



ブルー・ネイチャー
ファイナンス・フレームワーク

株式会社ニッスイ

2026年2月



まだ見ぬ、食の力を。

目次

1.	はじめに	1
1.1.	会社概要	1
1.2.	ニッスイグループの経営理念体系	4
1.3.	長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」	4
1.4.	中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」のテーマと基本戦略	5
1.5.	ニッスイグループのマテリアリティとサステナビリティの目標	6
1.6.	水産資源の持続可能性	7
1.7.	サステナビリティ推進体制	13
2.	ブルー・ネイチャーファイナンス・フレームワーク	14
2.1.	調達資金の使途	14
2.2.	プロジェクトの評価と選定のプロセス	14
2.3.	調達資金の管理	14
2.4.	レポート	15
2.4.1.	資金充当状況レポート	15
2.4.2.	インパクトレポート	15

1. はじめに

株式会社ニッスイ（以下、「ニッスイ」）は、創業以来、地球や海の恵みを受けて事業を営んできました。世界の水産資源の枯渇化が進むなか、水産資源の持続性確保や海洋環境の保全是重要な経営課題の一つと認識しており、持続可能な水産資源の利用に向けた、資源状態を確認した水産物の取り扱いや、環境負荷の低い養殖技術の開発、水産エコラベル認証の取得等、ステークホルダーの皆さまとの連携・協働のもと、事業を通じて社会の課題解決に取り組んでいます。これらの活動を支え持続可能な社会に向けて価値を創造するサステナビリティ経営を推進するための資金調達を目的として、ブルー・ネイチャーファイナンス・フレームワーク（以下、「本フレームワーク」）を策定しました。なお、本フレームワークは、第三者評価機関である株式会社格付投資情報センターより、以下の原則及びガイドラインとの適合性に関するセカンドオピニオンを取得しています。

<本フレームワークが参照する原則及びガイドライン>

- グリーンボンド原則 2025（ICMA）
- グリーンローン原則 2025（LMA、APLMA、LSTA）
- グリーンボンドガイドライン 2024 年版（環境省）
- グリーンローンガイドライン 2024 年版（環境省）
- A Practitioner's Guide for Bonds to Finance the Sustainable Blue Economy（ICMA、IFC、UNEP FI、UNGC、ADB）
- Sustainable Bonds for Nature: A Practitioner's Guide（ICMA）

1.1. 会社概要

ニッスイは、1911 年トロール漁業により創業し、遠洋漁業を中心に加工食品事業や冷蔵・冷凍事業などを幅広く展開して成長してきました。1980 年代以降は遠洋漁業に代わってグローバルな水産物の調達や養殖、イワシなどの青魚に含まれる EPA（エイコサペンタエン酸）に特化したファインケミカル事業に進出するなど、事業構成を徐々に転換して拡大してきました。現在は、水産・食品・ファインケミカルが主な事業の柱です。

ニッスイグループの強みは、世界各地から水産物をはじめとした素材を調達できる資源アクセス、素材の力を引き出し高付加価値化する研究・開発、加工・生産、物流、品質保証の各機能が構成するバリューチェーンにあります。

各事業のシナジーで素材の価値を最大化し、「人々により良い食をお届けしたい」という志のもと、海で培ったモノづくりの心と未知を切り拓く力で、健やかな生活とサステナブルな未来を実現する新しい"食"を創造していきます。

水産事業

漁業・養殖から加工、販売まで、水産物のグローバルバリューチェーンを構築し、水産資源の新しい価値を創出しています。

・漁業

海外では南米やオセアニアなどを拠点に水産資源にアクセスしています。日本では近海・海外まき網漁業を行っています。

・養殖

海外でサーモン類、国内各地でブリ・サーモン類・クロマグロなどの養殖を行っています。

・加工・商事

世界各地から水産物を調達、お客さまのニーズに合わせグローバルに販売しています。



黒瀬ぶり



短期養殖本まぐろ



FIVE STAR (サーモン)



欧州水産会社の商品

食品事業

お客さまの多様なニーズに応える加工食品の提供を通じて、健やかな生活に貢献します。

・海外

米国・欧州のグループ会社は家庭用/業務用向けに主に水産フライを冷凍やチルドの形態で生産・販売しています。

・国内

家庭用：冷凍食品・フィッシュソーセージ・練り製品などを製造・販売しています。

業務用：量販店惣菜などの中食、レストランなどの外食や給食などの業態向けに冷凍食品などを製造・販売しています。



大きな大きな焼きおにぎり



まるごとおいしい太ちくわ



欧州食品会社のチルド白身魚フライ



北米食品会社の白身魚フライ

ファインケミカル事業 イワシなどの青魚に含まれる有用成分の EPA・DHA を、独自の技術で精製し、医薬品や健康食品・粉ミルクの原料や機能性食品として世界に提供。健やかな生活の実現を目指します。

・ 医薬品原料

国内外の製薬メーカーが生産する EPA 製剤向けに、純度 96.5%以上に精製・濃縮した高純度 EPA を製造・販売しています。

・ 機能性原料

サプリメントや粉ミルクなどを製造するメーカーなどに、高品質な EPA・DHA の精製魚油を製造・販売しています。

・ 機能性食品

脱臭・乳化・酸化防止などの技術を生かして、精製魚油をドリンク・パウダーなどの多様な形態に加工して販売。またこれらを活用した健康食品も販売しています。



イマーク S



ごま豆乳仕立ての
みんなのみかた DHA



海の元気 EPA



ハピサポ DHA グミ

<p>水産事業</p> <p>持続可能な資源アクセスの強化</p> <p>養殖ブリ</p> <p>人工種苗比率 2022年度出荷 100%を実現</p> <p>海外輸出国数 15カ国</p> <p>養殖ブリ国内シェア (2024年度) No.1 約8%^{※1}</p> <p>養殖トラウトサーモン</p> <p>チリサーモン養殖会社の ASC認証比率(2024年度) 100%</p> <p>チリにおけるトラウトサーモンシェア (2024年度) No.1 約50%^{※1}</p> <p>スケソウダラ</p> <p>北米水産加工会社が 調達した天然水産物のうち MSC認証品の比率 (2022年度) 97.6%</p>		<p>持続可能な 水産原料と 食品加工技術力を 活かした商品</p> <p>家庭用・業務用水産フライ (白身魚など)</p> <p>売上高 世界No.1^{※1}</p> <p>白身魚のすり身を使った ちくわなどの練り製品</p> <p>家庭用ちくわ市場 メーカーシェア No.1^{※2}</p> <p>水産事業×食品事業×ファインケミカル事業</p> <p>水産物の 機能性を 活かした食品</p> <p>特定保健用食品</p> <p>健康志向食品 中性脂肪値改善群 DHA/EPA群市場シェア No.1^{※1}</p>
<p>食品事業</p> <p>食品加工技術を活かした消費者ニーズに応える商品</p> <p>家庭用水産調理/冷凍食品</p> <p>米国シェア No.1^{※1}</p> <p>家庭用チルド/白身魚フライ</p> <p>欧州食品会社の チルド白身魚フライ</p> <p>フランスシェア No.1^{※1}</p> <p>ワンプレート冷凍食品</p> <p>売上伸長率市場No.1^{※3}</p>		
<p>ファインケミカル事業</p> <p>高純度EPA^{※4}(純度96.5%以上)を生み出す 高度な精製技術</p> <p>日本のみならず 欧州・アジア・北米に EPA医薬品原料供給</p>		

※1 当社調べ ※2 (株)インテージ(SR1+ 当社調べ)家庭用ちくわ市場(2024年7月-2025年6月) ※3 SR1データ(2023年度、2024年度)リアル店舗におけるNBメーカー特長率
※4 EPA(エイコサペンタエン酸)：イワシなどの魚油に含まれる脂肪の一つで、オメガ3系の多価不飽和脂肪酸の一種

1.2. ニッスイグループの経営理念体系

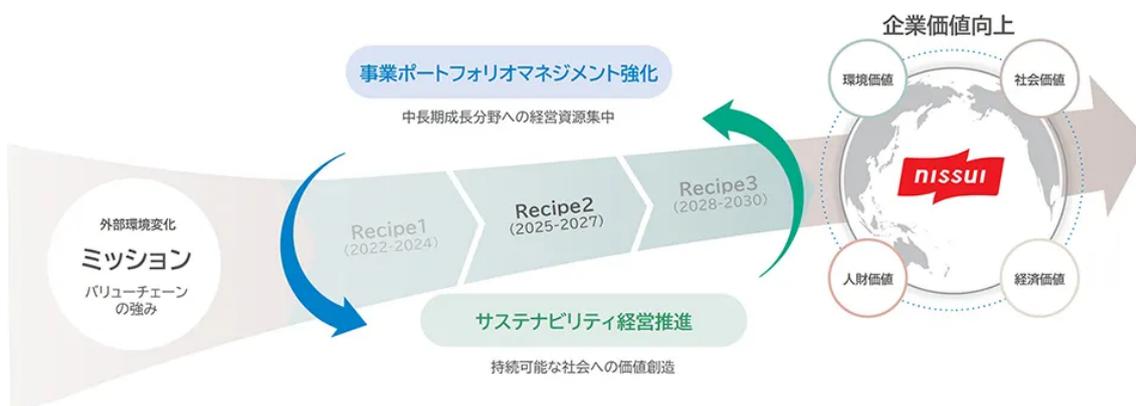
ニッスイグループは2022年、ミッション（存在意義）を改めて定義しました。時代や環境の変化に応じた“食”の新たな可能性の追求を通じて、社会課題を解決することがニッスイグループの使命であり、存在する意義です。ミッションは、土台である「創業の理念と5つの遺伝子」とステークホルダーへのコミットを示す「サステナビリティ行動宣言」に基づいています。ミッションを体現しながら、長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」の実現と持続的な成長を目指します。



1.3. 長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」

人々が食に求めるものは、健康、利便性、環境への配慮など多様化しています。ニッスイグループは、ステークホルダーに配慮し持続可能な社会への価値を創造する「サステナビリティ経営」を推進するとともに、中長期的により成長する分野へ経営資源を集中させる「事業ポートフォリオマネジメント」を強化することで、さまざまな“食”の新しい可能性を追求し、「心と体を豊かにする新しい“食”」「社会課題を解決する新しい“食”」を創造するリーディングカンパニーを目指します。

人にも地球にもやさしい食を世界にお届けするリーディングカンパニー



1.4. 中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」のテーマと基本戦略

ニッスイグループの強みであるバリューチェーンをマテリアリティ基点でより強靱なものにし、不確実性を増す経営環境下で価値を創造し続ける企業となるため、中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」のテーマを「バリューチェーン強靱化」にしました。

「事業ポートフォリオ強化」「サステナビリティ経営の深化」「ガバナンス強化」の3つの基本戦略を実行することで、「価値創造力」「持続可能性」「リスク対応力」「人財力」の4つを強化し、長期ビジョンを実現していきます。



1.5. ニススイグループのマテリアリティとサステナビリティの目標

ニススイグループでは、2016 年度に特定したマテリアリティ（重要課題）に基づきサステナビリティ経営への進化に取り組んできましたが、外部環境の複雑化に対応すべく、2023 年度にマテリアリティの見直しを行いました。長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」の達成に向けて、マテリアリティをベースに中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」における戦略の策定や KPI の設定を進め、これらの目標の達成を目指しながら、持続可能な社会に向けて価値を創造するサステナビリティ経営を推進しています。



<サステナビリティの目標>

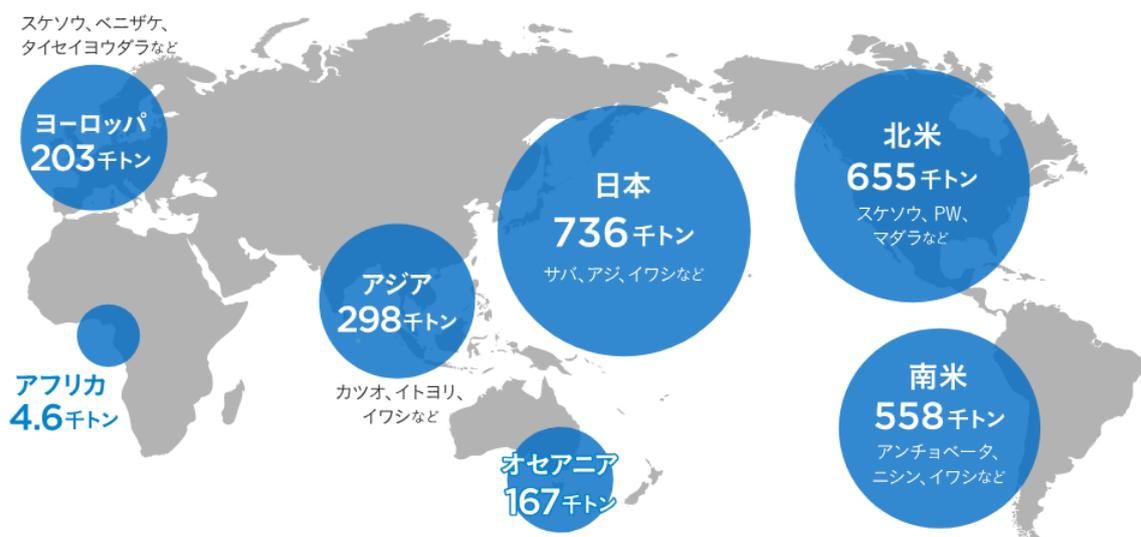
価値/テーマ	指標	対象範囲	KPI		
			2027 年度目標 中期経営計画	2030 年度目標 長期ビジョン	
社会 価値	健康課題の解決	当社指定の「健康領域商品」売上 (基準年度：2021 年度)	ニススイ グループ	2 倍の拡大	3 倍の拡大
	責任ある調達	1 次サプライヤー アセスメント比率	ニススイ グループ	国内グループの主要な 1 次サプライヤー100%	ニススイグループの主要な 1 次サプライヤー100%
	製品の安全安心・ 品質保証	食品安全の第三者認証取得率	ニススイ グループ	国内グループ 100%	ニススイグループ 100%
商品回収等の重大品質事故		ニススイ グループ	発生ゼロ	発生ゼロ	
人材 価値	従業員 エンゲージメント	従業員エンゲージメントスコア (基準年度：2021 年度)	ニススイ 個別	18%のスコア向上	20%のスコア向上
	女性活躍	女性幹部職比率	ニススイ 個別	15%	20%
環境 価値	水産資源の 持続可能性	持続可能な調達比率	ニススイ グループ	85%	100%
	CO2 排出削減量	CO2 排出量 (Scope 1, 2) (基準年度：2018 年度、単位：総量)	ニススイ グループ	20%削減	30%削減
		2050 年カーボンニュートラル	ニススイ グループ	-	-
プラスチック削減	容器包装におけるプラスチック使用量 (基準年度：2015 年度、単位：原単位)	ニススイ 個別	15%削減	30%削減	

1.6. 水産資源の持続可能性

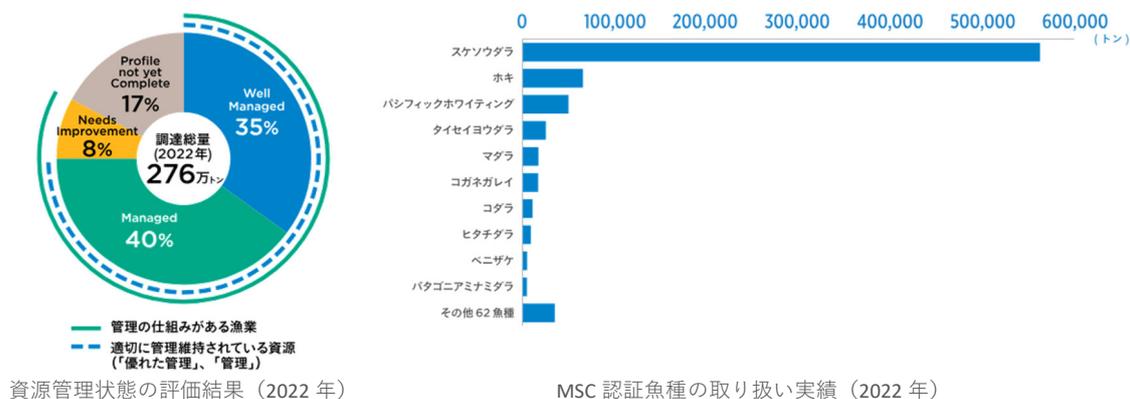
世界の水産資源は枯渇化が懸念されており、海の恵みを受けて事業を営むニッスイグループにとって水産資源の保全と持続的な利用は喫緊の課題です。天然水産資源では取り扱い水産物の資源状態調査や水産エコラベル認証の取得等を実施しており、養殖では環境負荷の低い養殖技術の開発や水産エコラベル認証の取得等を実施しています。そのような取り組みを通じて、中長期の持続可能な事業構築を推進し、将来にわたってマーケットの需要に応えられるよう、持続可能な水産物の利用に努めます。

<天然水産資源の持続的な利用>

2024年の国連食糧農業機関（FAO）の報告書によると、世界の海洋水産資源は資源安定状態が11.8%、満限利用の状態が50.5%、過剰漁獲状態が37.7%とされています。水産資源の状態はニッスイグループにとって、中長期的な事業のリスクやチャンスに関わる非常に重要なものであると考えています。そのため、調達品の資源状況の把握と、対応すべき課題の特定を目的に、ニッスイグループ全体で調達した水産物の資源状態について調査を行い、データをもとにニッスイグループ全体で持続的な水産資源の利用のための取り組みを推進しています。



調達した天然水産物および水産物加工品の原産地（2022年）



<養殖におけるサステナビリティ課題への対応>

世界規模で水産物の消費量は拡大しており、今後も需要増加が見込まれます。ニッスイは、安全・安心でおいしい魚をお届けするため、国内外で養殖事業に力を注いでおり、海外ではサケ・マス、国内では、ブリ、カンパチ、マグロ、ギンザケ、パナメイエビなどの養殖事業を展開しています。メーカーとして「食べ物のおいしさ」にもこだわり、それを起点として、養殖魚を生み出す、種苗、飼料、養殖、加工、流通の全ての段階でさまざまな研究、技術開発を進めています。また、量販店や中食・外食など顧客別の担当が把握したお客さまニーズを関連部署にフィードバックすることで、ご要望にお応えした技術を開発しています。さらに、中央研究所大分海洋研究センターでは水産資源の持続可能性につながる養殖に特化した研究開発を進めています。

具体的な取り組み①：完全養殖

一般的な養殖では天然の種苗を使用しますが、2022年度に日本で初めて人工種苗100%を使用した完全養殖「黒瀬ぶり」を実現しました。



完全養殖の
メリット

- ・天然資源に依存しない
- ・生産時期の調整が可能
- ・任意の交配が可能＝育種が可能

具体的な取り組み②：養殖漁場の沖合化

沖合は潮の入れ替わりが早く、水深が深く海水量も多いため、沿岸養殖と比較して飼料の食べ残しや排泄物が滞留しにくく、環境負荷の低減が期待できます。一方で沖合養殖への移行は台風などの過酷な漁場環境とのトレードオフになりますが、大型浮沈式生け簀や自動給餌システムの導入などの技術開発を進めることで、克服しています。

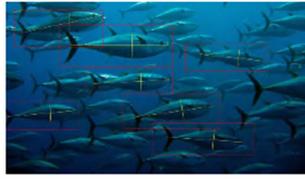
大型浮沈式生け簀による沖合養殖(ブリ養殖)
黒瀬水産株式会社 串間漁場(宮崎県串間市)



大規模沖合養殖を可能とするプラットフォーム型自動給餌システム(サーモン養殖)
弓ヶ浜水産株式会社 境港漁場(鳥取県境港市)



ICT・AIを活用した飼育管理システム



NECと共同開発・AI活用した魚体測定



IoTを活用した生産管理システム

具体的な取り組み③：養殖の給餌における海洋環境への負荷低減

給餌の際に海中に散逸しにくく、消化性の優れた固形の配合飼料「EP 飼料」を使用しています。摂餌率が高く、食べ残しによる海底への蓄積を大きく軽減することができます。また、魚の食欲に応じて適量の餌を与える自動給餌制御システム「アクアリンガル®」など、海洋環境への負荷を低減し、生態系への影響を抑える養殖技術の開発を推進しています。



EP飼料

魚のミンチや粉末飼料に比べた
EP飼料のメリット

- ✓ 水を汚しにくい。
- ✓ 栄養分がバランスよく摂取できる。
- ✓ 消化しやすい。
- ✓ 自動給餌に適している。



「アクアリンガル®」給餌システム

魚の食欲に応じて適量の餌を与えるため、
餌の食べ残しによる海洋環境への負荷を低減

具体的な取り組み④：陸上養殖

海洋環境への負荷低減や将来的な水産物調達手段の確保を目的として陸上循環養殖に取り組んでいます。

魚種	地域/国	内容
バナメイエビ	日本 (鹿児島県)	「閉鎖式バイオフィロック法」による陸上養殖の研究（フイービリティスタディ）を経て、2023年4月より事業化。飼育水の量を必要最低限に抑制し、飼育水槽内の微生物集合体（バイオフィロック）に水を処理させる。
マサバ	日本 (鳥取県)	ニッセイグループとカナデビア株式会社（旧社名日立造船株式会社）との共同で、マサバ循環式陸上養殖を技術開発。地下海水の利用と循環水処理システムにより、水温・水質を最適な環境にコントロール。外海の海水を使用せず、アニサキスなどの寄生虫のリスク低減。
アトランティック・サーモン	デンマーク	2020年4月、ニッセイヨーロッパ社は、丸紅株式会社とともに、デンマークでサケの閉鎖循環式養殖事業を営むダニッシュ・サーモン社（Danish Salmon A/S）へ資本参加。



マサバの陸上循環養殖のフィージビリティスタディを行う
弓ヶ浜水産株式会社の米子陸上循環養殖センター



バナメイエビ陸上養殖施設
(下部の複数の白い屋根)



同施設の出荷槽内を泳ぐバナメイ
エビ

具体的な取り組み⑤：抗菌剤の使用量削減

養殖に特化した研究施設である中央研究所大分海洋研究センターが養殖関連グループ会社と連携し、養殖魚健康管理システム「N-AHMS® (NISSUI Aquaculture Health Management System)」を構築しました。魚病の早期発見を通じて治療に必要な抗菌剤の投与量を抑制し、抗菌剤使用量の削減に繋がっています。



<水産エコラベルの取得>

ニッセイグループでは豊かな海を守り、水産資源の持続可能性向上を図る主な施策の一つとして、ASC 認証や MSC 認証などの取得と、これらの水産エコラベルを表示した水産物の活用に取り組んでいます。



MSC 認証は、海洋管理協議会 (Marine Stewardship Council) が運営している、海の自然や資源を守って獲られた持続可能な漁業に対する認証制度で、代表的な水産エコラベルの一つです。MSC 認証を取得した漁業で獲られた水産物は国際的なトレーサビリティが可能であり、適切な水産資源管理に繋がります。

取得事例：
カツオ・キハダマグロまき網漁業 (共和水産株式会社)、
メルルーサ漁業 (エムデベス社)



ASC 認証



ASC-C-01759

ASC 認証は、水産養殖管理協議会（Aquaculture Stewardship Council）が運営している、養殖業が持続可能な方法で運営され、周辺の自然環境や地域社会への配慮が行われている「責任ある養殖水産物」であることを証明する認証制度です。この認証制度は自然資源の持続可能な利用を補いながら、養殖そのものが及ぼす環境への負荷を軽減し、これらに配慮した養殖業に携わる地域の人々の暮らしを支えるための社会的な仕組みの一つです。

取得事例：

トラウト・ギンザケ
（サルモネス・アンタルティカ社）、
ブリ（黒瀬水産株式会社）、
ギンザケ（弓ヶ浜水産株式会社）



BAP 認証

BAP 認証は、世界水産物連盟（Global Seafood Alliance）が運営する第三者認証で、養殖における孵化場・飼料工場・養殖場・加工工場の各段階において、環境配慮や社会的責任、アニマルウェルフェア、食品安全の基準を満たしていることを認証します。特徴は、養殖のサプライチェーンのプロセスごとに認証する点にあり、孵化場・飼料工場・養殖場・加工工場の4プロセスを個々に認証し、その組み合わせに応じて「星」の数で示されます。

取得事例：

トラウト（サルモネス・アンタルティカ社）



MEL 認証



MEL は、水産資源の持続的利用や生態系保全に資する活動を積極的に行っている生産者や、そのような生産者からの水産物を積極的に取り扱う加工・流通業者の取り組みを促進させること、漁業や養殖、加工・流通段階での水産物の取り扱いについての透明性を担保し、関係事業者や消費者の選択や信頼に寄与することを目的とした認証スキームです。このスキームは、2016年12月に設立された一般社団法人 マリン・エコラベル・ジャパン協議会が運営しており、MEL 認証には、1) 漁業認証、2) 養殖認証、3) 流通加工段階（CoC）認証（CoC；Chain of Custody）の3つがあります。

取得事例：

ブリ（黒瀬水産株式会社）、
ギンザケ（弓ヶ浜水産株式会社）



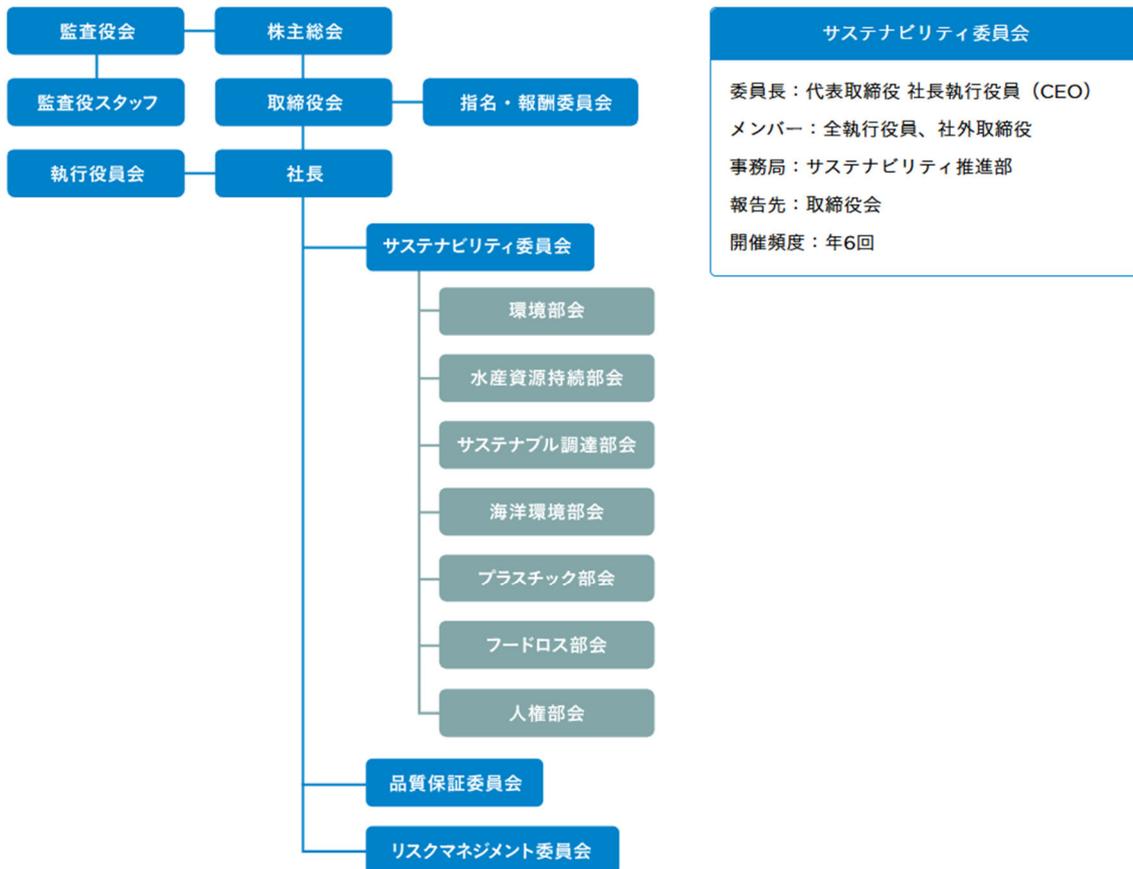
<グローバルイニシアティブへの参画>

サステナビリティ課題の解決には、一社単独では対応が難しいケースも多いため、SeaBOSなどの業界イニシアティブを通じて、国内外のステークホルダーと連携した取り組みを進めています。当社が参画する持続可能な水産資源に関連する主なイニシアティブは以下の通りです。

名称	内容	
Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS)	海洋環境および海洋資源の保全と持続的な資源利用を進めるイニシアティブである「Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS)」に2016年12月に署名・参画しました。	
Global Roundtable on Marine Ingredients	持続可能な水産物の普及に向けて取り組むラウンドテーブルである「Global Roundtable on Marine Ingredients」に2022年7月に参画しました。	
世界水産物持続可能性イニシアチブ (GSSI)	持続可能な水産物認証プログラムを検証する国際パートナーシップである「世界水産物持続可能性イニシアチブ (GSSI)」に、ファンディングパートナーとして2017年4月に参画しました。	

1.7. サステナビリティ推進体制

ニッセイグループでは、持続的な成長と企業価値向上の実現に向けてサステナビリティ経営を進めており、その推進組織として、執行役員と社外取締役で構成し、CEO を委員長とするサステナビリティ委員会を設置しています。年 6 回開催するサステナビリティ委員会では、各部会からの報告や提案を受けてサステナビリティを巡る課題に係る具体的な目標や方針、施策を検討しており、取締役会への定期的な報告を通じて、取締役会からの意見や助言をその取り組みに反映しています。なお、サステナビリティを巡る各課題については、サステナビリティ委員会傘下のテーマ別の 7 つの部会および執行役員会・品質保証委員会・経営基盤リスク委員会傘下の部会において、委員長が指名した部会長（執行役員）と、部会長により任命されたメンバーで部門横断的に対応を行っています。



2. ブルー・ネイチャーファイナンス・フレームワーク

2.1. 調達資金の用途

ブルー・ネイチャーファイナンスにより調達された資金は、以下の適格プロジェクトに対する新規支出およびリファイナンスに充当する予定です。なお、リファイナンスの場合は、ブルー・ネイチャーファイナンスの実行から遡って 36 ヶ月以内に実施した支出に限ります。

適格プロジェクト	完全養殖かつ ASC、MEL 等の生物多様性・生態系に配慮した認証を取得済みもしくは同認証基準相当を満たす持続可能な養殖事業に係る支出（設備投資、研究開発、運営、保守・管理、改修、出資、融資等）	
適格プロジェクト例	• 黒瀬ぶり 養殖事業 • FIVE STAR（サーモン） 養殖事業	
適格プロジェクト分類	ブルー	ネイチャー
	持続可能な海洋バリューチェーン/ 持続可能な海上輸送	持続可能な水産養殖
	グリーン	
	自然資源・土地利用の持続可能な管理/汚染の防止と管理	

2.2. プロジェクトの評価と選定のプロセス

調達資金を充当する適格プロジェクトは、経理部が関連部署と協議を行い、適格プロジェクトの要件への適合状況に基づいて選定し、取締役会が最終決定します。なお、認証を取得しないプロジェクトを適格プロジェクトとする場合は、同認証基準相当を満たす持続可能な養殖事業であることを社内基準に沿って確認します。

また、充当プロジェクトの選定にあたっては、環境・社会的リスク低減のために、以下について対応しています。

- 国もしくは事業実施の所在地の地方自治体にて求められる環境関連法令等の遵守と、必要に応じた環境への影響調査の実施
- 事業実施にあたり地域住民への十分な説明の実施
- サステナビリティ行動宣言、環境憲章、人権方針などに沿った水産物資源調達、環境汚染の防止、労働環境・人権への配慮の実施

2.3. 調達資金の管理

調達資金は、経理部が充当・管理を行います。調達額と同額が適格プロジェクトに充当されるよう、社内システム・帳票を用いて年次で追跡・管理します。また、調達資金を適格プロジェクトに充当するまでの間は、現金または現金同等物にて管理します。

2.4. レポーティング

ブルー・ネイチャーファイナンスによる調達資金の適格プロジェクトへの充当状況および環境改善効果について、当社ウェブサイト等にて開示します。ローンの貸付人に対する報告方法は、貸付人と協議の上決定します。なお、調達資金が充当された後に大きな資金状況の変化が生じた場合は、適時に開示するとともに貸付人に合意した方法にて報告します。

2.4.1. 資金充当状況レポーティング

調達資金が全額充当されるまでの間、適格プロジェクトへの資金充当状況に関する以下の項目について、守秘義務の範囲内かつ合理的に実行可能な限りにおいて、年次でレポーティングする予定です。

- 適格プロジェクトへの充当額
- 未充当額と充当予定時期
- 調達資金のうちリファイナンスに充当された部分の概算額（または割合）

2.4.2. インパクトレポーティング

調達資金の残高がある限り、適格プロジェクトによる環境改善効果に関する以下の項目について、守秘義務の範囲内かつ合理的に実行可能な限りにおいて、年次でレポーティングする予定です。

適格プロジェクト	レポーティング項目
持続可能な養殖事業	<ul style="list-style-type: none">• プロジェクト概要（海洋生態系の回復と保全、海洋汚染の防止に係る取り組み等を含む）• 生産出荷量

以 上



まだ見ぬ、食の力を。