

2019年10月15日

マルハニチロの新企業CM 「つづく、幸。バリューチェーン」編 オンエア開始 ～ 2019年10月18日（金）から 全国で ～

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、ブランド力強化と価値向上に向けた活動のひとつとして、企業の思いや事業内容を広くお伝えするために、2019年10月18日（金）より、新企業CM「つづく、幸。バリューチェーン」編を全国展開いたします。

マルハニチロは中期経営計画「Innovation toward 2021」（2018～2021年度）においてブランド強化を掲げ、新しくコーポレートブランド戦略を導入し、「海といのちの未来をつくる」というブランドステートメントのもとで、さまざまなコミュニケーションを展開しております。

これまで、企業CM「ファクト」シリーズを展開し、さまざまな事業領域における具体的な「ファクト（事実）」とともにマルハニチロの「ココロザシ」をお伝えしてまいりましたが、今回はその第三弾となります。



「つづく、幸。バリューチェーン」編

◆「つづく、幸。バリューチェーン」編 のストーリー

前作に続き、原料の調達（生産）から加工・販売、食卓までをつなげるマルハニチログループならではの一貫したバリューチェーンを表現しました。バリューチェーンの端と端、つまり、クロマグロ養殖の現場と日常生活を二元中継で結び、両方が深く関わり合い、つながっていることを表しています。おいしい食べ物を食べる人と届ける人、それぞれの想いや日常が、シンプルに、そして密接に交差します。

東京から1,300km離れた自然豊かな奄美大島では、海のダイヤと呼ばれるクロマグロの「**完全養殖**」が行われています。生け簀の中を元気に泳ぎ回るクロマグロたち。卵からふ化しておよそ3年後、大切に育てられて50~60kgに成長したクロマグロが次々と“取り上げ”られて、出荷されていきます。“取り上げ”作業や品質チェック、生け簀の中の点検など、真剣な眼差しでマグロと向き合っているのは実際のマルハニチロ社員です。

一方、多くのお客さんで賑わう都心近くのお寿司屋さんでは、仕事帰りの男性がしあわせそうにお寿司をほおばっています。ネタはもちろん、奄美大島で生まれ育った完全養殖クロマグロ。これからもずっと、おいしいマグロが食べられますように。



◆「つづく、幸。バリューチェーン」編に登場する 完全養殖クロマグロ事業

「完全養殖」とは、人工ふ化させたクロマグロを親魚に育て、その親魚が生んだ受精卵を、ふ化～稚魚～成魚まで育てることを指します。マルハニチロは、クロマグロの幼魚（天然ヨコワ）を仕入れて、成魚に育てる養殖は既に行っていましたが、これは、天然資源を利用したもので“完全養殖”とは言えません。人工ふ化から育てること、そして、2代目3代目とその先の子孫を生み出すことが“完全養殖”です。

マルハニチロの完全養殖への挑戦は1987年にスタートしました。当時クロマグロの生態はその大部分が未知の世界であり、プロジェクトは困難を極めました。2010年、ついに民間企業として初めてクロマグロの完全養殖に成功しました。以来、人工ふ化によって生まれた人工種苗の生存率を高めるため、クロマグロの生育環境の改善や餌の工夫を積み重ね、2013年には事業規模での大量生産に成功し、2015年に商業出荷を実現。天然資源に頼らない完全養殖事業が確立しました。

そして2019年、初めて欧州への出荷を開始。持続的資源ともいえる完全養殖クロマグロに、海外からも注目が集まっています。

◆提供番組

- ・ TBS 「炎の体育会TV」 [毎週土曜 19時～20時]

「つづく、幸。バリューチェーン」編は、2019年10月18日（金）以降、
以下URL（当社ウェブサイト）からご覧いただけます。

【マルハニチロチャンネル】

https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/channel/

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

Mail koho@maruha-nichiro.co.jp

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506
