

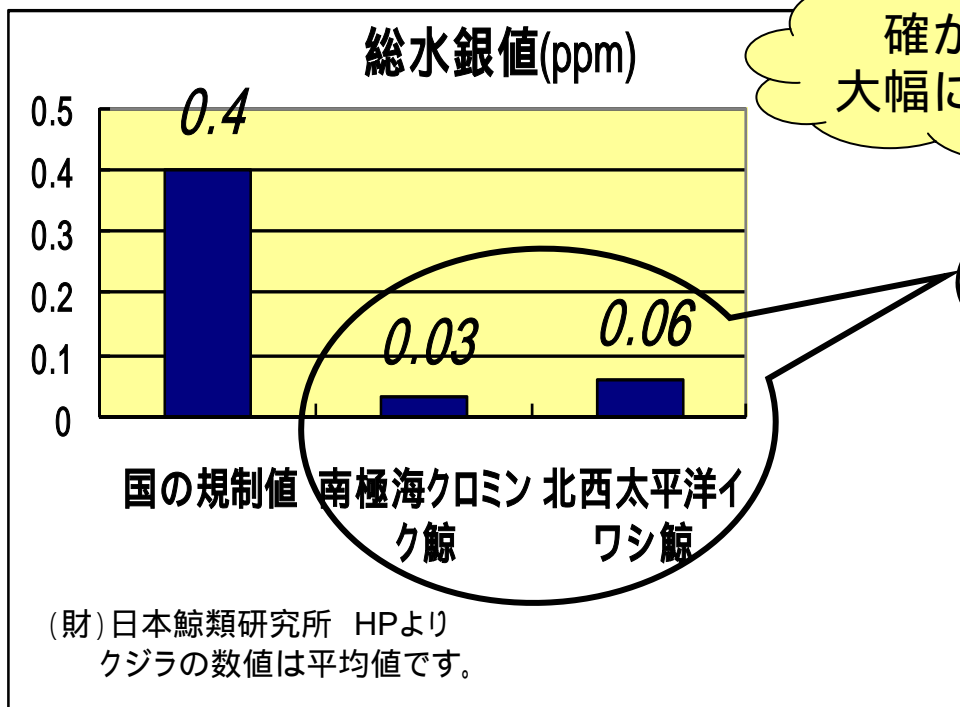
調査捕鯨の鯨肉の安全性を、再認識してください！

「鯨の水銀汚染」問題が最近再び報道されており、一般の消費者には記事タイトルのみが印象づけられ、本来は限定された問題であるはずの内容が、クジラ全体への評価となってしまいう事に対し、クジラ業界関係者は再び困惑をしています。

調査捕鯨の鯨肉は安全です！！

捕獲調査副産物の鯨肉は、明確なガイドラインの下で安全確認を行った上で市場に出荷されています。

食品としての安全性の根拠 <http://www.icrwhale.org/09-A.htm#1>



調査捕鯨の鯨肉が安全な3つの理由

1. データが、実証しています。
2. 自主検査を実施し、確認済みです。
3. 低脂肪、高タンパクの食材です。

調査捕鯨の鯨肉はバレニンなどの高機能栄養成分を含む、安全な健康食材です。

日本が目指しているのは、海洋資源の持続可能な利用と保全の両立です

メールでの配信を希望の方は、下記にご連絡ください