



三井住友海上火災保険株式会社

広報部 〒101-8011 東京都千代田区神田駿河台 3-9
TEL: 03-3259-3111(代表)
www.ms-ins.com

2019年10月9日

～SDGsを道標（みちしるべ）としたサステナビリティ取組～ 「サステナブル・シーフード」の社員食堂への導入について

MS&ADインシュアランスグループの三井住友海上火災保険株式会社（社長：原典之）は、2019年10月より、駿河台ビルと駿河台新館の社員食堂において、MSC認証およびASC認証※¹を取得したサステナブル・シーフード※²（持続可能な水産物）を導入します。毎月「サステナブル・シーフードデー」を設け、社員食堂利用者にサステナブル・シーフードを使ったメニューを提供します。

当社グループは、2030年に目指す社会像を「レジリエントでサステナブルな社会」と定め、国連が2015年に策定したSDGs（持続可能な開発目標）を道標（みちしるべ）として、企業活動を通じた社会との共通価値の創造に取り組んでいます。認証された食材を導入することで、持続可能な水産資源の調達を支援し、当社グループが定めた重点課題の一つである「自然資本の持続可能性向上」の実現に向けて貢献していきます。

※¹ MSC認証とは、海洋管理協議会 (Marine Stewardship Council) が、厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物であることを認めた証です。ASC認証とは、水産養殖管理協議会 (Aquaculture Stewardship Council) が、環境に大きな負担をかけず、労働者と地域社会にも配慮した責任ある養殖水産物であることを認めた証です。

※² サステナブル・シーフードとは、持続可能な生産（漁獲・養殖）に加え、加工・流通・販売過程における管理やトレーサビリティの確保について認証を取得しているシーフードです。



1. 取組の概要

駿河台ビルと駿河台新館の社員食堂において、毎月「サステナブル・シーフードデー」を設け、サステナブル・シーフードを使ったメニューの提供を開始します。メニューの提供を通じて、社員にMSC認証やASC認証を取得する生産者の支援につながる情報提供を行うことで、持続可能な水産資源の利活用の重要性や水産資源が直面している問題の理解促進につなげます。また、社員がサステナブル・シーフードを「選び」「食する」ことで、当社のサステナビリティ取組を実感するとともに、自ら消費行動を変革することで、持続可能な社会の実現にも貢献していきます。



2. 取組開始の背景

当社は、廃プラスチックによる海洋汚染や漂着ゴミの増加といった社会的課題に向き合い、2018年8月よりプラスチック製ストロー・カップを廃止し、紙製ストロー・カップを導入しました。

第2弾として新たに「サステナブル・シーフード」を導入することで、身近な「食」を通じて、社員の意識改革を促し、当社グループのサステナビリティ取組の実践につなげていきます。今後も「食」をテーマにした取り組みを行っていく予定です。

以上