

# 株式会社 トージツフーズ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

## 水産庁が毎月3日から7日を「さかなの日」と制定しました

諸外国で、以前より魚介類の消費量が増加している一方、日本では減少しています。消費拡大に向けた取り組みを推進するために「さかなの日」が制定されました。生産者が水産資源を管理し、消費者が魚を選択して食べることは、SDGsの目標12と目標14につながる持続可能な消費行動です。



<さかなの日のロゴ>  
さかなの色は、SDGsカラーをイメージしています



12. つくる責任 つかう責任  
持続可能な消費と生産のパターンを確保する



14. 海の豊かさを守ろう  
海洋と海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する

## 魚に含まれる主な栄養素と働き

DHAやEPAが豊富に含まれています。そのため血流が良くなり、免疫細胞の働きを活発にするため、**免疫力の維持につながります**



旬の魚は、他の季節のものよりも旨味成分が多く含まれているため、一番美味しく食べることが出来ます。また、栄養素も豊富に含まれているため、旬の魚を食べましょう

魚を選択して食べる事はSDGsの目標につながる持続可能な消費行動です!!

## 毎月3日～7日は「さかなの日」

7/3(月) 白身魚のムニエル  
7/4(火) アジのピリ辛焼き  
7/5(水) サーモン黒胡椒焼き  
7/6(木) 鯖の生姜煮  
7/7(金) 白身フライ♪サラダ風

株式会社 トージツフーズ

※フードサービス事業本部は社員食堂・学校給食等での給食サービスを通じて魚食の提供に努めております。

旬の魚は、他の季節のものよりも旨味成分が多く含まれています。

また一番美味しく食べることが出来、DHA や EPA などの栄養素も豊富に含まれています。

「さかなの日」においては、健康に配慮した旬の魚をメニューに取り入れた食事提供を実施しています。

※食品事業本部では、滋賀県の栗東食品工場（自社工場）で水産資源ロス減に取り組んでおります。

例としまして、下記のような取組です。

- ・「骨まで食べられる加工で廃棄を減らす」
- ・「数の子の後廃棄されていたニシンを骨まで食べられる加工をし、商品化する事により資源継続利用に加えてロス軽減」