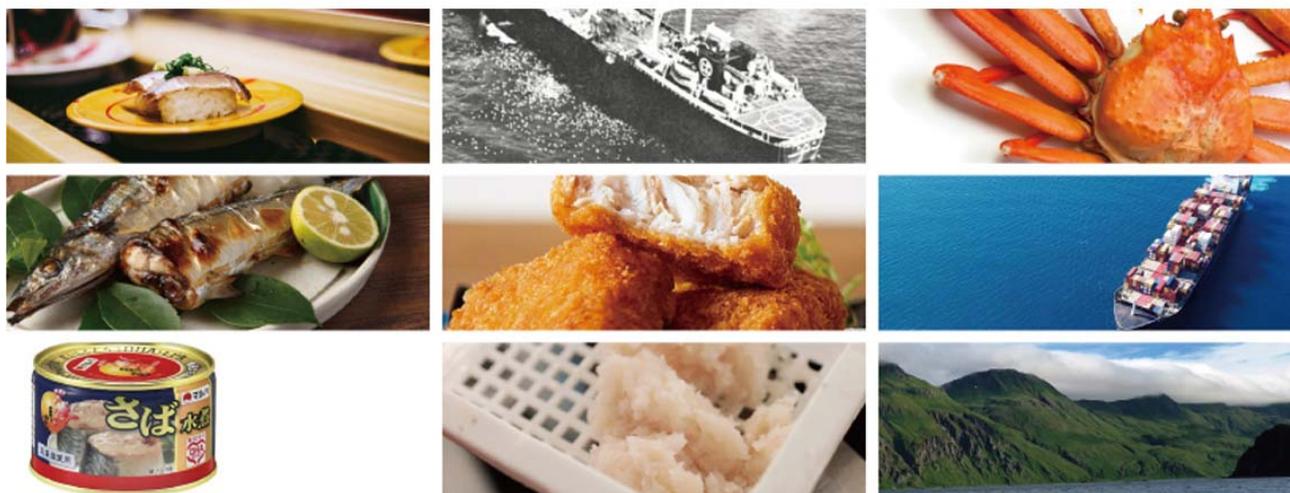


2018年10月19日

魚の情報発信サイト「海といのちの未来をつくる」 新設のお知らせ

マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）は、魚に関する情報発信サイト「海といのちの未来をつくる」を2018年10月19日（金）に新規オープンいたします。

海といのちの未来をつくる知る | 味わう | 体験する |  キーワード検索

本サイト「海といのちの未来をつくる」では、普段なかなか知ることのできない海や魚にまつわる情報、身近なようで遠い“水産物”の世界、そしてユーザーの方がすぐにでも体験したくなるような、意外に知られていない国内外の魚の味わい方などを、写真や動画を交えてご紹介いたします。

また、家庭の食卓や給食、レストランなどで食べている魚が、実際にはどんなところで、どのようにして獲られ、加工・流通されているのかなど、国内外にある現場の最前線から、世界に広がるネットワークを通じてご紹介いたします。

2015年9月に国際連合（国連）で「持続可能な開発目標（SDGs）」が採択され、地球・社会の持続的な開発・発展に向けた新たな世界的枠組みづくりが始まっています。

マルハニチロは「魚」に関するさまざまな角度からの情報提供を通じて、SDGsの目標の一つである「海の豊かさを守ろう」に微力ながら貢献してまいります。

【サイト名】海といのちの未来をつくる

【URL】 <https://umito.maruha-nichiro.co.jp/> (PC、スマートフォンから閲覧可能)

記事内容は「知る」、「味わう」、「体験する」の3つにカテゴリー分けし、順次ご紹介いたします。

「知る」…普段なかなか知ることのできない海や魚にまつわる情報をデータや写真を交えてお伝えします。

【魚食】日本では減少、世界では
増えているその理由タラバガニやズワイガニが増えて
いる場所の秘密白身魚フライの「白身魚」の正体
とは？

「味わう」…意外に知られていない魚の味わい方。

旬の魚のおいしい食べ方や、世界各国
の独自の味わい方などをお届けします。魚の缶詰は実はからだに良い、と
いう話

「体験する」…身近にあるようで、遠い水産物の世界。

ユーザーの方が体験したくなるような
情報を、写真や動画を交えてお伝えし
ます。日本から遠く離れたアラスカを体
験しよう

以上

報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社 広報 IR 部
Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506
Mail koho@maruha-nichiro.co.jpお客様からのお問い合わせ先
マルハニチロお客様相談室

フリーダイヤル 0120-040826