



おいしい×サステナ=いい未来
さかなの日

水産庁が「魚を食べることがサステナブル」をコンセプトとし、2022年11月に「さかなの日」を制定。特に11月3～7日(いいさかなの日)は、活動強化週間。

SHIDAX × 水産庁

黄金カレイの 大葉味噌焼き

大葉の香りが味噌と合わさり、
ご飯が進む逸品です。



サステナブルフード(魚)を使用

今月ご提供致します魚は地球にやさしいブルーシーフードと定義された魚を使用しています。地球温暖化や乱獲が原因で枯渇する魚介類が増えている中、適切な管理漁業によって激減した魚の資源も回復することが知られています。ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいています。ブルーシーフードは持続可能性を証明するため、資源状態、生態系への影響、管理体制を科学に基づき厳正に審査されています。



202411



※料理写真はイメージです。