TSSS 2024

CULINARY LLC COLLABORATIONS

Building a Sustainable Production, Processing, and Export System for the Global Seafood Market
世界の水産物市場における持続可能な生産・加工・輸出システムの構築

Michael McNicholas マイケル・マクニコラス, CEO

October 2024

MEETING AGENDA
会議日程

10 Years of Sustainable Seafood Progress
持続可能なシーフード10年の歩み

CCL Core Values: Food Safety, Traceability, Sustainability
CCLのコア・バリュー 食品の安全性、トレーサビリティ、持続可能性

Keys To Success in North America & Europe
北米・欧州での成功の鍵

CCL's Supply Partners in Asia
アジアにおけるCCLの供給パートナー

Future Strategic Plan
今後の戦略計画

The Global Seafood Market Seeks Sustainability
世界の水産物市場は持続可能性を求めている

- **Market Growth 市場の成長**
  - Nearly half of shoppers who are changing what they eat are doing so because of concerns about the environment (MSC, 2024). 食べるものを変えている買い物客の半数近くが、環境への懸念からそうしている(MSC、2024年)。
- **Sustainability as a Requirement 要件としての持続可能性**
  - Environmental and social responsibility standards have become a necessity. 環境と社会的責任の基準は、今や必要不可欠なものとなっている。
  - Certifications now play a major role in auditing and representing sustainability standards **(MSC, ASC and BAP).** 認証は現在、持続可能性基準(MSC、ASC、BAP)の監査や代表として大きな役割を果たしている。
  - Increased regulatory requirements in major markets including in the US such as **FSMA 204 SIMP (Seafood Monitoring Import Program). FSMA 204 SIMP(水産物モニタリング輸入プログラム)**など、米国を含む主要市場における規制要件の増加。

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

asc ASC-AQUA.ORG

BAP CERTIFIED

CULINARY COLLABORATIONS

Ten Years Of Sustainable Seafood Progress
サステナブル・シーフード10年の歩み

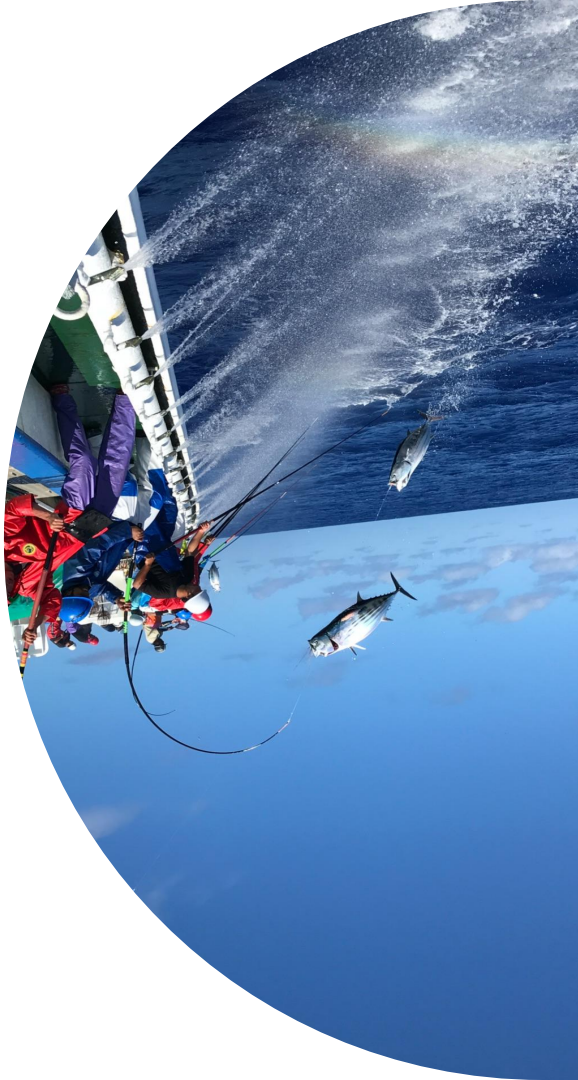
Key Drivers of Sustainable Seafood Progress 持続可能な水産物の進歩の主な原動力

- **GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative)**
  - Japanese suppliers aligned with international sustainability & traceability standards through GSSI. 日本のサプライヤーはGSSIを通じて国際的な持続可能性とトレーサビリティの基準に適合している。
- **Seafood Legacy** シーフードレガシー
  - Designs platforms for stakeholders to create Japan-specific solutions that meet international sustainability standards. ステークホルダーが国際的な持続可能性基準を満たす日本独自の解決策を生み出すためのプラットフォームをデザインする。

Supplier Engagement サプライヤーの関与

- Early resistance from traditional suppliers was overcome through strategic partnerships and education. 従来のサプライヤーからの初期の抵抗は、戦略的パートナーシップと教育によって克服された。

- Suppliers gradually adopted certifications (MSC, ASC, and BAP) to meet global demand for sustainable seafood. 持続可能な水産物に対する世界的な需要に応えるため、サプライヤーは徐々に認証（MSC、ASC、BAP）を採用。



CULINARY COLLABORATIONS

GSSI GLOBAL SUSTAINABLE SEAFOOD INITIATIVE

SEAFOOD LEGACY designing seafood sustainability, together

Culinary Collaborations LLC
カリナリー・コラボレーションズLLC

- Our mission is to assist customers in discovering the world's finest all-natural, sustainable, and traceable seafood producers. 私たちの使命は、お客様が世界最高級の天然で持続可能な、トレーサビリティのあるシーフード生産者を見つけるお手伝いをすることです。
- Through collaborative efforts, we have developed one of the leanest and most efficient supply chains in the U.S. supermarket sushi sector. 協力的な努力により、私たちは米国のスーパーマーケット寿司部門で最もスリムで効率的なサプライチェーンを構築してきました。

Three Pillar Approach to our Sushi Supply Chain
寿司サプライチェーンにおける 3本柱アプローチ

Safe & Legal Food Production
安全で合法的な食品製造

Environmental Sustainability
環境サステナビリティ

Social Responsibility
社会的責任

Sustainability & Traceability
持続可能性とトレーサビリティ

Environmental Sustainability 環境の持続可能性

- Scientific Benchmarking: GSSI, SSCI.
  科学的ベンチマーク:GSSI、SSCI
- Support Sustainability Journey: Fishery & Aquaculture Improvement Projects.
  持続可能性の旅をサポート:漁業と水産養殖の改善プロジェクト。
- Certifications: Global GAP, MEL, BAP, MSC, or ASC
  認証:グローバルGAP、MEL、BAP、MSC、またはASC

Full Chain Traceability フルチェーントレーサビリティ

- **Catch to Kitchen:** Preventing IUU fishing.
  キャッチ・トゥ・キッチン:IUU漁業の防止。
- **FSMA 204 Compliance:** FSMA 204 Last Mile Traceability standards.
  FSMA 204準拠:FSMA 204ラストマイル・トレーサビリティ基準に準拠しています。

SUSTAINABILITY & TRACEABILITY

The Global Tuna Alliance (GTA) 世界マグロ連盟(GTA)

GTA: An independent group of retailers and supply chain companies, working to ensure that tuna ultimately meets the highest standards of environmental performance and social responsibility.

GTA:小売業者とサプライチェーン企業による独立グループで、マグロが最終的に最高水準の環境パフォーマンスと社会的責任を満たすよう取り組んでいる。

- **Mission:** Promoting sustainable and responsible tuna fishing.
  使命:持続可能で責任あるマグロ漁業の推進。
- **GTA's Role:** Addressing traceability challenges in the tuna industry.
  GTAの役割:マグロ産業におけるトレーサビリティの課題に取り組む。
- **Collaborative Initiatives:** Partnerships and projects for traceability enhancement.
  共同イニシアティブ:トレーサビリティ強化のためのパートナーシップとプロジェクト。
- **Technology and Innovation:** Leveraging tech for transparency.
  テクノロジーとイノベーション:透明性のための技術活用。
- **Transparency and Accountability:** Preventing IUU fishing and ensuring sustainability.
  透明性と説明責任:IUU漁業の防止と持続可能性の確保。

GTA Partners グローバルパートナー

CULINARY COLLABORATIONS

SOCIAL RESPONSIBILITY 社会的責任

Human Rights Due Diligence (HRDD) Framework 人権デュー・ディリジェンス（HRDD）フレームワーク

- Supply chain mapping should be prioritised. サプライチェーンのマッピングを優先すべきである。
- Sourcing ingredients in a responsible and sustainable manner that considers the people and environment. 人と環境に配慮した責任ある持続可能な方法で原料を調達すること。

What is HRDD? HRDDとは？

- Assessing and managing human rights risks in seafood supply chains. 水産物サプライチェーンにおける人権リスクの評価と管理。
- Aligning with international standards like the UN Guiding Principles. 国連指導原則のような国際基準との整合。
- **Implementing HRDD　HRDDの実施**
  - Integrating the HRDD framework into fisheries, production and export systems. HRDDフレームワークを漁業、生産、輸出システムに組み込む。
  - Conducting social audits, risk assessments, and ensuring compliance with ethical labor practices from ILO (International Labour Organisation). 社会監査、リスクアセスメントの実施、ILO（国際労働機関）の倫理的労働慣行の遵守の確保。

FISH WISE

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

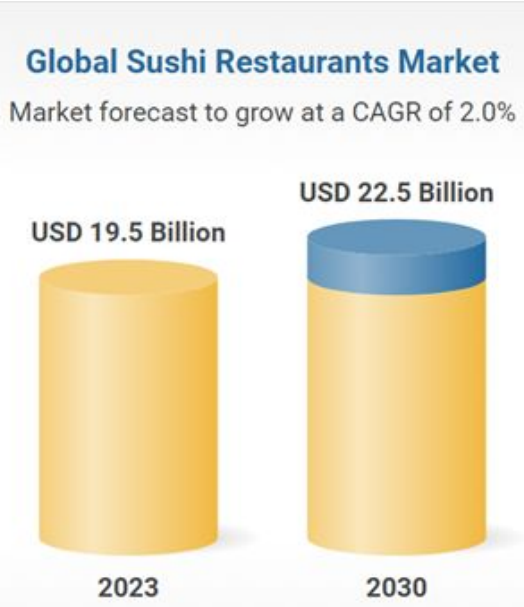
SOCIAL RESPONSIBILITY

CULINARY COLLABORATIONS

Sushi & Japanese Food Continues to Grow
成長を続ける寿司と日本食

Global Sushi Market 世界の寿司市場

- **Market Value:** Expected to reach $31.44 billion by 2026.
  市場価値：2026年には314億4,000万ドルに達する見込み。
- **U.S. Market:** Currently valued at $2.25 billion.
  米国市場：現在の市場規模は22.5億ドル。
- **Global Sushi Restaurant Market:** The global market for Sushi Restaurants was valued at $19.5 Billion (2023) and is projected to reach US$22.5 Billion (2030).
  寿司レストランの世界市場：寿司レストランの世界市場規模は195億ドル（2023年）で、225億ドル（2030年）に達すると予測される。



Sushi Popularity in the U.S. 米国における寿司人気

- **Consumption:** Americans consume 2.5 to 3 billion sushi pieces annually.
  消費量：アメリカ人は年間 25億から30億の寿司を消費する。
- **Annual Spend:** The average American spends $200 per year on sushi.
  年間消費額：平均的アメリカ人は年間 200ドルを寿司に費やす。
- **Increased Demand:** Sushi intake surged by 40% in the last five years.
  需要の増加：寿司の摂取量は過去 5年間で40%急増。
- **Seafood Consumption:** The average American consumes 80 pounds of fish and shellfish annually.
  魚介類の消費：平均的アメリカ人は年間 80ポンドの魚介類を消費する。

CULINARY COLLABORATIONS

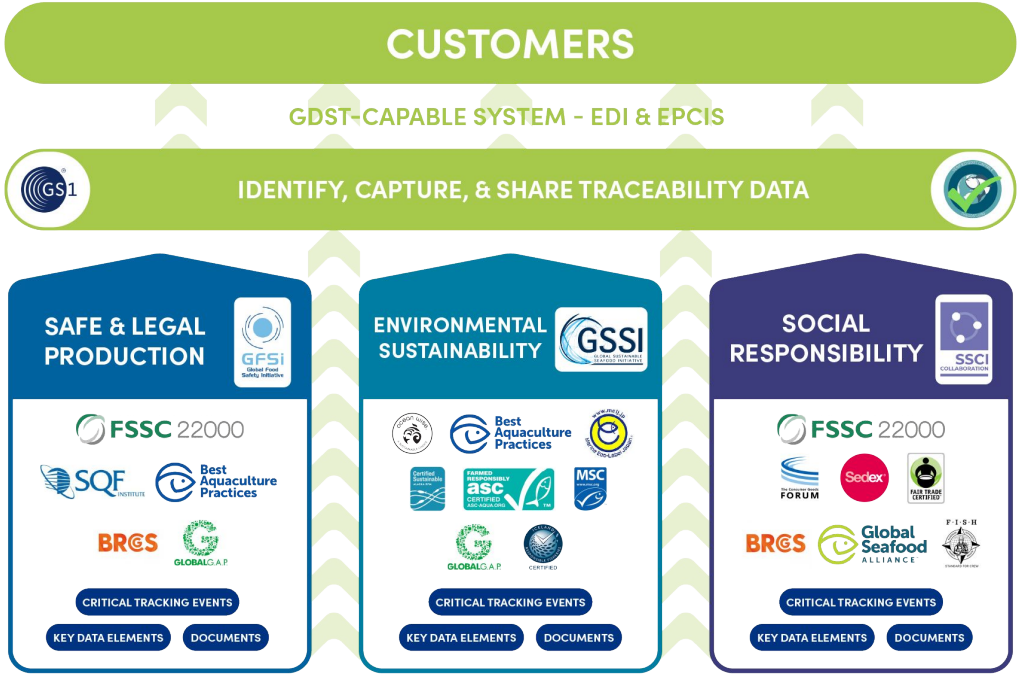
What's Important in North America & Europe
北米とヨーロッパで重要なこと

- **Sustainability 持続可能性**

  Traceabilityトレーサビリティ

  SIMP & FSMA Section 204

- **Food Safety 食品の安全性**
- **Social Responsibility 社会的責任**
- **Reputation 評判**



NFI Sushi Council: Leading Sustainability & Innovation in Sushi. NFI

寿司協議会 寿司の持続可能性とイノベーションをリードする

In 2024, the inaugural National Fisheries Institute (NFI) Sushi Council was founded and is considered the most important trade body for seafood in North America.
2024年に発足した全米水産協会(NFI)寿司協議会は、北米における水産物の最も重要な取引団体とみなされている。

- **The mission is to elevate sushi standards in North America through sustainable sourcing, food safety, and responsible practices.**
  その使命は、持続可能な調達、食品の安全性、責任ある実践を通じて、北米における寿司の水準を高めることである。
- Key Focus Areas 重点分野
  - **Food Safety:** The NFI Sushi Council will develop and distribute food safety guidance tailored to sushi's specialized supply chain.
    食品安全:NFI 寿司協議会は、寿司の特殊なサプライチェーンに合わせた食品安全ガイダンスを開発、配布する。
  - **Sustainability:** Committed to sustainable management of our oceans.
    持続可能性:持続可能な海洋管理に取り組む。
  - **Traceability:** Implementing full traceability systems to prevent IUU fishing, aligned with SIMP & FSMA 204.
    トレーサビリティ:IUU漁業を防止するため、SIMPとFSMA204に沿った完全なトレーサビリティシステムを導入する。

NATIONAL FISHERIES INSTITUTE

NFI SUSHI COUNCIL

CULINARY COLLABORATIONS

CCL ASIAN SUPPLY PARTNERS
CCLアジア・サプライ・パートナー

USUFUKO HONTEN　臼福本店
MSC Certified Bluefin　MSC認証クロダイ

- The world's first bluefin fishery to become sustainably certified by the Marine Stewardship Council (MSC), in 2020. 2020年、世界で初めて海洋管理協議会（MSC）の持続可能な認証を取得するクロマグロ漁業。

- A single fishing longline vessel, Usufuku Honten. 一本釣り延縄漁船、臼福本店。

- Every bluefin tuna caught by the Usufuku fishery is electronically tagged and tracked. 臼福の漁業で漁獲されるクロマグロには、すべて電子タグが付けられ、追跡されている。

- Keys To Success 成功の鍵
    - Sustainability - MSC certification
      持続可能性 - MSC認証
    - Traceability - GDST Commitment
      トレーサビリティ - GDSTのコミットメント

ASIAN SUPPLY CHAIN PARTNERS

CULINARY COLLABORATIONS

DONGWON FISHERIES ドンウォン水産

MSC-CERTIFIED BIGEYE MSC認証メバル

- **Sustainably Sourced:** MSC-certified bigeye tuna, ensuring sustainable fishing practices that protect marine ecosystems and prevent overfishing.
  持続可能な漁業：海洋生態系を保護し、乱獲を防ぐ持続可能な漁業を保証するMSC認証のメバチマグロ。
- **Superfrozen Technology:** Processed using ultra-low temperature -76°F (-60°C)freezing.
  超低温冷凍技術：超低温-76°F（-60°C）冷凍加工。
- **Keys to Success 成功の鍵**
  - GSSI Certification GSSI認証
  - GFSI Certification GFSI認証
  - Social Responsibility project participation 社会的責任プロジェクト参加
  - Traceability - GDST Commitment トレーサビリティ- GDSTのコミットメント

ASIAN SUPPLY CHAIN PARTNERS

AQUA BLUE　アクアブルー

ASC Certified & GFSI Certified　ASC認証およびGFSI認証

- Hamachi has been farmed by Aqua Farm Blue in Kagoshima Prefecture, Japan, for 17 years. ハマチは鹿児島県のアクアファーム・ブルーで17年間養殖されている。
- Located in Kagoshima Bay at the base of Mt. Sakurajima, an active stratovolcano. 成層火山である桜島の麓、鹿児島湾に位置する。
- Keys To Success 成功の鍵
  - GSSI – ASC Certification GSSI – ASC認証
  - GFSI – food safety certification GFSI – 食品安全認証
  - Seafood HACCP シーフードHACCP
  - Traceability – GDST Commitment トレーサビリティ – GDSTのコミットメント

KANEKU WASABI　カネクわさび

- Our wasabi is sourced from Kaneku, Japan's leading wasabi manufacturer in the food service industry, with over 90 years of history. 当社のわさびは、90年以上の歴史を持つ、外食産業における日本の大手わさびメーカー、カネクから仕入れている。
- Founded in 1924 by Mr. Saichi Iwata and Mrs. Shizu Iwata. 1924年、岩田佐一・静夫妻によって創業。
- Create authentic wasabi sachets made with traditional ingredients and minimal processing. 伝統的な材料と最小限の加工で作られた本格的なわさび袋を作る。
- Kaneku's expertise and dedication to quality make them the top choice for delivering premium wasabi to sushi enthusiasts worldwide. カネクの専門知識と品質へのこだわりは、世界中の寿司愛好家に高級わさびを提供するトップ・チョイスとなっている。
- Keys To Success 成功の鍵
    - GFSI – food safety certification GFSI – 食品安全認証
    - Traceability トレーサビリティ

ASIAN SUPPLY CHAIN PARTNERS

TOYO REIZO & MITSUBISHI
東洋冷蔵＆三菱

- Torei are our Tuna Supply Chain partners. 東冷はマグロ・サプライチェーンのパートナーです。

- As a pioneer of sashimi tuna, they continue to refine their unique global supply chain, including a global procurement network, processing and preservation technology, and a distribution network. 刺身用マグロのパイオニアとして、世界的な調達ネットワーク、加工・保存技術、流通網など、独自のグローバル・サプライチェーンを磨き続けている。

- Keys To Success 成功の鍵
  - Published Tuna Sourcing Policy マグロ調達方針の公表
  - Commitment to Sustainability & GSSI 持続可能性とGSSIへのコミットメント
  - GFSI processors GFSIプロセッサー
  - Traceability - GDST Commitment トレーサビリティ- GDSTのコミットメント

ASIAN SUPPLY CHAIN PARTNERS

UORIKI CO LTD 株式会社魚力

- Long term partner, Japan-based company engaged in the retail of fresh fish and sushi, and wholesale business of fishery products, founded in 1930. 1930年創業の鮮魚・寿司の小売業、水産物の卸売業を営む日本の老舗企業。

- Uoriki is a key partner in our Sakanaya Project with a NYC client which features fresh seafood flown in daily from Toyosu. 魚力は、豊洲から毎日空輸される新鮮な魚介類を使った「さかなやプロジェクト」の重要なパートナーであり、ニューヨークのクライアントでもある。

- This collaboration allows our client to maintain a direct supply chain for seafood that does not often leave Japan. このコラボレーションによって、私たちのクライアントは、日本からあまり出て行かない水産物の直接的なサプライチェーンを維持することができる。

- Keys To Success 成功の鍵
  - Seafood HACCP Compliance 水産物HACCPコンプライアンス
  - Producer GFSI Support 生産者GFSIサポート
  - Traceability トレーサビリティ

ASIAN SUPPLY CHAIN PARTNERS

CULINARY COLLABORATIONS

MISAKI MEGUMI SUISAN CO LTD
株式会社 三崎恵水産

- Misaki Megumi is a specialist seafood processor and restaurant operator. 三崎恵は水産加工とレストラン経営のスペシャリストである。
- CCL partners with Megumi Misaki to import premium superfrozen seafood to supply retail programs in North America. CCLは三崎恵と提携し、北米の小売店向けに高級超冷凍水産物を輸入している。
- Keys To Success 成功の鍵
  - Seafood HACCP シーフードHACCP
  - GFSI - Food safety certification GFSI - 食品安全認証
  - Traceability - commitment to GDST トレーサビリティ- GDSTへのコミットメント

ASIAN SUPPLY CHAIN PARTNERS

The Vision for a Sustainable Future 持続可能な未来へのビジョン

- Key takeaways on building sustainable systems for the global seafood market. 世界の水産物市場における持続可能なシステム構築に関する主要な要点。
- Sustainability and social responsibility are vital for market access. 持続可能性と社会的責任は市場参入に不可欠である。

Focus on Three Pillars 3つの柱

- Sustainability 持続可能性
  - GSSI Commitment to environmental sustainability and responsible sourcing through certifications such as MSC/ASC, MEL. GSSI MSC/ASC、MELなどの認証を通じて、環境の持続可能性と責任ある調達に取り組んでいる。
  - Emphasizing zero waste and regenerative practices to protect marine ecosystems. 海洋生態系を保護するため、廃棄物ゼロと再生可能な手法を重視。

- Food Safety 食品の安全性
  - GFSI commitment GFSIへの取り組み
  - Familiarity with USA requirements - FSMA Section 204, SIMP, Seafood HACCP, CITES FSMA. 第204条、SIMP、水産物HACCP、ワシントン条約など、米国の要求事項に精通している。

- Traceability トレーサビリティ
  - GDST commitment - electronic interoperable standards. GDSTのコミットメント - 電子相互運用規格
  - Build trust with retailers and consumers. 小売業者や消費者との信頼関係の構築

CULINARY COLLABORATIONS

THANK YOU
ありがとう

Contact us to get to know us. お問い合わせはこちらから。
Website: www.culinary-collaborations.com
Tel: (201) 932-0193
Email: michael@culinary-collaborations.com

Culinary Collaborations LLC
Rochester, New York