



サステナブルシーフード・サミット 2025

～世界が求める水産物、拡大する水産物需要と輸出の壁～

Growth of Global Demand for Japanese Seafood and Export Barriers

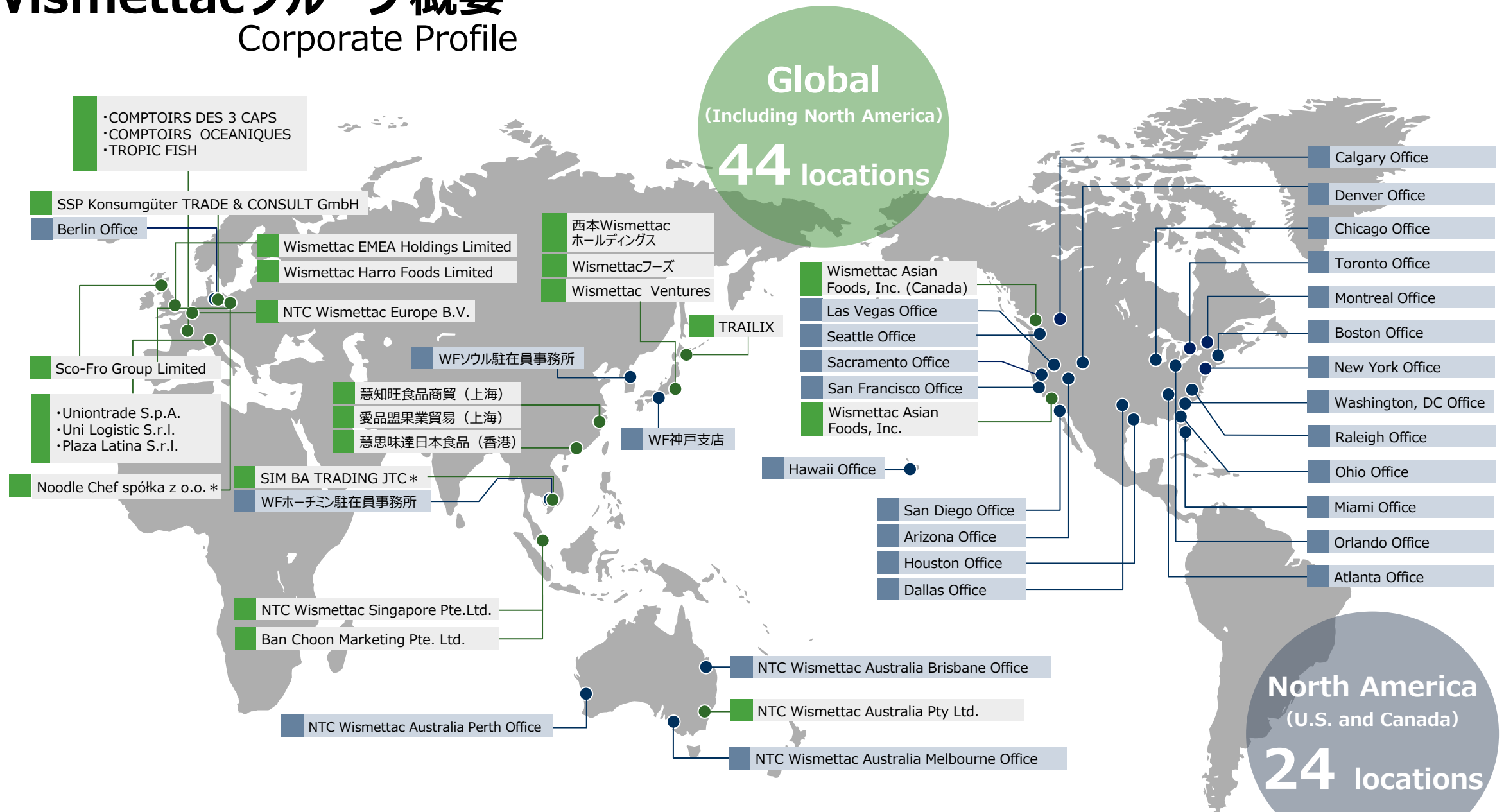
Wismettac Foods, Inc.

Food Safety & Traceability Management Dept.

Katsuki Kishi

Wismettacグループ概要

Corporate Profile



Wismettacグループ概要

Corporate Profile

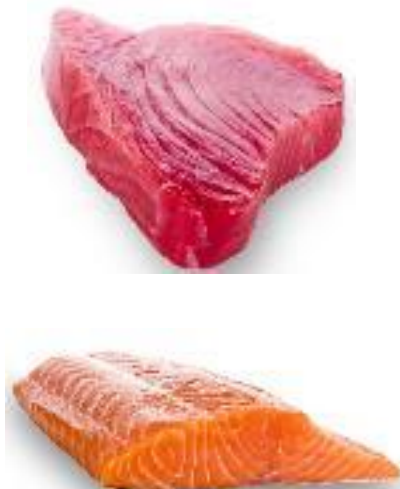
多数の自社ブランドを中心に幅広い取扱商品

Wide range of products

including in-house brand products



Since 1921
Restaurant Quality Anytime, Anywhere



クロスボーダー/一気通貫の強固なサプライチェーン

Seamless supply chain across borders

“From Farm To Table”

商品
開発

調達
生産

通関

保管
分荷

配送

販売

Development Procurement Customs Storage Logistics Sales
Clearance Distribution

← 広範に渡る要求事項とリスクへの対応 →
Extensive Requirements / Risk Management



水産品輸出の壁と当社の取り組み① <サプライーマネジメント> <Supplier Management>

商品開発
Development

調達生産
Procurement

通関
Clearance

保管分荷
Distribution

配送
Logistics

販売
Sales

Wismettac水産品品質マネジメントシステム Wismettac Aqua Quality Management System (AQMS)

✓ 監査×製品微生物・理化学検査×クレーム履歴による**サプライヤー評価システム**

Comprehensive supplier evaluation system

(Audit × Microbiological and Chemical Tests × Complaint History)

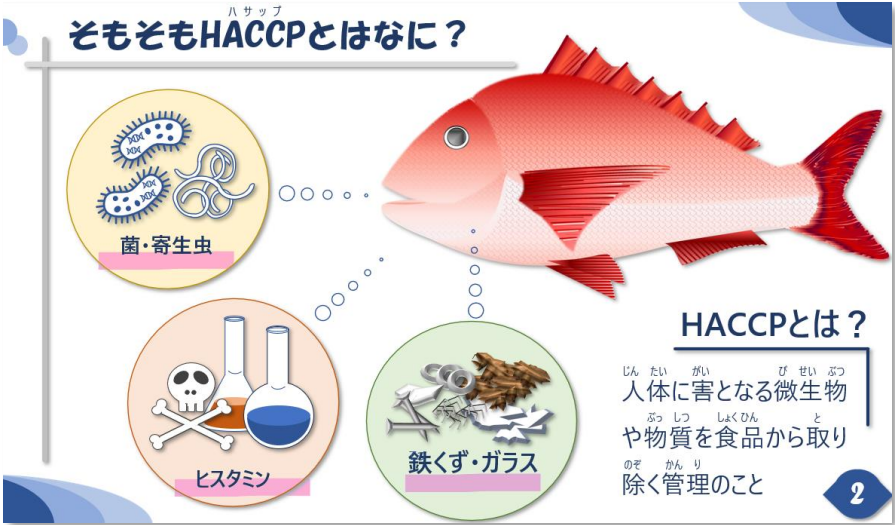
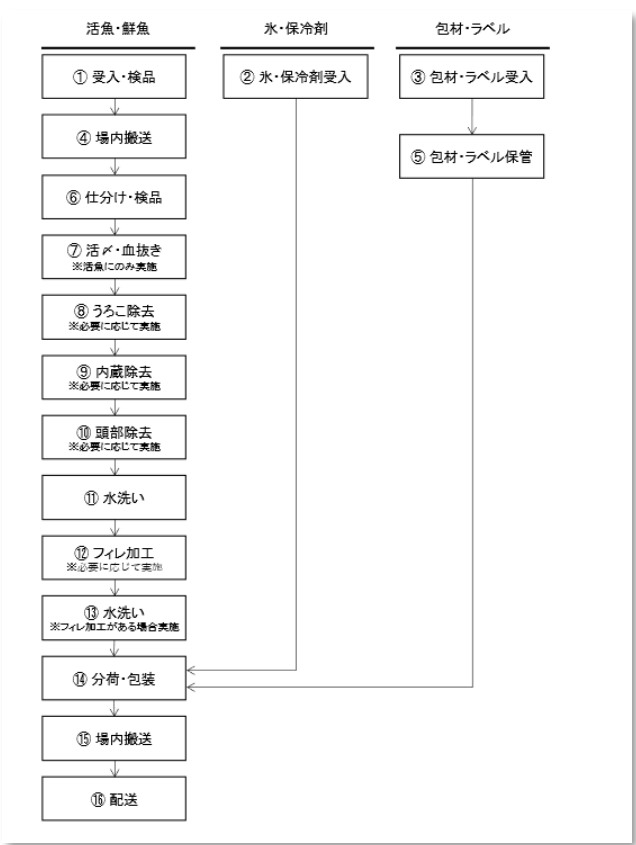


水産品輸出の壁と当社の取り組み① <サプライーマネジメント>

<Supplier Management>



中小サプライヤーへのHACCP導入支援と食品安全トレーニング
Support for HACCP implementation and food safety training for suppliers



水産品輸出の壁と当社の取り組み② <ドキュメンテーション>

<Documentation>



水産物トレーサビリティ管理 (SIMP) Seafood Import Monitoring Program

外国供給業者検証プログラム (FSVP) Foreign Supplier Verification Program

トレーサビリティのための漁獲証明書—収穫と陸揚げ・受領

(1) 個別の漁獲または生産の文書識別番号*		() 天然漁業 [(2) を全て記入] () 養殖 [(3) を全て記入]
(2) 天然漁獲の水産物に関しては、この欄を全て記入してください。		
船舶の旗国 日本	船舶の名称	船舶登録または文書番号
漁獲許可番号	漁獲水産物 太平洋	漁獲 定置網
(3) 養殖の水産物に関しては、この欄を全て記入してください。		
所管する国	施設の許可可**	養殖施設の名称・所在地**
(4) 水産物の受領に関しては、この欄を全て記入してください。		
受取人、加工業者、購買者の氏名	電話:	会社の所在地
	Eメール:	
受領した施設または船舶 豊洲市場 (東京都中央区豊洲市場)	陸揚げ・積み替え日	水揚げ港または配送地

2. Supplier Audit Rating Analysis / サプライヤー監査評価分析

2.1 Audit Information / 監査情報

Audit Date 監査日		Auditor 監査者	
-------------------	--	----------------	--

2.2 Audit Rating / 監査の結果

Cat 分類	Audit Category Description 監査分類内容	Possible Point 満点	Point Received 獲得点数	Percentage(%) 評価率(%)
3	Quality System / 品質システム	126	0	0.0%
4	Production Operation / 生産管理	106	0	0.0%
5	Facility and Equipment / 施設と設備	46	0	0.0%
6	Employee GMP / 作業員の適正作業規範	24	0	0.0%
7	Sanitation / 衛生管理	28	0	0.0%
8	Pest Control / 防虫防鼠	32	0	0.0%
9	Exterior Observation / 施設外周状況	16	0	0.0%
10	Food Defense / フードディフェンス	32	0	0.0%
Total / 合計		410	0	0.0%

2.3 Score Definition / 点数の定義

Critical Point 重要項目	Regular Point 通常項目	Category Rating 監査評価
10	4	Fully comply with each Question 完全に満たしている
	3	Generally meet requirement ある程度満たしている
5	2	Partially meet requirement 部分的に満たしている
	1	A limited part meet requirement ごく一部満たしている部分がある
0	0	Does not meet requirement 満たしていない
N/A	N/A	Not Applicable for this facility この施設には該当しない

2.4 Audit Rating Chart / 点数評価表

Audit Rate 監査の評価率		Overall Rating 総合評価
A	≥ 98%	Meets audit expectations 必要事項を十分満たしている
B	91%-97.9%	Generally meets audit expectations 必要事項をおおよそ満たしている
C	85%-90.9%	Partially meets audit expectations 必要事項もある程度満たしている
D	< 85%	Does not meet audit expectations 必要事項に対して不足がある

水産品輸出の壁と当社の取り組み③ <表示> <Labeling>

商品開発
Development

調達生産
Procurement

通関
Clearance

保管分荷
Distribution

配送
Logistics

販売
Sales

消費者向けの表示作成 Creation of product labels for consumers

FROZEN BOILED COMMON OCTOPUS SLICE ^① **(WILD)** ITEM# 86426
(OCTOPUS/TAKO SLICE 8g x 20pc SK BR.)

Nutrition Facts
Serving size 1 package (160g)
Amount per serving
Calories 120
% Daily Value*
Total Fat 1g 1%
Saturated Fat 0.5g 3%
Trans Fat 0g
Cholesterol 125mg 42%
Sodium 760mg 33%
Total Carbohydrate 0g 0%
Dietary Fiber 0g 0%
Total Sugars 0g
Includes 0g Added Sugars 0%
Protein 27g
Vitamin D 1.6mcg 8%
Calcium 30mg 2%
Iron 0.4mg 2%
Potassium 80mg 2%

Ingredients: ^② Common octopus, Salt, Sodium pyrophosphate, Sodium metabisulfite as antioxidant, Sodium bicarbonate, ^⑦ Citric acid as antioxidant, Sodium erythorbate as antioxidant.
^③ Contains Sulfite. ≥ 1.6 mm

DISTRIBUTED BY
Wismettac Asian Foods, Inc.
SANTA FE SPRINGS, CA 90670

^⑥ **PRODUCT OF VIETNAM**
Important, keep frozen until used, thaw under refrigeration immediately before use.

BEST if Used by (MM.DD.YYYY): $\begin{matrix} \uparrow \\ 1 \text{ cm} \\ \downarrow \end{matrix}$ $\begin{matrix} \leftarrow \\ 4 \text{ cm} \\ \rightarrow \end{matrix}$

^⑤ **WARNING:** Consuming this product can expose you to chemicals including Cadmium, Lead, which are known to the State of California to cause cancer and Mercury, Cadmium, Lead, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov/food.

^④ **NET WT 5.64 oz (160 g)**

0 74410 86426 2

養殖/天然の別

原材料およびアレルゲンは魚種毎に学名を表示

亜硫酸塩を含むことの表記

取り扱い上の注意

Prop65に基づく警告文

水産品輸出の壁と当社の取り組み④ <保管・物流>

<Storage and Logistics>

商品開発
Development

調達生産
Procurement

通関
Clearance

保管分荷
Distribution

配送
Logistics

販売
Sales

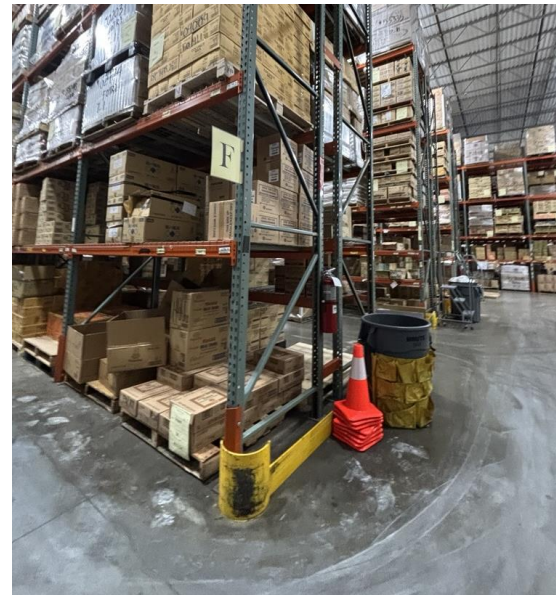
切れ目ないコールドチェーンとトレーサビリティ管理
Cold chain and traceability management



Container



Receiving



Storage



Logistics

高まるサステナビリティへの要求

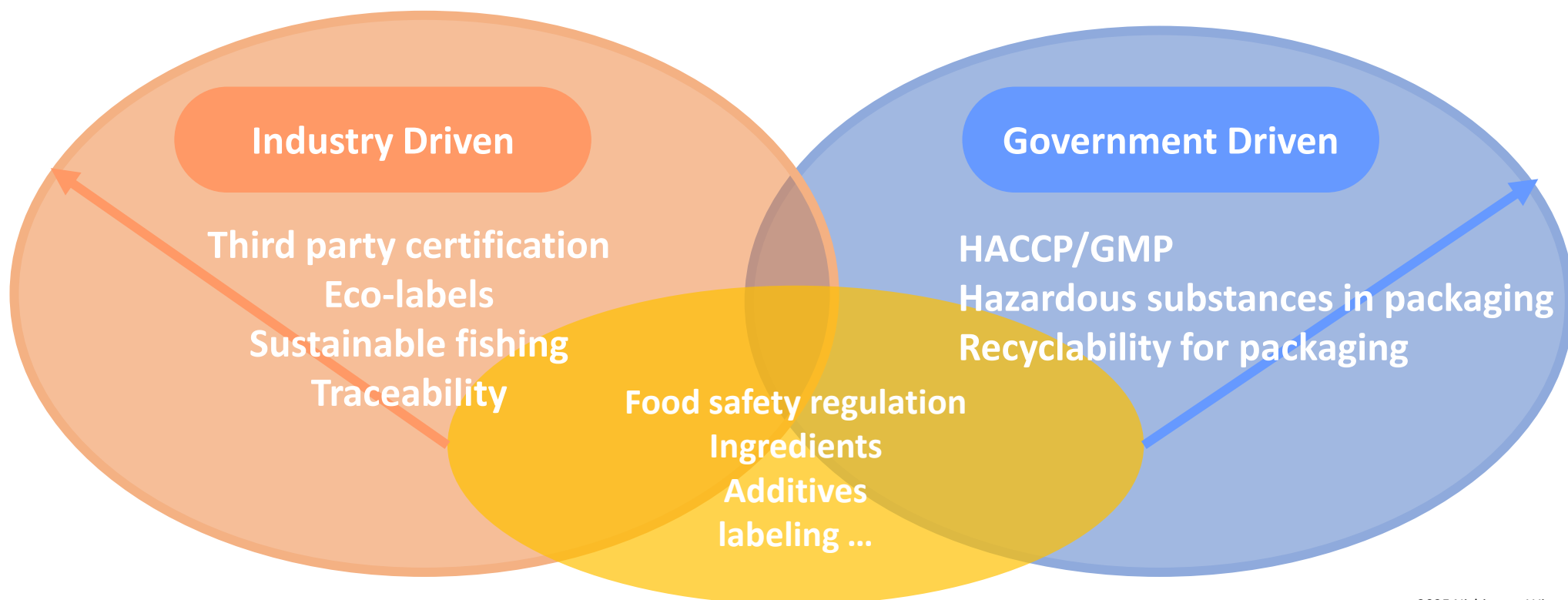
Increasing requirements for sustainability

食品業界を取り巻く環境の変化

Changes in the environment surrounding food industry

業界・顧客要求起点：サステナブルシーフードへの需要の高まり

法規制起点：食品そのものから包装容器へ、安全から環境への規制の広がり



業界主導によるサステナビリティへの対応

Industry driven sustainability

BtoC企業のサステナブル調達方針を背景にサステナブルシーフードに対する需要が増加
Increasing demand for sustainable seafood from BtoC companies

エコラベル商品取り扱いのためのCoC認証取得とトレーサビリティ体制の構築

CoC certification and traceability management for handling MSC/ASC certified products

Wismettac Foods, Inc.

Tokyo Head Office

3-2-1 Nihonbashi Muromachi, Chuo-ku, 15th Floor, Nihombashi Muromachi
Mitsui Tower, Tokyo, 103-0022, Japan

conforms to the requirements of:

**Marine Stewardship Council
(MSC) Chain of Custody Default
Standard (v5.1)**

The buyer of fish or fish products from this organisation may, with approval from MSC, apply the MSC trademark to fish or fish products within their own scope of MSC CoC certification.

The MSC website www.msc.org is the authoritative source of information regarding certificate scope and validity

04 August 2023

Certificate Issue Date:

04 August 2023

Certificate Expiry Date:

03 August 2026



asi assurance
services
international

Authorised Signature

Calin Moldovean

President, Business Assurance

Species	ASC/MSC
Whiteleg shrimp	ASC
Nile Tilapia	ASC
Northern prawn	MSC
Walleye pollock	MSC
Skipjack tuna	MSC
Yellowfin Tuna	MSC
Atlantic salmon	ASC

政府主導によるサステナビリティへの対応

Government driven sustainability

サステナビリティ規制の対象は食品そのものから容器包装へと拡大

Regulatory compliance is required not only for food products themselves, but also for their containers and packaging

包装・包装廃棄物規則 Packaging and Packaging Waste Regulations (EU)

✓ 2025年2月に発行

PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulations) issued in Feb. 2025

✓ 2026年8月12日以降、**食品接触包材におけるPFAS（有機フッ素化合物）等、含有量上限**規制が適用開始

After August 12, 2026, regulations on the maximum levels for PFAS and other substances in food contact packaging materials will begin to apply

① 包装における物質要件

Requirements for substances in packaging

② リサイクル可能な包装

Recyclable packaging

③ プラスチック包装の最低リサイクル含有割合

Minimum Recycled content in plastic packaging

④ プラスチック包装におけるバイオベース原料

Biobased feedstock in plastic packaging

⑤ 堆肥化可能な包装

Compostable packaging

⑥ 包装の最小化

Packaging minimization

⑦ 再利用可能な包装

Reusable packaging

Thank you for your attention.