



2020年7月9日

トヨタテクニカルディベロップメント株式会社

## **豊田市で初めて「サステナブル・シーフード」を社員食堂で提供しました**

トヨタテクニカルディベロップメント株式会社（本社：愛知県豊田市、代表取締役社長：香川 佳之ノ以下、当社）は、本社社員食堂において、MSC 認証及び ASC 認証を取得<sup>※1</sup>したサステナブル・シーフードを愛知県豊田市内の社員食堂で初めて<sup>※2</sup>提供しましたのでお知らせいたします。

社員食堂でのメニュー提供を通じて、水産資源と環境に配慮した漁業で獲られた天然の水産物や環境と社会への影響を最小限にして養殖された水産物であるサステナブル・シーフードを社員に周知し自ら選ぶことで、SDGs<sup>※3</sup>における、目標 14「海の豊かさを守ろう」、目標 6「安全な水とトイレを世界中に」、目標 12「つくる責任つかう責任」への達成を目指します。

当社はこれまでも食堂運営委託会社（エムサービス株式会社様）と連携し、積極的に地元豊田市産の野菜や愛知県立猿投農林高等学校（愛知県豊田市）の生徒のみなさんに生産いただいた野菜をメニューに取り入れて提供するなど、社員食堂を通じて地域貢献にも力を入れており、今後も取り組みを継続してまいります。

- ※1 MSC 認証：海洋管理協議会（Marine Stewardship Council）が、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた天然の水産物を認証するもの  
ASC 認証：水産養殖管理協議会（Aquaculture Stewardship Council）が、環境に大きな負担を掛けず、労働者と地域社会にも配慮した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を実施。
- ※2 MSC/ASC の認証ラベル付きで提供されるものとして。
- ※3 Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略。  
2015年に国連において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



社員食堂で提供した「海老のかき揚げ丼」

# SUSTAINABLE SEAFOOD × SDGs

サステナブル・シーフードを選ぶことが、重要な海の資源を守ることにつながります。

SUSTAINABLE SEAFOOD (サステナブル・シーフード)とは、将来もお魚を食べ続けていくことができるように、水産資源や環境に配慮し適切に管理された漁業で獲られた水産物、あるいは環境と社会への影響を最小限に抑えた養殖場で育てられた水産物のことです。  
お魚を選ぶときに、MSC / ASC ラベルがついているものを探してみてください。



MSC ラベル  
水産資源と環境に配慮した漁業で獲られた天然の水産物の証



ASC ラベル  
環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の証

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちがサステナブル・シーフードで作られたメニューを選ぶ(手に取る)ことは、環境の保護・責任ある行動・生産者の支援だけでなく、さまざまな SDGs の目標達成にもつながります。

6 安全な水とトイレを世界中に



環境(海域汚染)に配慮した水産物を選んで、誰もが安全な水を利用できるようにしよう。

12 つくる責任 つかう責任



環境を保護する養殖の水産物、持続可能な漁業への支援に繋がる水産物を選んで、生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守れるよう、責任ある行動をとろう。

14 海の豊かさを守ろう



過剰漁獲の防止、IUU(違法、無報告、無規制)漁業の撲滅、生態系管理、海洋資源の保護に繋がる水産物を選んで、海の資源を守り、大切にしよう。

