



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

ALASKA SEAFOOD  
MARKETING INSTITUTE JAPAN OFFICE



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

01

# Japan MARKET OVERVIEW



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# JAPAN STATISTICS



- Population as of 2018  
- **126.49 million**
- 27.9% of population  
- aged **65 or above**
- The proportion of working-age people (15-64) fell to **59.8%**
- **62%** of Japanese households consist of two people or less in 2015
- GDP grew an annualized **1.4%** July-September 2017.  
Private consumption decreased 0.5%.
- According to 2017 import statistics, the import volume of seafood (all categories) was **2.47 million**



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

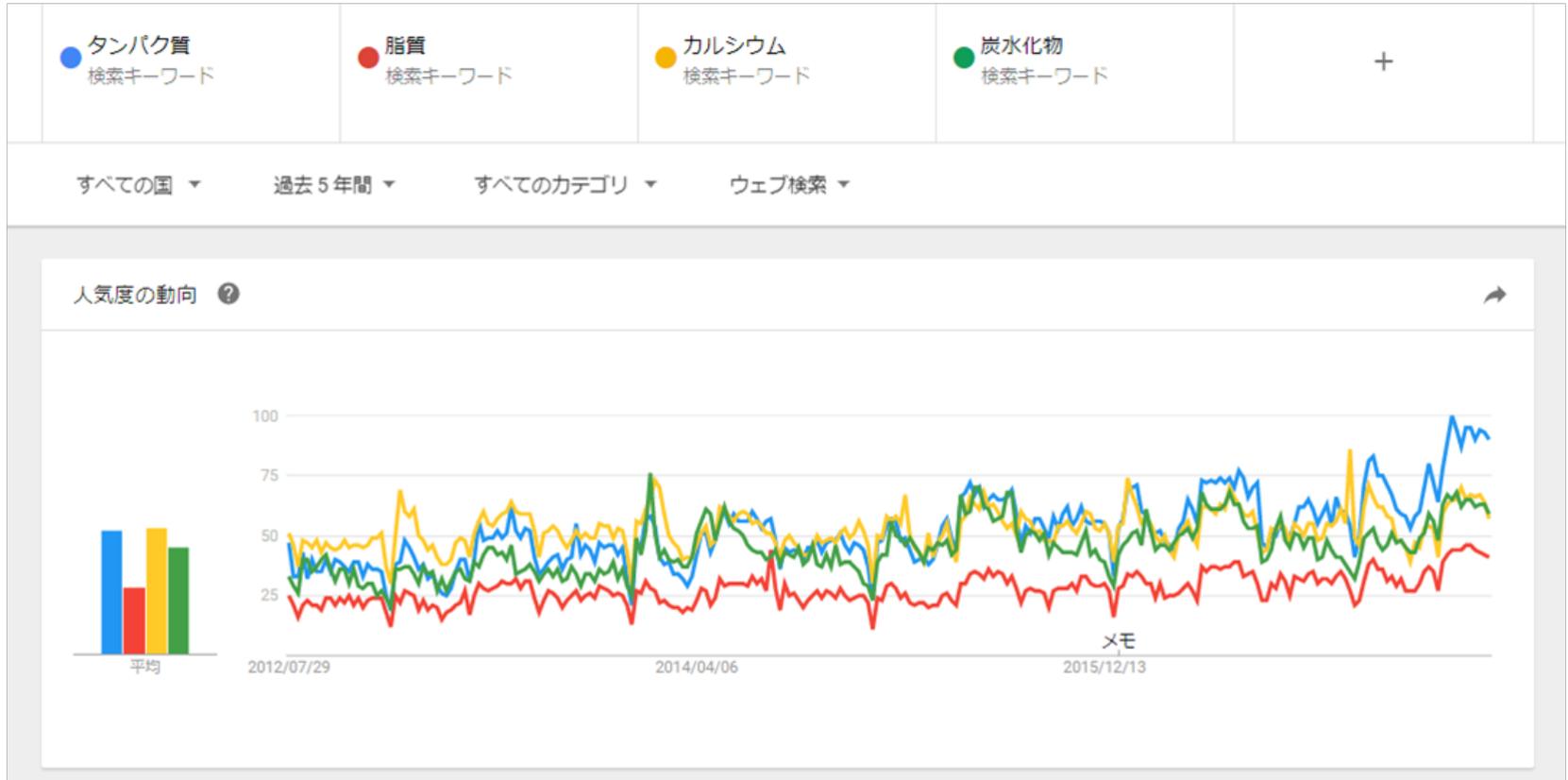
# MARKET SITUATION IN JAPAN

- Import volume of 2017 was up approximately 2.9% year-on-year.
- Japanese wild fishery has been experiencing difficulties., i.e., unstable fishing for Pacific Saury, Pacific Squid and Japanese chum salmon.
- Japanese Government is trying to support the Japanese aquaculture industry.
- “Boneless” and “skinless” seafood is preferred for school/hospital lunches.
- Mackerel as well as canned mackerel has gained popularity after advert featuring famous Japanese celebrity on TV.
- Tsukiji fish market will be transferred to Toyosu, on October 11<sup>th</sup>.
- MEL (Marine Eco-Label Japan Council) is applying GSSI.
- Protein is a boom in 2018.
- Sustainability issue has been focusing in Japanese seafood industry.



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# RECENT PROTEIN MOVEMENT





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# PROTEIN MOVEMENT IN 2018

- The study of “The Protein in Alaska Pollock strengthen muscles” was broadcasted on Japan Television Network, in the program of “The most useful lesson in the world” on September 29<sup>th</sup>. 2018.
- Kanikama was extremely demanded high at the stores, and no stock was available after a while.





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

02

# ACTIVITY HIGHLIGHTS IN JAPAN

2017- 2018



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA SEAFOOD CAMPAIGN

## AT CO-OP SAPPORO, AUGUST 2018

- **Co-op Sapporo campaign** was conducted for the month of August, 2018.
- **100 Co-op** Sapporo outlets joined for the fair.
- ASMI Japan sent **20 demonstrators** to their major outlets.
- The total sales value was approximately **US\$ 758,000**.





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA SEAFOOD FAIR

## AT CGC GROUP SUPERMARKET CHAINS IN AUGUST AND SEPTEMBER 2018

- ASMI Japan sent demonstrators to approximately 118 outlets of CGC Group (Co-operative Grocer Chain), nationwide in August and September.
- Black cod, Alaska Pollock roe sockeye salmon, sockeye salmon roe and Chum salmon were showcased.
- Sales value TOB



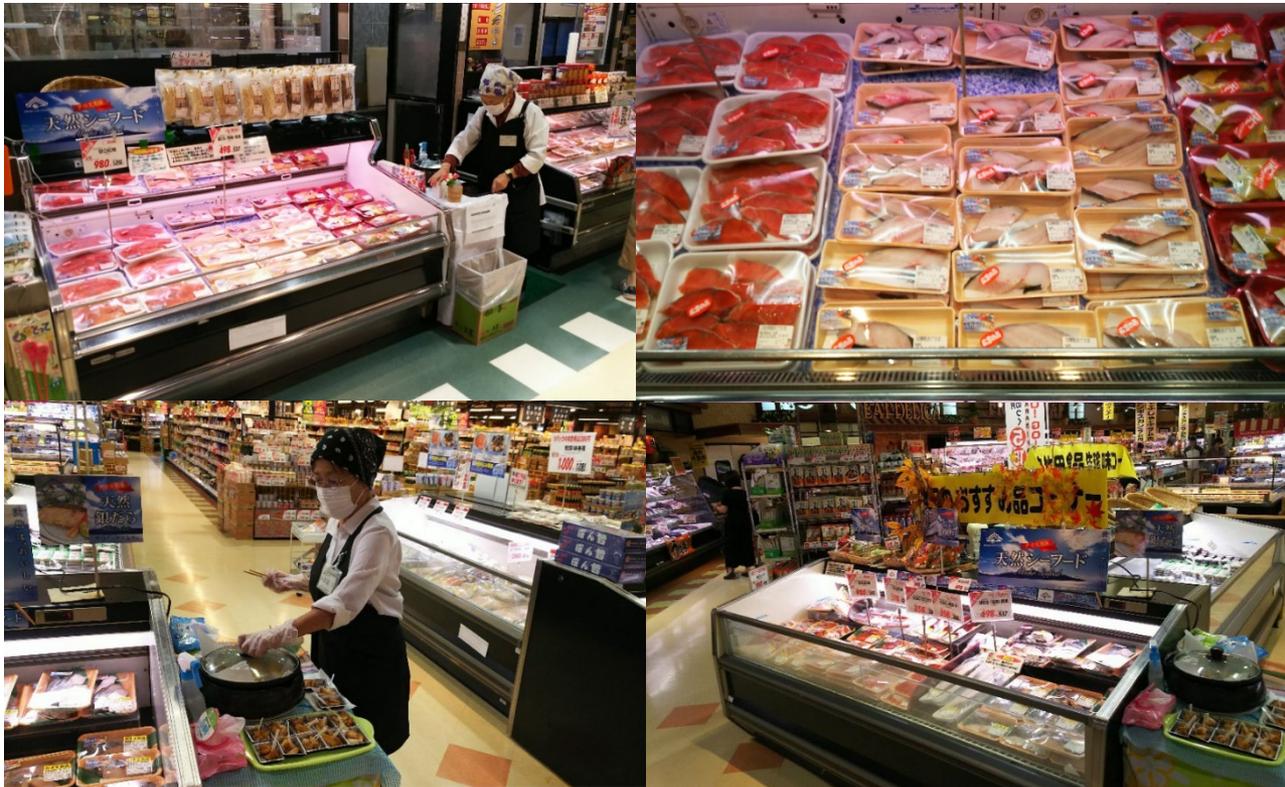


天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA SEAFOOD FAIR

AT 24 TOKO STORES (AUGUST 24TH TO 26TH, 2018)

BLACK COD, ALASKA POLLOCK ROE (TARAKO AND MENTAIKO), SALMON ROE AND SOCKEYE SALMON WERE SOLD. SALES VALUE: APPROX. US\$ 28,000 IN TOTAL





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

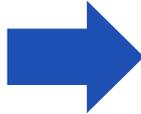
# ALASKA SEAFOOD FAIR

## AT ITO-YOKADO IN AUGUST 2018 WITH ONLINE ADVERTORIAL

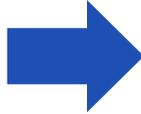


1万PV想定

① saita PULS  
Online Media



② Movie recipe



③ POP



③ Recipe card



④ 111 outlets



⑤ In store cooking  
support at 107 outlets  
Total sales: \$294,000



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA POLLOCK ROE ADVERTORIAL DECEMBER 2017



**お正月には  
祝い肴 かずの子 (4人分)**

- 1 まず、アラスカ産のかずの子4本を塩抜きする。水1Lに塩小さじ1を入れ半日は一晩おき、翌日、改めて同分量の塩水に3時間は漬ける。網巾着を使って、白い海膜を丁寧に取り除き、再度新しい塩水につける。薄い塩味がする程度まで塩を抜く、あけ早く塩を抜く香くなるので、ゆっくりに抜くのがコツ。
- 2 鍋にだし1/2カップ、みりん大さじ2、酒1/2カップ大さじ1/2を合わせて一煮立ちさせ、冷めてから、1を浸して1日味を含ませる。
- 3 2を一口大に切り、糸がつかう少々、適宜でらろろ(赤)をあしらう。

【お問い合わせ】  
アラスカフードマーケティング協会  
japanese.alaskaseafood.org/  
アラスカシーフード

ALASKA SEAFOOD × Bon Marche  
近茶流嗣家・柳原尚之さん直伝!

## 年末年始はアラスカ 生まれのかずの子で!

かずの子はニシンの卵。“二親から生まれる”ことから、日本では子宝・子孫繁栄の縁起物としておせち料理などで食べ継がれてきました。この年末年始はぜひ、自分の手でおいしい1品に! 「下ごしらえも案外簡単です」と語る柳原先生に、おいしい＆ヘルシーなかずの子レシピを教えてくださいました。

(撮影・斎藤順夫 / 料理・スタイリング・柳原尚之 / 文・中田勝子)

季節の行事や味を慈しみながら暮らしてきた私たち日本人にとって、おせち料理は大切な存在です。一品一品には縁起がありますから、せめて、かずの子、黒豆、田作り、三ツ肴は手作りしてはいかがでしょう?

「子宝・子孫繁栄を願っていた。だからかずの子は、良質で見栄えも長いアラスカ産がおススメ! これまでに二度アラスカに行きましたが、世界一美しく豊穡といわれるアラスカの海で育った天然のシンの子かずの子は、非常に滋味豊か。形も粒もキレイで、お祝い膳にぴったり。何より環境に十分に配慮した計画的な漁業が行われている点も高く評価できます。かずの子は、不飽和脂肪酸のEPA、DHA含有率がサンマやアゴを上回るレベル! 食材、お祝い膳だけでなく多様なアレンジを、柳原先生に



**かずの子の子宝和え**

- 1 塩抜きしたアラスカ産のかずの子2本はつけ汁(だし1/2カップ、みりん大さじ2、酒1/2カップ大さじ1/2)につける。/2 蒲鉾80gは薄く切りにする。大根150gは5mm幅の拍子木切りにし、塩小さじ2を加える。水気が出てきたら、軽く絞って水気を絞る。/3 ボウルに皮を除いた明太子2本(60g)を入れ、小さく切った1、2、大根を入れて和え混ぜる。/4 お好みの器で適宜と共にご盛りする。



中女はら・女おゆき  
近茶流嗣家・柳原料理教室  
副主宰、ドラマの料理指導  
専や時代考証を多数手がける。2015年文化庁文化交流使に任命され、日本料理を世界に広める活動を行う。食音、江戸時代の食文化研究、執筆もライフワーク。

- Bon Marche of Asahi Newspaper (copy: 7.6million)
- Collaborate with Young Japanese Cooking Specialist, Naoyuki Yanagihara



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA POLLOCK SURIMI INSTAGRAM CAMPAIGN 2018

#アラスシーフード #アラスカすりみ #ねり物アレンジ





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# HERRING ROE DAY (5/5) ADVERTORIAL IN APRIL 2018

## Bon Marché online

Recommend Life Style Beauty Recipe Travel

Recipe 2018.04.26

フードスタイリスト・マロンさんが提案！  
アラスカ産がずの子で、子ども喜ぶデ일리ーレシピ



5月5日は「かずの子の日」って知っていますか？  
子どもの健やかな成長を願う「こどもの日」で、子孫繁栄の縁起物であるかずの子を食ふように努めます。今年で7年になります。おは日のイメージが強いかずの子ですが、インスタネーションをきっかけに、どんな料理にも合う万能な食材、おうちと一緒に食べて楽しい、暑がりのかずの子のレシピがフードスタイリストのマロンさんに教えてもらいました。



子どもの健康からお正月はかずの子を食べています。お正月料理いろいろ、それだけじゃもったいない！もっと笑顔にかずの子を食べてほしいですね。普段はスーパーで簡単に手に入るかずの子は、お正月の縁起物でもあります。

お正月、豊かな食卓でかずの子を食ふのは、お正月の縁起物でもあります。お正月の縁起物でもあります。お正月の縁起物でもあります。お正月の縁起物でもあります。

血液をサラサラにするDHAやEPAが豊富に含まれたヘルシーな魚油。いつもの食卓にかずの子を入れてみましょうか？



マロン★マジック

### 【レシピ3】 アラスカ産がずの子と焼きめんたいこのパスタサラダ



#### 材料（作りやすい分量）

- アラスカ産がずの子…8本（160g）
- かまぼこ（1cm角に切る）…1/2個
- ジャガイモ…2個（200g）
- ニンジン…小1本
- キュウリ…1本
- ブチマト（縦半分に切る）…8個
- パプリカ（赤）（小さめのひと口大に切る）…1/2個
- タマネギ（縦うす切りにし水にさらしてから絞っておく）…1/4個
- コーン…80g
- 枝豆（むいたもの）…正味80g
- ミックスビーンズ（市販）…100g
- マカロニ（ゆでず）…80g
- アラスカ産めんたいこ（またはたらこ）…2
- ロメインレタス（または他の葉野菜）…適量

#### <ソース>

- マヨネーズ…大さじ3
- 酢…大さじ2
- フレンチマスタード…小さじ2
- 八子ミツ…小さじ1
- サラダオイル…大さじ4
- 塩・白コショウ…各少々





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA POLLOCK NUTRITION SEMINAR, IN COLLABORATION WITH WOMEN'S NUTRITION UNIVERSITY

- Conducted seminar on September 4<sup>th</sup>, 2018.
- Approximately **100 nutritionists** attended.
- **3 lessons** provided as follows.
  - 1. “Nutrition of white fish” by Dr. Saitoh, Women’s Nutrition University
  - 2. “Health and nutritional benefits of Alaska Pollock” by Mr. Kenshi Uchida, Science Institute of Nissui
  - 3. Alaska Pollock recipes by Mr. Ryuta Kijima, Food consultant





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA POLLOCK ROE SEMINAR, IN FUKUOKA 2018

- ASMI Japan and GAPP held Alaska Pollock roe seminar on October 22<sup>nd</sup>, 2018.
- Hakata Karashi Mentaiko Cooperative supported the activity.
- Approximately 70 people attended, including Mentaiko producers.
- Several topics presented, “Pollock resources”, “sustainability”, “traceability”, and “collaboration of wild Alaska Pollock and Japanese technology”.





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA POLLOCK SURIMI SEMINAR IN TOKYO 2018

- ASMI Japan and GAPP held Alaska Pollock Surimi seminar on October 24<sup>th</sup>, 2018.
- Approximately 120 people attended, including Kamaboko producers.
- Several topics presented, “Pollock resources”, “sustainability”, “traceability”, “health and nutrition benefit of Pollock”, as well as “marketing”.





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

03

# UPCOMING ACTIVITIES IN JAPAN

2018- 2019





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# UPCOMING ACTIVITIES

**ALASKA SEAFOOD FAIR  
MAINLY FEATURING HERRING ROE  
FOR AEON AND ITO-YOKADO IN LATE DECEMBER 2018  
TARGETING FOR NEW-YEAR'S OSECHI USE  
EXPECTED SALES VOLUME WILL BE  
APPROXIMATELY  
\$2,000,000 AND \$70,000 RESPECTIVELY.**

COLLABORATION WITH  
KAGOME (JAPANESE MANUFACTURERS) FOR RECIPE DEVELOPMENT,  
AS WELL AS IN-STORE DEMONSTRATION



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

04

# WHAT WILL ASMI JAPAN DO WITH NEW ATP FUNDING?

2019- 2021



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# ALASKA POLLOCK ROE TO THE WORLD SHOWCASE

- ASMI Japan proposes to collaborate with the Mentaiko Producers Association, international trade shows and other ASMI global offices to showcase Alaska seafood roe products that are currently popular in Japan, but unfamiliar to trade and consumers in other parts of the world.
- This will be a key opportunity to leverage the tie-up of wild natural and sustainable Alaska Pollock roe x Japanese technology on a global scale.
- ASMI Japan and the Mentaiko Producers Association are going to introduce Mentaiko through international trade shows to look for potential buyers/end-users.





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

## E-learning platform production

- Develop e-learning application for users to learn about Alaska seafood, with 3 key component contents:  
1) Health 2) Nutritional Benefits 3) Sustainability, species/recipes



## Creation of Alaska Seafood Footage to tie-up with partners

- Create a promotional ASMI video featuring Alaska seafood that can be adjusted for use in tie-ups with a variety of major partners, potentially with home delivery service capabilities



## Targeted promotion towards athletes and silver generation

- Tokyo Metropolitan Government recommends to use sustainable foods for the Olympics. ASMI Japan is approaching HRI partners to launch sustainable Alaska seafood.
- Japan is a rapidly-aging society and ASMI Japan plans to produce special nutritious recipes and partner with care homes etc. for promotion.





天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

# Q & A

**ANY EASY QUESTIONS  
ARE MOST WELCOMED!**



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

THANK YOU VERY MUCH!



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード