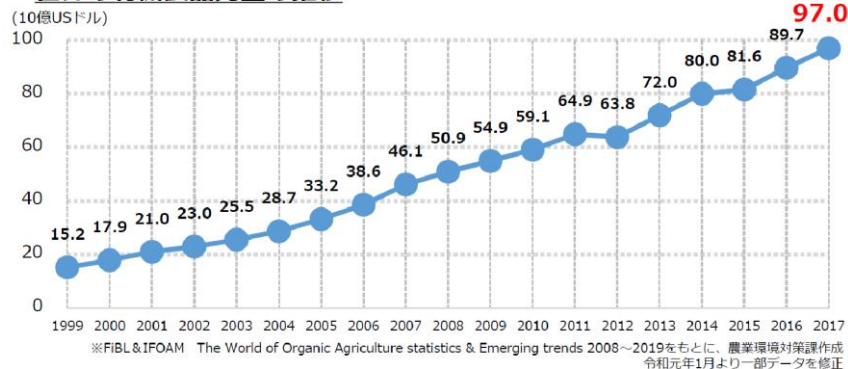
日本で初めて「有機水産養殖及び加工」の規格認証が可能になる
これまでは「有機水産」に関する規格がなく、
自己宣言で自薦で名乗る状況だったが、
市場参入・クオリティ保持を目的に、
実現可能な範囲で規格化



国内外で拡大する「オーガニック市場」

世界的には「10兆円」規模の市場

世界の有機食品売上の推移



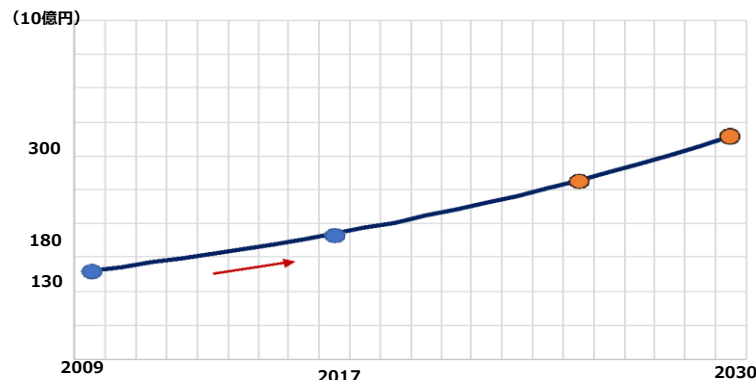
左 有機農業をめぐる事情（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kazyu/r01_6/attach/pdf/index-9.pdf

右 有機農業の推進に関する基本的な方針における目標値の設定について（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kazyu/r01_7/attach/pdf/index-4.pdf

日本国内も市場は増加傾向



日本では2017年の1850億から、30年ごろには3283億円まで成長が見込まれています

今回のオーガニック水産物の規格化で国内外で評価される基準を明文化、
更なる市場の拡大の弾みになればと期待

「有機水産養殖及び加工」規格の内容

EU／オーストラリア/カナダの有機水産規格および
日本のJAS有機畜産物の規格をベースに作成



①

飼料製造

②

養殖環境

③

加工管理

の3要素から審査

①「飼料製造」について

原料調達から飼料製造までの過程において

①「使用可能な原料」は

消費者の為に持続可能な漁法で漁獲された天然の魚や
加工作業の中で発生する副産物など

②「飼料添加物」は

天然物質または化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの

③飼料割合としては、「使用可能な原料（①）」

比重は85%以上、遺伝子組み換えや化学合成

された飼料添加物以外の食品や飼料添加物が15%以下

② 「養殖環境」について

環境保全・水質の調査、薬剤使用管理、給餌の記録管理、 緩衝地帯を設け非有機水産物との明確な分離

- ・ 家畜を快適な環境下で飼養し、家畜のストレスや疾病を減らして、生産性の向上や安全な畜産物の生産（アニマルウェルフェア）
- ・ 適正な給餌、水産試験所の指導での投薬、全ての飼育活動の記録化
- ・ 養殖網ごとの適正な「養殖密度」環境で育てることなど、快適な環境下で飼養
- ・ 「有機」とそれ以外の養殖網間隔を、「80m」以上空けることで接触を防ぐ

③「加工管理」について

①有機管理

②HACCPに基づく衛生管理



重要管理ポイントは管理手順を文書化し、
モニタリング・記録し、検証する重点的に管理

世界水準の安全管理で加工

丸徳水産は、入荷から加工・出荷までのすべての工程において、徹底した安全管理を行っています。

加工工場では、従業員一人ひとりが食品安全を意識できる態勢づくりをしています。



HACCP 認定工場

丸徳水産 和歌山工場 HACCP 概要

弊社の出荷基地より水揚げされた魚を鮮度を保ったまま、国際的食品規格のコーデックス7原則12手順による、食品衛生管理システムHACCPでの管理と厳格な衛生管理の元、加工を行っております。

1.HACCPとは

HACCPとはHazard(危害)Analysis(分析)Critical(重要)Control(管理)Point(点)の略で、食べ物の安全性を確保するには、工程・加工・流通・消費すべての段階で衛生的に取り扱うことが必要となり、食品製造行程中に危害防止につながる重要管理点をリで監視・記録していくことです。

2.重要管理点と取り組み

重要管理点	残菜	異物混入
証明根拠	投棄履歴	金属探知機

3.HACCP 認証におけるポイント

- 重要管理点の管理を行うことで、食品の安全性が向上します。
- 継続的に監視し記録を残すことで、万一製品に関する問題などが生じた場合にも、速やかに原因追究を行い、必要な対応を取ることができます。
- 食中毒及び食品回収によるリスクが低減します。





有機水産飼料を使用

原料加工から飼料製造まで有機素材を使用



育成活動の記録化

給餌や投薬、定期的な水質検査等の記録管理



ストレスを与えない環境

オーガニックと以外の養殖網を 80m 空ける



水揚げ作業

加工時間に合わせたタイミングで水揚げ



出荷作業

活締め、神経締め、氷漬けなどの出荷作業



加工工場へ出荷

新鮮な状態で加工時間に合わせて出荷

くら寿司「オーガニックフィッシュ」開発背景

2030年に向けた、国の方針

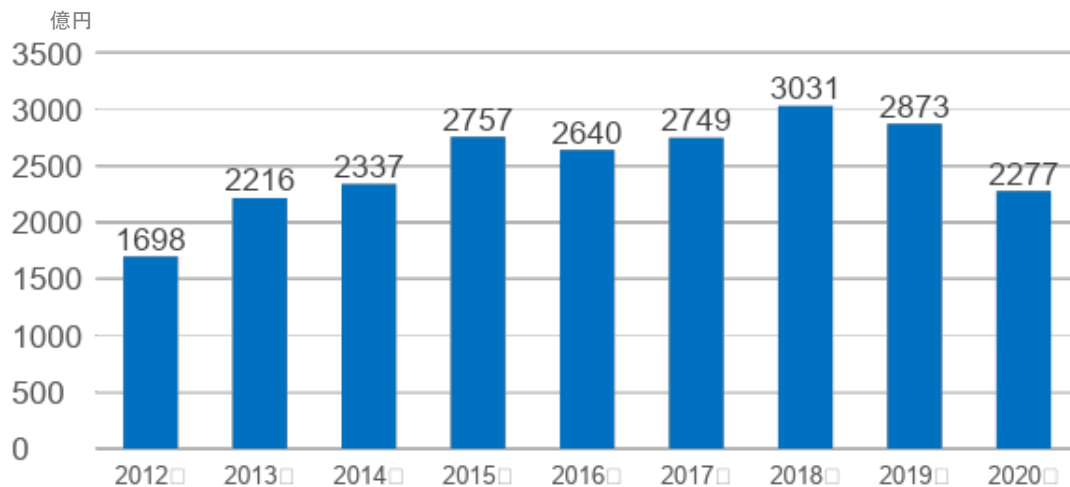
「食料・農業・農村基本計画」を受けて、
農水産物の海外出荷額の拡大を目指す



この大きな流れは、
くら寿司にも「チャンス」

海外で評価される「日本の水産物」

水産物の輸出額は
この8年で
579億円増加



財務省「貿易統計」を元に農林水産省が作成

国産農水産物を取り巻く環境【農水省発表より】

- ・ 国産農水産物の輸出増加により、生産者の活性化
- ・ TPP、EPAなどにより、海外から格安な農水産物の輸入増加



国内外における競争に「勝ち残る」
ためには、海外でも通用する
「高付加価値」と「品質保証」がカギに

“魚のプロ”くら寿司が養殖業へ本格参入

「オーガニックはまち」開発の背景と戦略

世界的な
ニーズの高まり
海外でも
評価される

「JAPANブランド」へ



社是である
「食の安心安全」
「漁業創生」へ

「安心安全な魚を自分たちの手で」

食の安全安心にこだわり

【より環境にやさしく、体にもやさしいオーガニックフィッシュ】

「オーガニックフィッシュ」 養殖の狙い

1

アメリカ、
台湾に続く、
積極的な
海外でのアピール



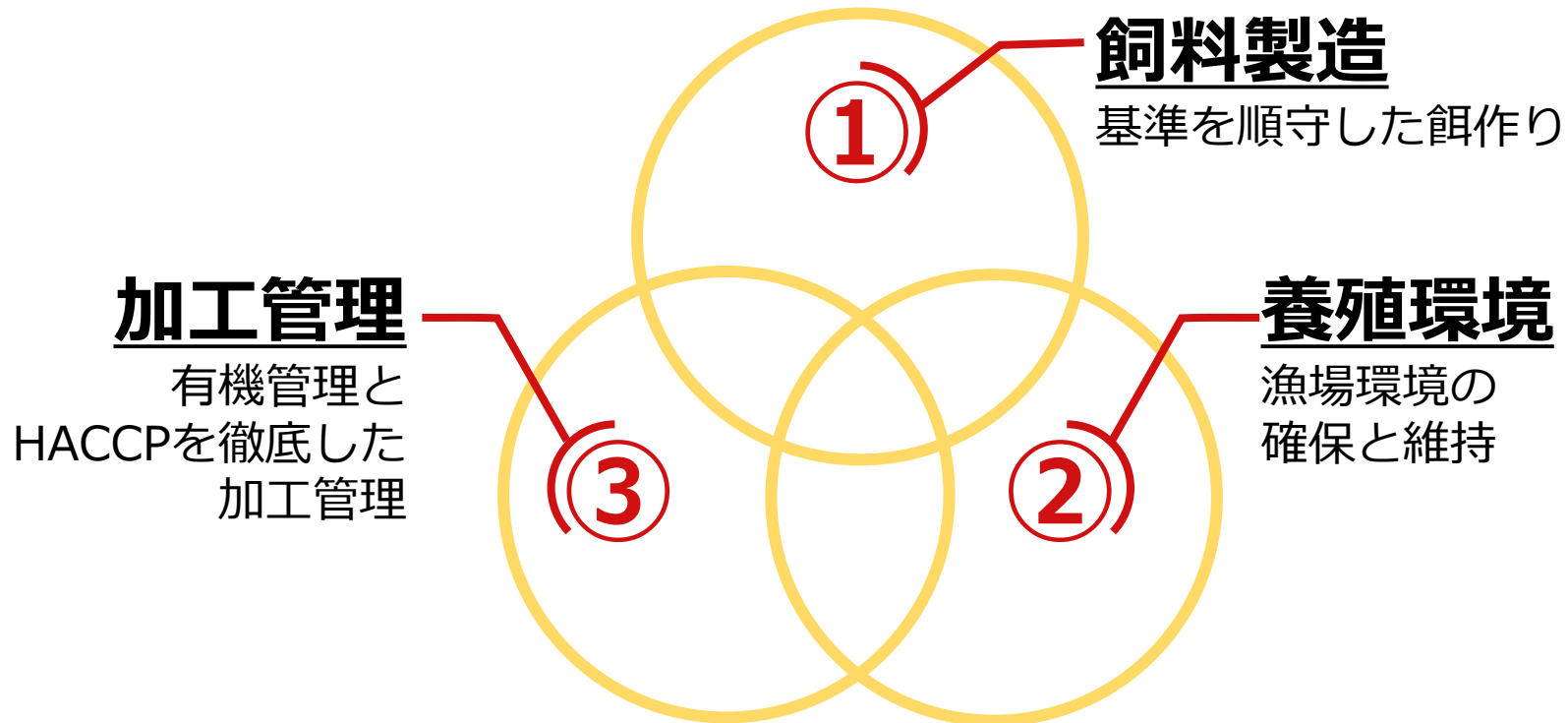
2

全世界的で広がる、
オーガニックブーム
の取り込み

- ・ 他の回転寿司にはない、「魅力的な選択肢」
- ・ 海外における「くら寿司」プレゼンスの向上
- ・ 他の事業者からの「卸商品」としての引き合い

くら寿司「オーガニックフィッシュ」 取り組みの詳細

「オーガニックはまち」実現の為の挑戦



課題と対策①飼料製造

課題

原料から餌化まで、基準の順守が必要

原料の仕入、精製から餌化までを担当する各社との連携が必要

- ・ 基準に合った、「餌の原料集め」、「製造方法」の考案
- ・ 「規格」に則り、かつ商業的にも実現可能な方法を目指し、小ロットで「トライ&エラー」を繰り返す



**「無理も共にしてくれる」
頼もしいパートナー各社の存在**

課題と対策②養殖環境

課題

「既存の漁場からの隔離」と「品質」の両立

「基準」順守のため、相反する2つの要素の両立を目指す

- ・「オーガニックの環境に理想の漁場」探索
- ・「養殖に適切」「水質がきれい」
「既存の漁場と離れた」場所の確保



和歌山県に養殖場を確保

課題と対策③加工管理

課題

「有機管理」と「HACCP」を遵守するために

「原料の受入れ」から「配送」に至る全工程で「見直し」が必要

- ・ 加工を担当される丸徳水産さまに全行程の全面見直しを依頼
- ・ くら寿司からも自社工場で培ったノウハウを共有



**各社様との協働を通じて、見直し
全工程で「有機管理」と「HACCP」に基づく
衛生管理を徹底**

「オーガニックはまち」実現による3つの“財産”

**「規定を満たす」
飼料製造**

各社と協議しながら確立

**「環境&魚に優しい」
飼育方法**

「より環境負荷の低い方法」
「魚にストレスを与えない環境」

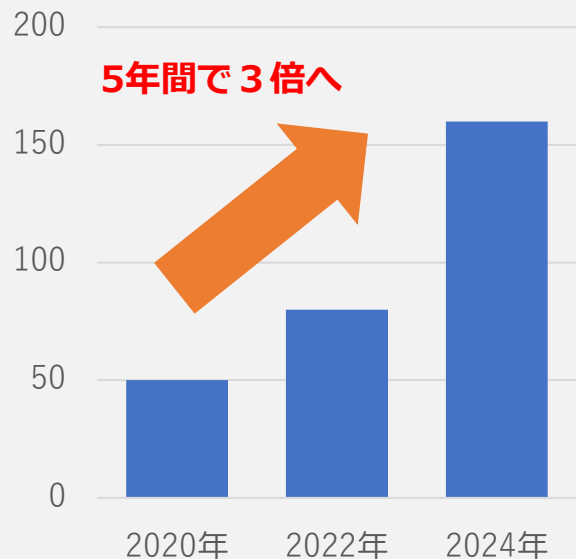
**「世界標準」
の加工技術**

世界各国で評価される
加工技術を仕入先でも導入

▶ 他の魚種の養殖でも流用が可能

「オーガニックはまち」今後の計画

オーガニックはまち 生産計画 (ト)



■売上予測・計画

初年度：2021年12月から寿司店舗で50万食販売

くら寿司での食事体験を通して…
商品認知度を高め



- ①スーパーでの販促につなげる
- ②オーガニック市場拡大、ニーズの掘り起こしへ

■扱い魚種

今後、オーガニックフィッシュのシリーズとして
タイなども展開予定



オーガニックはまち

お寿司一皿でしじみの
 味噌汁1杯分と同量の『オルニチン』が摂れる!^{※1}
 『オメガ3(DHAなど)』を含む、不飽和脂肪酸も豊富!^{※2}

※1：株式会社オーガニック認定機構(OCO)が「有機水産養殖及び加工」という新規規格を策定。独立行政法人農林水産消費安全技術センターに設立された認定センターがOCOの新規格の認証業務に対して、国際的基準に準拠していると2021年3月に正式認定。
 ※2：しじみの味噌汁1杯分(しじみ約8個入/オルニチン約2.8mg含有)と同量、自社調べ。
 ※3：株式会社総合水産研究所2021年10月調べ、天然はまちとの比較数値。(飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸の組成比)

一皿でオルニチンが/
 しじみの味噌汁

約1杯分!

※しじみの味噌汁1杯分(しじみ約8個入/オルニチン約2.8mg含有)と同量、自社調べ。



オルニチンとは



体調の改善などにも効果があるといわれており、しじみなどにも多く含まれています!

さらに! 天然はまちより
 不飽和脂肪酸が

豊富!

くら寿司
 オーガニック
 はまち

約10%
 多く含有!



※株式会社総合水産研究所2021年10月調べ、天然はまちとの比較数値。
 (飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸の組成比)

