

2020年10月26日

株式会社ライフコーポレーション

未来・次世代につなげる！地球にやさしいこだわり商品 「MSC 無着色たらこ・明太子」首都圏ライフ全店で販売開始！

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、「MSC 無着色たらこ」・「MSC 無着色明太子」を首都圏ライフ全店の鮮魚コーナーにて、10月1日（木）より販売を開始いたしました。

近年、天然水産資源の減少が深刻な環境問題の1つとなっており、“持続可能な”という意味を持つ“サステナビリティ”という言葉が注目されています。「MSC 認証」は持続可能な漁業で獲られた天然の水産物に与えられる認証で、“海のエコラベル”とも呼ばれており、この商品を選ぶことが「ずっと魚が獲れる海」を守ることに繋がります。MSC 認証のスケトウダラの卵に、沖縄県の海水塩と並塩をブレンドしたこだわりの塩を使用し、旨みを引き出す製法で仕上げた商品です。

当社は食品を販売する企業として、今後も地球環境を守る SDGs に取り組んでまいります。



◆商品概要

- < 商品名 > 「MSC 無着色たらこ」
「MSC 無着色明太子」
- < 価格 > 各 90g 398 円（税抜）
※10月は特別価格として 380 円で販売中
- < 販売店舗 > 首都圏ライフ全 120 店舗の鮮魚コーナーにて販売中
※ドラッグプラス品川御殿山店は 11 月より販売

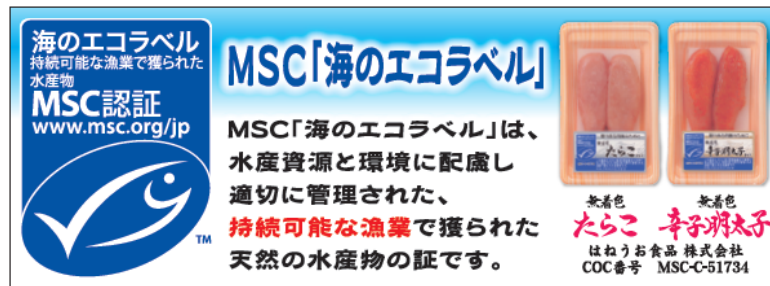


↑このシールが目印です！

◆こだわりポイント

①MSC 認証原料使用

厳正な認証規格に適合した持続可能な漁業で獲られた水産物にのみ認められている「MSC 認証」のスケトウダラの卵を使用。



②沖縄県の海水塩をブレンド

沖縄県の糸満沖合い約 2 kmまでパイプを通し、そこからポンプで汲み上げた海水をじっくり煮詰めて作られた**ほのかな甘み**が特徴であるこだわりの海水塩を、約 40%配合いたしました。

③こだわりの製法

たらこ：5℃以下の低温で 5 日間熟成させることで、塩味をやわらげ**まろやかな味わい**に仕上げました。

明太子：カタクチイワシから抽出の魚醤をブレンドした調味液に漬けこみ、5℃以下の低温で 7 日間熟成。**旨みのある辛さ**に仕上げました。

◆開発者の思い



首都圏水産部 バイヤー
前田 健太

水産物を販売する小売業として、天然水産資源の減少問題に取り組む必要があると考え、一部店舗にて販売していた「MSC 無着色たらこ・明太子」を 20g 増量し、首都圏全店舗にて販売することにいたしました。

この商品をより多くの店舗で販売することで、「MSC 認証」・「天然水産資源の減少問題」などについて、お客様に知っていただくきっかけとなればと考えております。また、地球にやさしい商品を購入することで、未来につなげる取り組みにご参加いただきたいと考えています。

以 上