

2020年10月14日

魚の情報発信サイト

うみと 「umito.」 リニューアルオープンのお知らせ

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：池見 賢）は、魚に関する情報発信オウンドメディア「海といのちの未来をつくる」を名称変更し、海と魚がもっと好きになるウェブマガジン「^{うみと}umito.」（<https://umito.maruha-nichiro.co.jp/>）として、2020年10月14日（水）にリニューアルオープンいたします。



海と魚がもっと好きになる
ウェブマガジン umito.



Oct
14
2020

数字で見る水産物の世界

世界には様々な国際機関があります。水産、漁業に関わる団体といえばFAO(国連世界農業機関)です。そのFAOから、2020年度版の「世界漁業・養殖業白書(SOFIA)」が発表されました。魚は世界でどのくらい漁獲され、消費されているのか、今回は世界全体の水産物の動向を、数字から見てみましょう。

TOP

知る

動画・データで知る

味わう

体験する

これまで、ウェブサイト「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、大切な資源の話、そして読者の方が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、さまざまな角度から写真や動画を交えてお伝えしてまいりました。

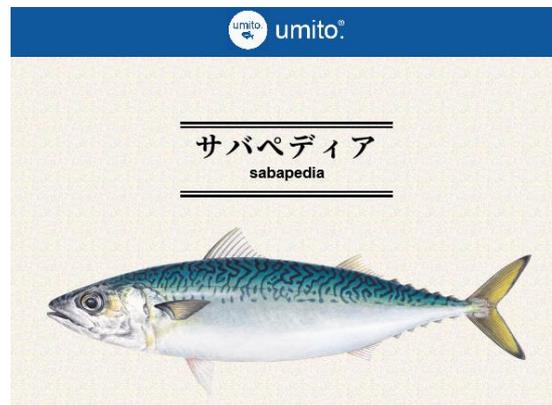
今年2020年が、持続可能な開発目標(SDGs)で「14番：海の豊かさを守ろう」のターゲット年となっていることを機に、「^{うみと}umito.」へ名称変更し、デザイン・コンテンツをリニューアルいたしました。皆さまにより楽しく、わかりやすくお伝えできるよう、マルハニチログループの国内外の拠点や、世界に広がるネットワークを通じて魚に関するさまざまな情報を発信してまいります。

【掲載内容紹介】

- ①「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お届けします。
- ②「動画・データで知る」…魚の泳ぐ姿や、魚の新しい食べ方提案、簡単な捌き方などを動画でご紹介します。
データはインフォグラフィックを使い、見てわかりやすい情報をお届けします。
- ③「味わう」…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。
- ④「体験する」…ユーザーの方が体験したくなるような水産物の世界を、写真や動画を交えてお届けします。

【併設サイト「サバペディア」について】

併設する「サバペディア」(<https://umito.maruha-nichiro.co.jp/saba/>)にも、情報を加え、より見やすくリニューアルしました。サバに関する文化や、薬膳アテンダントでもある「サバジェンヌ」こと池田陽子さんの缶詰を使ったレシピを近日公開予定です。



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 コーポレートコミュニケーション部

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

メール koho@maruha-nichiro.co.jp (広報窓口)
