

「三陸沖の水産物」の取り扱いについて

SONOKO は、弊社独自の厳しい品質基準をクリアした美味しく安心していただけるこだわりの製品を、今後も変わらず会員様に届けてまいります。

SONOKO は、東日本大震災が発生した 2011 年より、収穫・漁獲された場所別にランクを分け、すべての製品で定期的に放射性物質検査を実施して参りました。漁獲では、宮城県産の魚を原材料として取り扱っておりますが、県での放射性物質検査に合格しているもののみを使用しております。また、イワシやサバに代表される加工総菜は内臓を除去しておりますので、より蓄積はしにくいものと考えております。しかしながら、更なる安全性を考慮し、国の基準値よりもさらに厳しい自主基準値を設定した上で定期的に自社でも抜き取り検査をおこない、異常がないかどうかをモニタリングしております。

これからも自主検査を継続し、安全で安心の製品を会員様にお届けできるように努めて参ります。

【SONOKO の水産加工品に関する自主検査体制】

SONOKO では福島県産の水産物は現在取り扱いがありませんが、三陸沖では宮城県産の水産物を加工し製品化しております。出荷元の漁港で実施される魚種毎の放射性物質検査に加え、自社でも定期的にサンプルを採取しモニタリング検査を実施し、異常がないかどうかを確認しております。

また水産加工品のみならず、すべての製品について定期的に自主検査をおこない、モニタリングを実施しております。

今後も、科学的な根拠に基づき、SONOKO 製品の安全を担保するとともに、生産者の皆様と共に持続可能な生産・流通体制の維持にむけて積極的に取り組んでまいりますことをお約束いたします。

2023年8月25日

株式会社 SONOKO

代表取締役社長

宇田川 裕昭