



※本リリースは、ヒルトン、株式会社シーフードレガシーおよび株式会社 UMITO Partners との共同リリースです。重複して配信される場合がございますが、ご了承ください。

ヒルトン
株式会社シーフードレガシー
株式会社 UMITO Partners

報道関係者各位

ヒルトン、シーフードレガシー、UMITO Partners が覚書締結 サステナブル・シーフード調達を通じて持続可能性の向上を目指す



覚書の締結を発表する株式会社シーフードレガシー 代表取締役社長 花岡 和佳男(左)、
ヒルトン 日本・韓国・ミクロネシア地区 代表 ティモシー・ソーバー(中央)と株式会社 UMITO Partners 代表取締役社長 村上 春二(右)

【2021年10月28日】ヒルトン 日本・韓国・ミクロネシア地区(所在地:東京都新宿区、代表:ティモシー・ソーバー)、株式会社シーフードレガシー(所在地:東京都中央区、代表取締役社長:花岡 和佳男)および株式会社 UMITO Partners(所在地:東京都渋谷区、代表取締役社長:村上 春二)は、2021年10月27日、サステナブル・シーフード調達を通じて持続可能性の向上を目指すための協働パートナーシップに関する覚書を締結したことを発表しました。

この覚書は、ヒルトン 日本・韓国・ミクロネシア地区におけるサステナブル・シーフードの調達目標の実現や促進を通じて、日本国内を筆頭に各地域の生産現場および海洋環境の持続可能性の向上を目的とするものです。

ヒルトンは、調達したい MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) および ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) (*1) 認証水産物、これらの認証取得を目指す漁業・養殖産業改善プロジェクト (FIP/AIP (*2)) 水産物に関する商品情報などをシーフードレガシーに共有します。シーフードレガシーは、これらの水産物をヒルトンに紹介したり、ヒルトンが調達したい商品企画などの情報を適切なサプライヤーに共有したりするなど、情報基幹の役割を果たします。UMITO Partners はヒルトンやシーフードレガシーが FIP・AIP を通してサステナビリティの向上に取り組んでいる漁業や養殖業などの生産現場を訪問したい場合、協議の上実現できるよう協力し、サステナブル・シーフードにおける生産現場の情勢・動向について必要に応じ情報共有を行います。

覚書の締結について、各社代表は次のように述べました。

ヒルトン 日本・韓国・ミクロネシア地区 代表 ティモシー・ソーパー

「ヒルトンでは、2030 年までに環境に対する影響を半減するという目標を掲げ、世界各地のホテルで様々な活動を行っています。サステナブル・シーフードにおける 2022 年末までの目標には、絶滅危惧種の調達廃止、水産物調達量の 25% 以上を MSC および ASC 認証商品とすること、それ以外の水産物に関しては、認証取得に向けて改善プロジェクトに取り組む供給元から調達することが含まれています。日本において、近年サステナブル・シーフードの取り組みを強化しており、今年ヒルトン東京ベイで MSC および ASC の CoC (Chain of Custody) 認証も取得するなど、結果となって表れてきています。ヒルトン東京ベイのレストランをご利用されるお客様は、MSC あるいは ASC のエコラベルが付いたメニューを選択するだけで、持続可能な漁業や養殖業を支援することができます。新たなパートナーであるシーフードレガシーと UMITO Partners のご協力のもと、私たちの環境に配慮した活動は益々加速していくと確信しています」

株式会社シーフードレガシー 代表取締役社長 花岡 和佳男

「海洋生態系の再生産のペースを超える過剰漁業は、食料需要が増加する国際社会にとって深刻な課題であり、グローバル企業によるサステナブル・シーフードの選択的調達は、その解決策として有効な手段です。水産物(シーフード)を豊かな状態で未来世代に継ぐ(レガシー)ことを目指し、『Designing Seafood Sustainability in Japan, together』をパーパスに掲げるシーフードレガシーは、この分野で業界を先導するヒルトン・グループのグローバル・コミットメント及び日本・韓国・ミクロネシア地区におけるこの度のイニシアチブに賛同します。弊社が持つ専門知識とネットワークを駆使して、ヒルトン日本・韓国・ミクロネシア地区の 2022 年末までのサステナブル・シーフードの調達目標の達成に貢献させていただきます」

株式会社 UMITO Partners 代表取締役社長 村上 春二

「本質的な SDGs の取り組みがより一層求められる昨今、企業の収益性だけでなく社会的・環境的インパクトを軽減し、事業と社会課題解決の両立が求められています。このようなパートナーシップを通じて海を介して漁業者や地域のサステナビリティに大きく貢献できることを嬉しくそして楽しみにしております」

また、覚書を締結した会場のヒルトン東京ベイでは、2021 年 10 月 26 日(火)・27 日(水)の 2 日間にわたり、ヒルトン「F&B マスターズ 2021」日本決勝大会が開催されました。アジア太平洋地域で開始し、日本で今年 6 回目の開催となる「F&B マスターズ」は、所属する部署を問わずヒルトンの全チームメンバー(総料理長、料理長、ペイストリーシェフなど一部を除く従業員)を対象とした料理・飲料の知識、技術と創造性を競う大会です。当大会においても、サステナビリティをテーマとしており、可能な限りサステナブル・シーフードを取り入れることを推奨しています。今回

の覚書は、ヒルトンが主催するイベントにおいて、シーフードレガシーと UMITO Partners が協力支援を行うといった内容も含まれており、大会参加者を対象に「サステナブル・シーフード・セミナー」が開催され、世界の海の現状と懸念事項が共有され、サステナブル・シーフードの必要性や日本で流通しているサステナブル・シーフードについて知識を深める機会となりました。



サステナブル・シーフード・セミナーの様子



サステナブル・シーフードを使用したメニュー例



F&B マスターズ決勝大会「料理部門」の審査

*1: MSC 認証:MSC(海洋管理協議会)が管理・推進する国際的な認証制度。水産資源と環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に対する「MSC 漁業認証」と、サプライチェーンにおいて認証水産物と非認証水産物が混ざることが防ぐとともに、トレーサビリティの確保を確実にするための「MSC CoC 認証」から成る。

ASC 認証:ASC(水産養殖管理協議会)が運営する養殖水産物の認証制度。養殖水産物が社会的、環境的要素に配慮し、責任ある方法で育てられ、生産されたことを証明する。

*2: 海の環境を守り、水産資源を増やし、持続可能な漁業を目指す国際的なプロジェクト。FIP (Fisheries Improvement Project:漁業改善プロジェクト<天然の水産物>)、AIP(Aquaculture Improvement Project:養殖漁業改善プロジェクト<養殖漁の水産物>)

###

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 122 の国と地域に 6,700 軒以上 (100 万室以上) のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで 100 年以上の歴史で 30 億人を超えるお客様をお迎えしました。「2020 年版 働きがいのあるグローバル企業 世界ランキング」の上位企業として選ばれ、世界有数の ESG (環境、社会、ガバナンス) 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で 2020 年世界的業界リーダーにも選出されました。2020 年には、新たな衛生・消毒基準である「ヒルトン・クリーンステイ (<https://www.hilton.com/ja/corporate/cleanstay/>)」を策定し、全世界のホテルで導入しました。また、現在、18 のグローバル・ブランド・ポートフォリオを展開しています (日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリー by ヒルトン、キュリオ・コレクション by ヒルトン、LXR ホテルズ&リゾーツの 5 ブランド・18 軒のホテルを展開)。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の会員数は約 1 億 2300 万人を有し、ヒルトンの公式予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料の[ヒルトン・オナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー (日本国内では一部のホテルではデジタル・キーは未導入) をご利用いただけます。

最新の情報はこちらをご覧ください。<http://newsroom.hilton.com>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>, <https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>, <https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>

株式会社シーフードレガシーについて

シーフードレガシーは、社会・経済・環境におけるサステナビリティを念頭に、海と人をつなぐ象徴としての水産物(シーフード)を豊かな状態で未来世代に継ぐ(レガシー)ことを目指すソーシャル・ベンチャーです。世界を網羅する幅広いネットワークや専門知識を活かし、国内外の水産企業、NGO、政府等と協働して日本の水産業に適した解決策を描きます。

<https://www.seafoodlegacy.com>

株式会社 UMITO Partners について

株式会社 UMITO Partners は「100年後も続く漁業と地域を目指した事業の創出と伴走」をパーパスに活動するコンサルティング会社です。課題を抱える生産現場や地域社会に寄り添い現場目線の解決策を生産現場・シェフ・地域行政・企業と共に描き「ウミとヒトが豊かな社会」の実現に伴走します。

<https://umitopartners.com/>

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社シーフードレガシー Communication & Branding 山岡、有川 TEL: 080-3550-2920(山岡) E-mail: miki.yamaoka@seafoodlegacy.com (山岡) mariko.arikawa@seafoodlegacy.com (有川)	株式会社 UMITO Partners 事業開発・営業部 岡本 TEL: 090-9979-2920 E-mail: louie.okamoto@umitopartners.com	ヒルトン 日本・韓国・ミクロネシア地区 広報渉外部 尾上(おがみ) TEL: 070-1387-2492 E-mail: emiko.ogami@hilton.com
---	--	--