



日本水産魚譜

Nippon Suisan Gyofu

Scientific Illustrations of Food Fish of the World

ニッスイの前身である共同漁業株式会社は、1920（大正9）年、わが国初となる水産に関する民間の研究機関「早鞆（はやとも）水産研究所」を設置しました。その研究領域のひとつとして漁場調査および魚類の研究に取り組み、山口県水産試験場の技師であった熊田頭四郎（としお）氏が招聘されました。熊田氏はさまざまな漁場で漁獲した魚の天然の形態を、現場で観察してスケッチし、微細にわたって描写した図「魚譜」を作成しました。のちに有田繁・富田菊枝両氏も加わってこの活動は戦後まで続き、未完成のものも含めると千余点に上ります。

これらの「魚譜」を利用して戦前戦中には4点の図鑑が、1961（昭和36）年には日本水産創業50周年を機に『日本水産魚譜』が刊行されました。そして、創業100周年を迎えた2011（平成23）年、国立科学博物館名誉研究員の上野輝彌先生、おさかな普及センター資料館館長・坂本一男先生の編著・監修のもと、新たな『日本水産魚譜』を刊行しました。

NISSUI REPORTでは、この戦前からニッスイに伝わる貴重な資料「魚譜」を表紙に使用しています。次回以降もお楽しみいただければ幸いです。

 **日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

代表電話 03-6206-7000

ウェブサイト <http://www.nissui.co.jp/>



本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用しています。

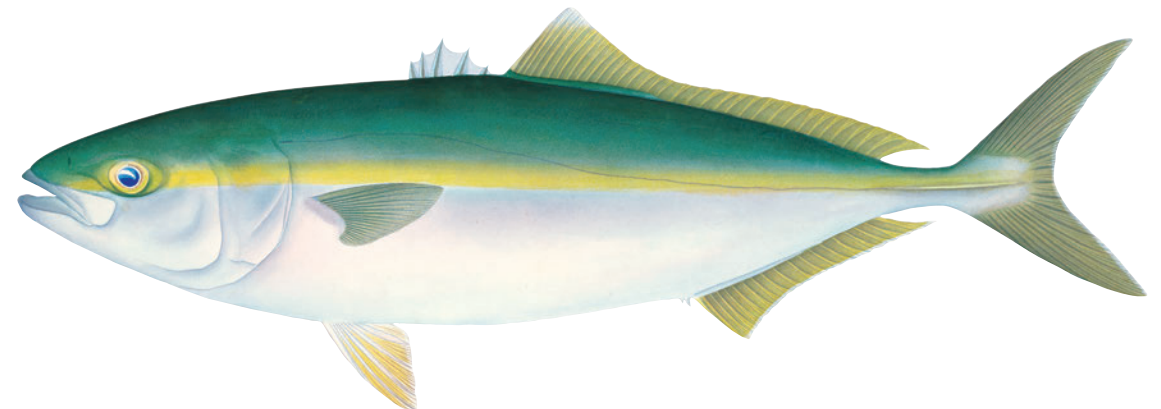


NISSUI REPORT

第103期

2017.4.1 ▶ 2018.3.31

トップインタビュー P1	グループ会社紹介（国内） P15
決算情報 P3	グループ会社紹介（海外） P17
新中期経営計画 P5	NISSUI TOPICS P19
CSR P9	株主優待制度のご案内 P22
EPAのすすめ P13		



ブリ *Seriola quinqueradiata* Temminck and Schlegel 全長1.5m ■分類:スズキ目/スズキ亜目/アジ科/ブリ属 ■分布:日本各地（琉球列島を除く）、朝鮮半島

体はやや細長く、紡錘形。眼の中心は吻端を通る線上か、それよりも下にある。上顎上後角は角張る。背鰭軟条部は特鰭軟条部始部よりものはるかに前方にある。尾柄部に小離鰭はない。胸鰭と腹鰭はほぼ同長。側線に稜鱗はない。背方は青緑色で、腹方は銀白色。眼を通して体側中央を走る黄色から黄緑色の縦帯がある。眼を通る暗色斜走帯はない。

arita

[証券コード：1332]

日本水産株式会社



チームプレーとチャレンジ精神、 そしてCSR活動の強化によって 社会からさらに信頼される会社に

日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者 (CEO)

的楚 明世

昨日より今日、今日より明日、明日より明後日と、
日々より良い会社に成長させたい

Q 社長就任にあたっての抱負を
お聞かせください。

会社を成長させるためには、チームプレーが大切だと考えています。例えばサッカーなどでは、一人が力を抜くとチーム全体の力が発揮できません。会社も同様です。一人ひとりがチームプレー精神を持ち、自分の持ち場でベストを尽くすという会社にしたいと思います。それぞれの力を足し算すれば大きな力となり、会社は飛躍します。

また、変化を恐れず、チャレンジする会社であり続けたいと考えています。現状に満足せず、自分の力の25%を新しい分野・仕事に注ぐなど、攻めの姿勢を持つことが成長に結びつきます。

チームプレーとチャレンジ精神によって、昨日より今日、今日より明日、明日より明後日と、日々より良い会社に成長できるよう努力したいと思っています。

Q 新社長としてやり遂げたいことは
何でしょうか？

ニッスイの食品業界におけるステータスを上げること、後継者を育てること、社員の能力に合った適正な人事と処遇を行うことです。この3つは社長としての当然の責務といえるかもしれませんが、だからこそしっかり実行したいと思っています。

「こだわり、高める」経営と
「MVIP+(プラス)2020」で飛躍を目指す

Q 今年度の経営方針は
どのようなものでしょうか？

今年度は、「こだわり、高める」経営を掲げています。

「こだわり、高める」とは、おいしさや健康をお届けするための独自技術の追求、環境保全や持続可能性などの社会課題への対応、社員のやりがいや幸せ、IoTやAIなどの先進的技術の導入を実現することで、企業価値向上を目指すものです。

Q 新中期経営計画「MVIP+(プラス)2020」も
今年度からスタートしましたね。

「MVIP+(プラス)2020」は、前中期経営計画「MVIP2017」を踏襲しつつ、さらなる飛躍を目指す計画です。「独自の技術を活かし価値を創造するメーカーを目指す。～持続可能な水産資源から世界の人々を健康に～」を計画の柱に据えています。また、売上や利益を追求するだけでなく、事業を通じて社会課題の解決につながる取り組みを一層進めていく計画としています。今後ともCSRに根差した経営に力を入れてまいります。



5つの遺伝子に基づいて
CSR活動を展開する

Q 今のお話にも出たCSRについて、
お考えを伺わせてください。

ニッスイには、「使命感」「イノベーション」「現場主義」

「グローバル」「お客様を大切にする」という、創業時より受け継がれた5つの遺伝子があります。これらの遺伝子をもとにCSR活動を展開し、社会から信頼され必要とされる会社となることを目指しています。

CSRは法律や条約を順守すればそれで良い、というものではありません。法律や条約で規制されていなくても、資源保護や環境保全へ最大限の配慮を行う必要があります。例えば、持続可能な水産資源の利用と調達を推進するため、グループで取り扱う水産物の資源状態を把握し、その持続可能性への配慮などについて検討するとともに、原料/製品の調達においては、人権の尊重などに配慮した「CSR調達」をサプライヤーとともに進めてまいります。また、ニッスイでは自社開発した配合飼料を使うことで、海洋環境の保全に貢献するような取り組みも進めてまいります。

今後の水産業界で問われるのは
消費者志向を読んだ商品開発力

Q 水産業界の今後を
どのように見ておられますか？

グローバルで見ても水産物の食材化・惣菜化がさらに進んでいくと考えます。水産物を加工せずそのまま販売しても、今の消費者は魅力を感じなくなっています。競合他社も食材化・惣菜化に力を入れており、先を見据えて差別化された新商品を出さないと、競争には負けてしまいます。

今後は今まで以上に、商品の開発力が問われてくると思います。消費者のニーズを読んで、加工度の高い商品を拡充しなければいけません。付加価値の高い商品開発のために、技術や機能、人材もしっかり育てていき、会社の成長を目指したいと思っています。

前中期経営計画「MVIP2017」の目標数値を全て達成。

前期比、売上高は7.4%増、当期純利益は21.9%増益となり最高益を更新しました。

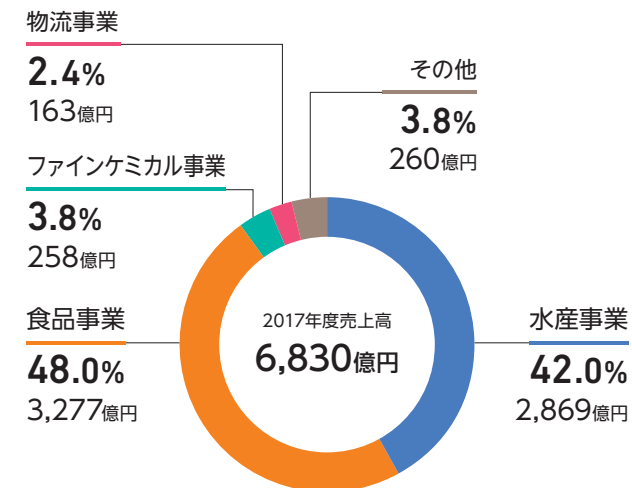
当社および当社グループにおきましては、水産事業では南米の鮭鱒養殖事業が好調に推移しました。一方、食品事業では原材料や物流費の上昇など事業環境に変化の兆しが見られ、ファイン事業では先行投資による費用が増加しました。

このような状況下で当連結会計年度の営業成績は、売上高は6,830億8百万円（前期比470億54百万円増）、営業利益は234億89百万円（前期比8億42百万円増）、経常利益は248億40百万円（前期比44百万円減）、親会社株主に帰属する当期純利益は173億34百万円（前期比31億18百万円増）となりました。

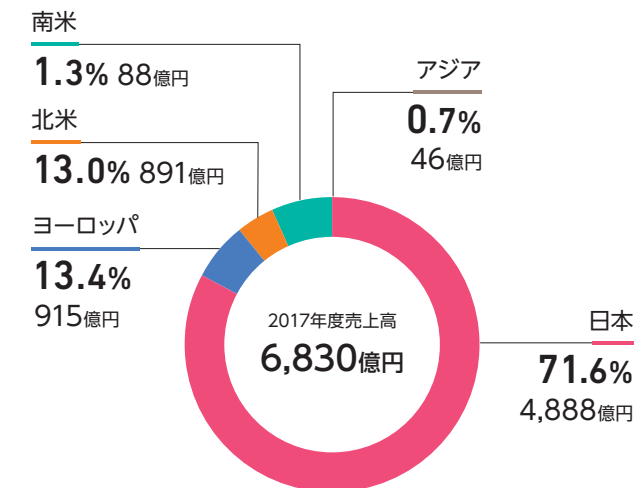


2018年3月期決算および中期経営計画説明会 (2018年5月23日開催)

事業別売上高構成比

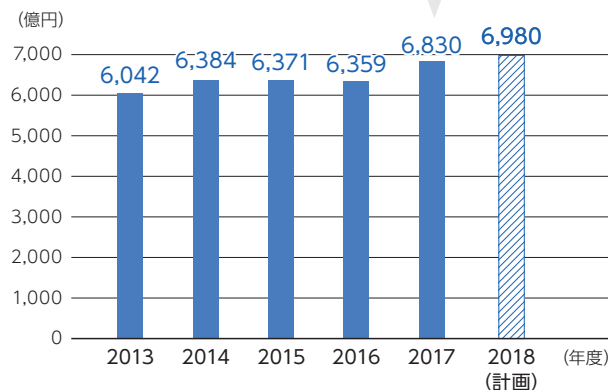


地域別売上高構成比



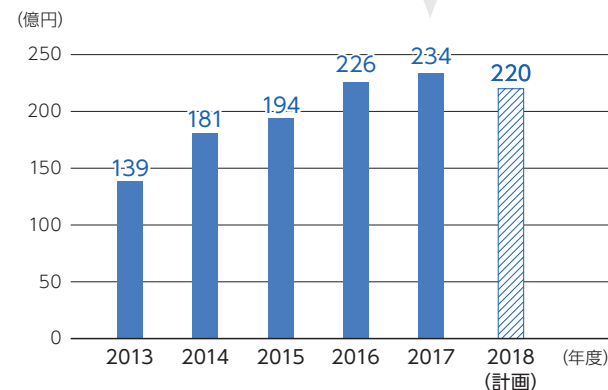
売上高

▶ 2017年度売上高 **6,830億円** ▶ 前期比増減率 **+7.4%**



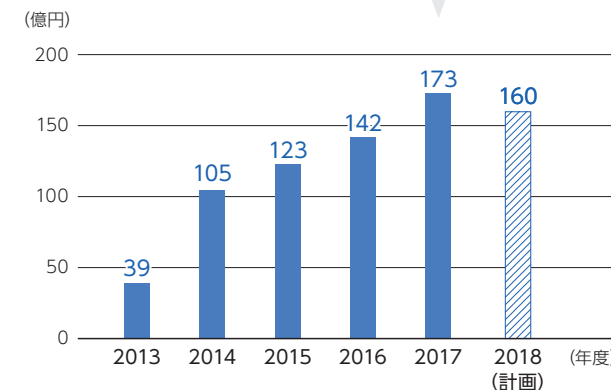
営業利益

▶ 2017年度営業利益 **234億円** ▶ 前期比増減率 **+3.7%**



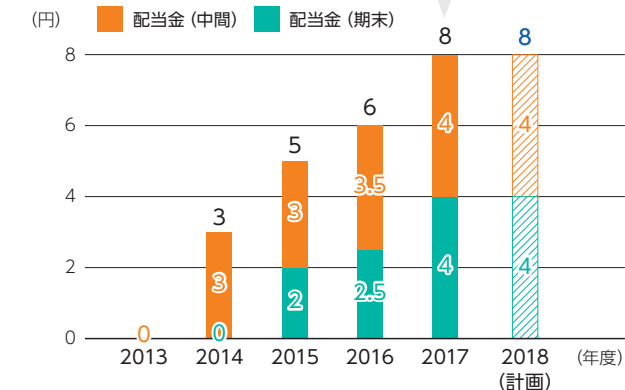
親会社株主に帰属する当期純利益

▶ 2017年度純利益 **173億円** ▶ 前期比増減率 **+21.9%**



配当金

▶ 2017年度配当金 **8円**



新中期経営計画 MVIP+ (プラス) 2020

ニッスイは、2018年度から2020年度までの3年間の新たな中期経営計画を策定しました。

2015年度からスタートした前中期経営計画「MVIP2017」では、「変化に対応し、差別化できる独自の技術力を持つメーカー」を目指し、①成長に向けた積極的な投資 ②資源アクセス力の強化 ③健康機能食品・高付加価値商品の提供 ④海外でのパフォーマンスの拡大に取り組んでまいりました。

こうした取り組みに加え、CSRに根差した経営を推進し広く社会に貢献し企業価値を高める活動を進めてきた結果、「MVIP2017」で設定したKPIをすべて達成することができました。この「MVIP2017」の流れを踏襲しつつ、持続的な成長とさらなる企業価値向上を実現するため「新しい価値」をプラスした新中期経営計画「MVIP+ (プラス) 2020」を策定しました。

基本的な考え方



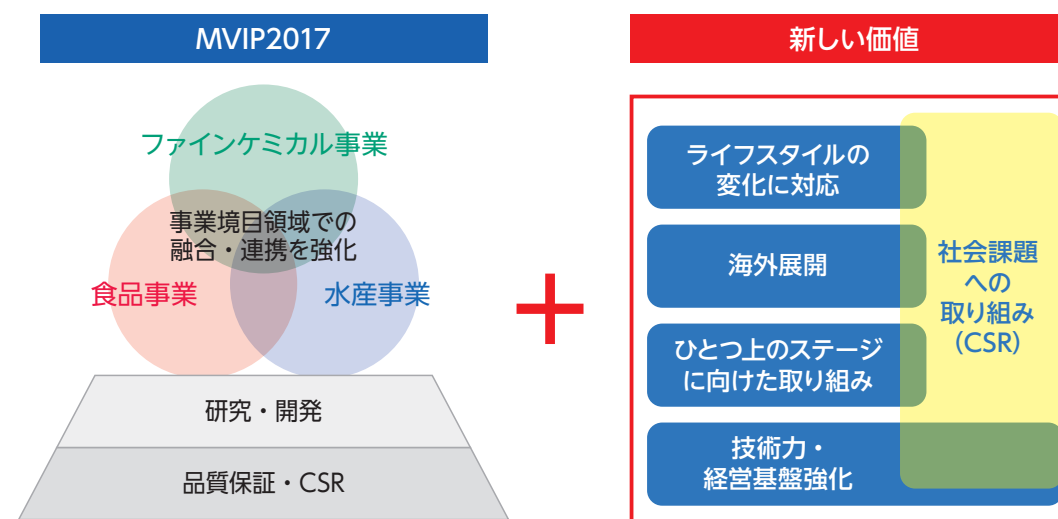
経営の基本方針「水産資源の持続的利用と地球環境の保全に配慮し、水産物をはじめとした資源から、多様な価値を創造し続け、世界の人々のいきいきとした生活と希望ある未来に貢献する。」を実現するため、2016年に「CSR行動宣言」を制定しました。

この方針と宣言に基づき、新中期経営計画では、独自の技術を活かし、持続可能な水産資源から世界の人々に健康をお届けしてまいります。

主要戦略

新中期経営計画「MVIP+ (プラス) 2020」では、事業を通じた社会課題への取り組みの強化により、企業価値向上に努めてまいります。

MVIP+ (プラス) 2020



- ① 持続可能な水産資源の利用と調達の推進
 - 当社グループの取り扱う水産物の資源状態を把握し、その持続可能性への配慮など当社の対応状況について適宜発信してまいります。
 - 原料/製品の調達において、人権の尊重などに配慮した「CSR調達」をサプライヤーとともに進めてまいります。
- ② 資源の最大活用と製品ロスの最小化を目指し、動植物性残渣の削減や賞味期限延長などの検討
- ③ 水産資源などの素材がもつ機能を活かした、健康に寄与する医薬原料や食品の拡大
- ④ ライフスタイルの変化に対応した事業への構造転換
 - 日本に限らず欧米でも社会環境の変化に伴い、食事に求められるものが変わってきています。簡便/即食などのニーズに対応したおいしく、鮮度の良い商品を拡大すると同時に、これらの加工・生産機能の強化・再編を進めてまいります。
- ⑤ 海外展開の加速
 - 水産/食品事業における、欧州でのさらなる拡大とアジアへの注力 ● 医薬原料の海外展開
- ⑥ 水産資源の持続可能性につながる研究開発のさらなる強化
 - 養殖事業の海外展開や新魚種への挑戦 ● 新規機能性脂質の研究
- ⑦ 働き方改革や健康増進支援策等を通じた健康経営の推進
- ⑧ コーポレートガバナンスの強化

MVIP+ (プラス) 2020における新しい価値

ライフスタイルの変化に対応

▶ 事業の構造転換に対応した加工・生産機能の強化・再編(水産・食品)

▶ 即食/簡便や健康などニーズに対応した事業に構造転換

● シテ・マリン社 5工場体制

● アジアでの生産機能充実 ● 冷凍農産品対応強化



● 国内チルド事業の強化 ● IoT/AIによる省人化 ● 産地加工拡大による鮮度維持 ● 加工技術の向上

おさかなミンチ 調理例(おさかなミンチを使った麻婆豆腐)

成熟お刺身身目鯛 炙りスライス

海外展開

▶ 水産・食品事業の拡大
欧州でのさらなる拡大とアジアへの注力

欧州では、シテ・マリン社を中心に年に6~8%の成長を図ります。

アジアでは、最適パートナーを探索し、和食(日式)商材マーケットの創出と域内生産機能を核にした外食市場での成長を図ります。

アジア向け販売(仕向地ベース)
2020年: 350億円→2023年: 500億円



ひとつ上のステージに向けた取り組み

▶ 養殖事業の海外展開や新魚種への挑戦

● 南米以外での海外養殖事業検討

オーストラリア最大のエビ養殖会社シーファーム・グループ社に資本参加し、差別化されたエビ養殖事業の生産拠点および商材を確保



● 新規魚種、陸上養殖の事業化(エビ・サバ・サクラマス)

● 完全養殖マダコの研究推進



▶ 新規機能性脂質の研究

技術力・経営基盤強化

▶ 事業と連動した物流体制を構築し付加価値創造を側面支援

● チルド物流インフラ(水産・練製品)の整備
● コストダウンと物流品質改善



▶ コーポレート・ガバナンス強化

● 指名・報酬委員会の設置(取締役会の任意の諮問機関)
※平成30年6月27日設置

● 自社株式報酬制度の導入(平成30年6月27日株主総会付議)

財務戦略

事業リスクに対応できる財務体質に向けて

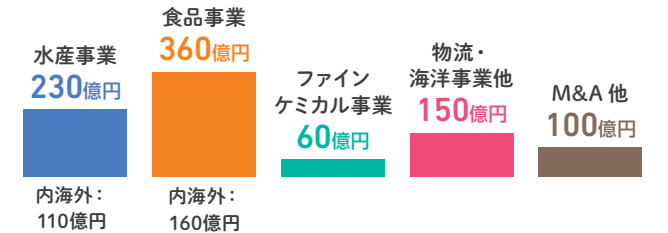
キャッシュフロー 営業キャッシュフローと現金の活用で **1,200億円**創出

成長投資(M&A含む)	成長ドライバーを中心に3年間で900億円の投資。うち M&A 他で100億円を見込む
自己資本の充実	自己資本を2,000億円程度まで引き上げ、リスク対応力向上を目指す
株主還元	当中計期間の目標は配当性向15%~20%、将来的には30%以上を目指す

投資計画

成長する事業を中心に投資を強化

投資総額 **900億円** (うちM&A他100億円含む) 減価償却費 **570億円**



目標とする姿 (KPI)

	2017年度実績	2020年度計画	
			増減率
売上高	6,830億円	7,560億円	111%
営業利益	234億円	290億円	123%
経常利益	248億円	320億円	129%
当期純利益	173億円	220億円	127%
ROA	4.0%	4.5%	
(参考) ROE	13.4%	12.0%	

※算出に用いた為替レート: USD110円 EUR135円
※ROA = { [当期純利益] + [支払利息] × (1-実効税率) } / { (前期末「資産合計」+ 当期末「資産合計」) ÷ 2 }

ニッセイグループが考えるマテリアリティをまとめました

ニッセイグループは、事業活動を営む中では、社会との関わりを明確にすることが大切だと考えています。CSRへの本格的な取り組みにあたっては、我々を取り巻くステークホルダーとは誰か、そして取るべき行動とは何かの議論からはじめ、2016年に「CSR行動宣言」としてまとめ発表しました。

社会には、人権、気候変動、資源枯渇、飢餓など様々な解決を必要とする問題や課題があります。これらは、社会課題として、世界の国々、NGO/NPO等の団体、企業などによる多くの活動が日々行われています。

ニッセイグループとしても、事業の中で取り組むべき社会課題を明らかにする必要があると考え、広くステークホルダーの皆様からご意見を募りました。

同時に、社長、役員が意見をかわし、当社が持続的に発展するために、解決を目指す社会課題について検討しています。これらステークホルダー、ニッセイ双方からみて重要な課題を、ニッセイグループが優先して取り組むべき社会課題とし、以下の通り「マテリアリティ (重要課題)」としてまとめました。

CSR : corporate social responsibility : 企業の社会的責任

ニッセイのマテリアリティ (重要課題)

資源への取り組み

豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する

水産資源の利用と調達では、資源の維持と労働における人権課題の解決が求められています。ニッセイグループは海の恵みに感謝し、これからも漁業・養殖他において資源を持続的に利用する技術開発に取り組み、環境や資源を次の世代につなぎます。また、サプライヤーとの協働により人権を尊重した持続可能な調達を推進します。

対応するイシュー (社会課題) ● 海洋環境 ● 水産資源の持続可能性 ● CSR調達

食への取り組み

安全安心で健康的な生活に貢献する

グローバル社会には、紛争や貧困により飢餓に苦しむ人々がいる反面、先進国では高齢化や過剰栄養、フードロスが課題となっています。水産物は貴重な食料資源であるとともに、健康的な食として世界中に受け入れられ、魚に含まれる機能性成分にも注目が集まっています。ニッセイグループは100年以上に亘り、海の恵みを生かす技術とイノベーションを培ってきました。限りある資源を無駄なく有効活用するとともに、食のおいしさや楽しさと健やかな生活に貢献します。

対応するイシュー (社会課題) ● 健康 ● R&D・イノベーション ● 品質 ● フードロス

人への取り組み

社会課題に取り組む多様な人材が活躍できる企業を目指す

ニッセイグループは働く人の多様性を積極的に取り入れることが組織の活性を促し、事業の発展にもつながると考えています。事業活動を通じ、グローバルやローカルでの社会課題に積極的に取り組む人材の育成を進めます。さらに、その取り組みを通して多様な人材が互いに磨き合い活躍できる企業を目指します。

対応するイシュー (社会課題) ● ダイバーシティ ● 人材育成

社会課題への取り組み

ニッセイのマテリアリティ (重要課題) とSDGsのつながり

下図は、マテリアリティと事業とのつながり、さらにSDGsとどのようにつながっていくかを表したものです。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

SDGs: 国連持続可能な開発目標への取り組み

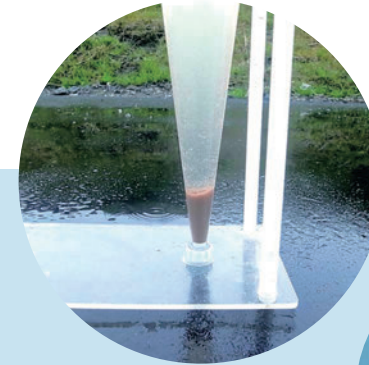
2015年9月、国連持続可能な開発サミットで、17の目標と169のターゲットからなる「持続可能な開発目標 (SDGs)」が採択されました。SDGsは、持続可能な世界を実現するために全ての国が参加する2030年までの開発目標であり、民間企業や NGOなども主体的に関わり、開発に取り組むことが求められています。



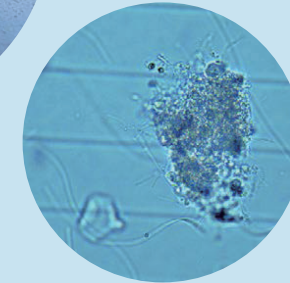
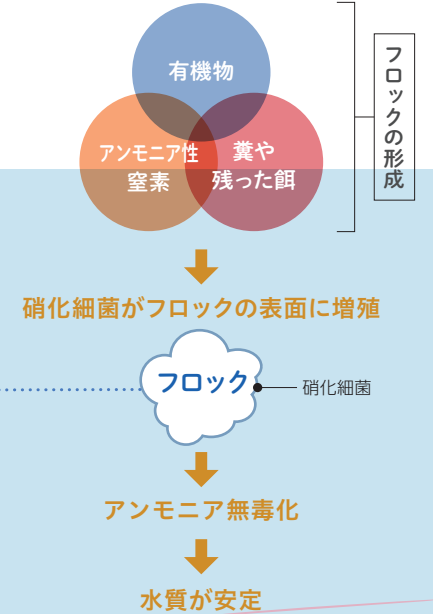
陸上養殖の事業化による 資源・環境課題への挑戦



▼ 形成されたバイオフィロック



バイオフィロック養殖法の仕組み



▲ バイオフィロックと呼ばれる粒子状固形物

エビ消費大国・日本に、
国産・高鮮度の新カテゴリーを創造する。

白姫えびの バイオフィロック 養殖法

～排水による環境負荷を低減する、
エビの無換水陸上養殖システム～

世界で五指に入ると言われる日本のエビ需要。その多くは、クルマエビや東南アジアから輸入されるバナメイエビです。

世界の養殖エビの主流はバナメイエビですが、病気により生産量、価格ともに近年不安定な状況が続いています。一方、日本国内で養殖されているほとんどがクルマエビで、生産量が少ないだけに、クルマエビは高級品とされています。

一方、ニッスイは1939年に国内でクルマエビの完全養殖に成功した歴史を持ちますが、以後研究は途絶え、中国や東南アジアからの冷凍エビの輸入にとどまっていた。

2011年、中央研究所大分海洋研究センターで、従来の養殖とは異なる発想でエビの養殖研究を始め、2016年12月、バナメイエビ飼育に適した気候の鹿児島県南九州市頰娃（えい）町において遂に試験養殖を始めることができました。

完全なトレーサビリティが可能なことや、抗生物質の必要がないため安全・安心を確保できることなどから陸上養殖を採用し、「バイオフィロック養

殖」技術を導入しました。

自然の浄化システムを 養殖水槽に取り込んだ養殖法

バイオフィロック養殖法では浄化設備を使用せず、右図のように閉鎖系の養殖水槽内で形成されたフロック（有機物や糞、残った餌とアンモニア性窒素の集合体）を硝化細菌でアンモニアを無毒化することで、水質を安定させます。使用する水を必要最低限に抑えられるため、排水による環境負荷を低減し、外部からの病原体の侵入リスクも抑えることができます。このような条件下でも生育できるのは、バナメイエビと一部の魚種に限られます。

また、バナメイエビは、積極的に水槽内を泳ぎ回ります。他の種類のエビは水槽の底で動くだけですが、バナメイエビは底から水面近くまでを泳ぎ回ることができます。

これらの特性を利用して、限られた空間（水槽）でも高い収率が得られるよう工夫することで、

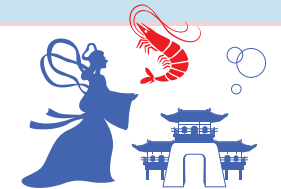
白姫えびを誕生させることができました。

2017年2月より出荷開始し、2018年は年間100tの出荷を目指しています。

今後安定した生産ができるようになれば、生産量も増え、本格的に流通させることができます。日本全国への販売拡大を目指して、日々取り組んでいます。

しらひめ 白姫えびの命名由来

竜宮伝説を真逆に控える南九州の地でお姫様のように大切に育てられたというイメージで、「白姫えび」と名付けました。

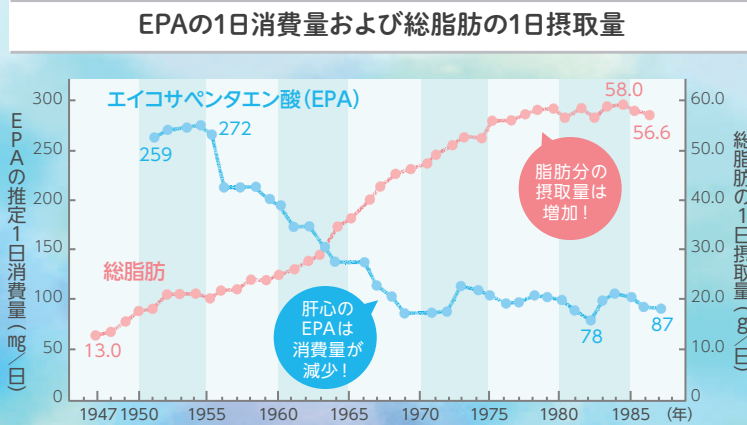


温暖な九州南部で▶
試験養殖をスタート
白姫えびの養殖水槽。
ビニールハウスをかぶせて
飼育水温を維持している

「魚離れ」で日本人全体がEPA不足に!

食の欧米化で肉中心の食生活に

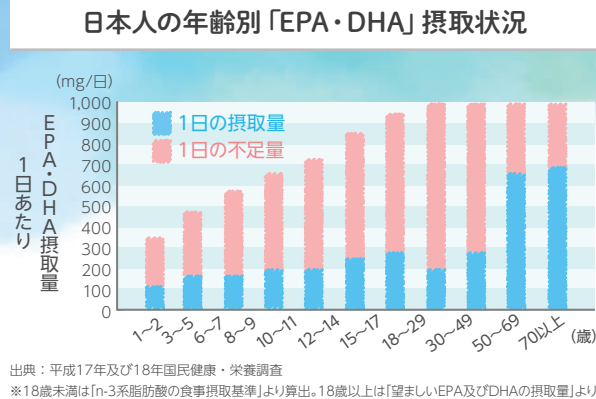
肉類に多いAA(アラキドン酸)など、全体の脂肪摂取量が増加するなか、EPA消費量は年々減少。脂肪酸の摂取バランスの乱れが問題視されています。



参考文献: 泰 殿哉ら「わが国の栄養におけるEPAとEPAエチルエステルとの血清脂質に対する効果」第3回心臓血管薬物治療法国際会議 サテライト・シンポジウム 講演記録集 1989年10月19日 (Medical Tribune)

子供からお年寄りまで、全ての年代で足りないEPA!

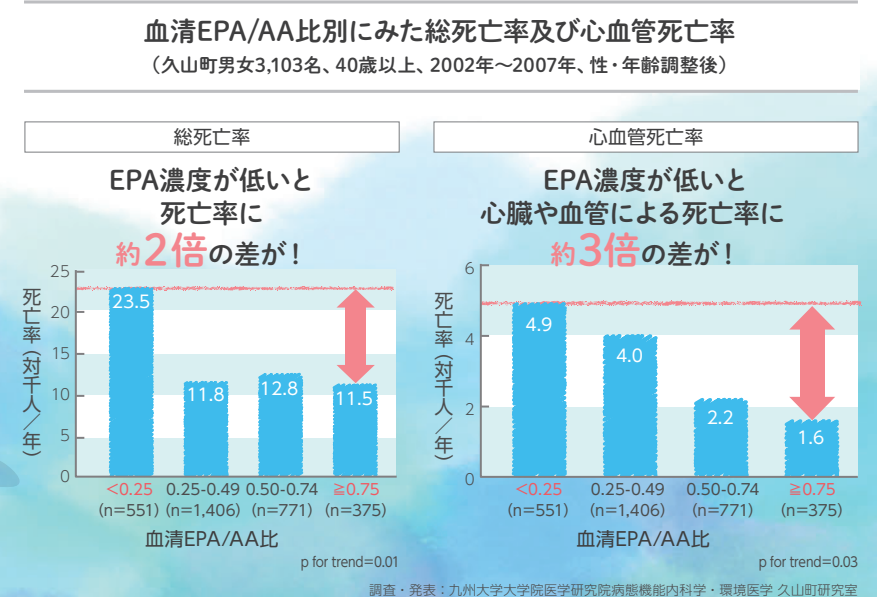
厚生労働省は、18歳以上の男女のEPA・DHA摂取量を1日1g以上としています。どの年代も必要量には達していません。現代の日本人は慢性的なEPA不足の状態であると言えます。



EPAが少ない人は死亡率が最大3倍に!

約3,000人の追跡調査で判明!

福岡県久山町に暮らす40歳以上の全住民を対象に、九州大学のプロジェクトチームが行った「久山町疫学調査」。この研究によって、EPAとAA(アラキドン酸)の血中濃度の比率(EPA/AA比)によって、死亡率に差があることがわかりました。ちなみに、この相関はDHAとAAの比(DHA/AA比)ではみられませんでした。



調査・発表: 九州大学大学院医学研究院病態機能内科学・環境医学 久山町研究室

青魚の「血液サラサラ効果」はEPAの働きです!

EPA 血液・血管の健康維持に重要

EPAは体内でDHAに変換することも!

DHA 乳幼児の脳や神経の発達に必要

成人にはEPA、子供にはDHAが大切です!

西南水産株式会社

今春、国産完全養殖本マグロの
出荷を開始
安全・安心でおいしい
国産本マグロを提供



山瀬茂継社長

▶▶ 西南水産坊津漁場



2018年春、国産完全養殖本マグロを初出荷

西南水産株式会社は、本マグロ（クロマグロ）の養殖事業に取り組んでいる、ニッスイのグループ企業です。鹿児島県の奄美大島、甑島、坊津、喜入、大分県の

佐伯市上浦、長崎県の五島、対馬、京都府の伊根の8カ所に養殖・蓄養場を持ち、おいしくて安心・安全な本マグロをお届けしています。

西南水産では、鹿児島、大分、長崎の漁場で生産した養殖本マグロを、「喜鮪®(きつな)」として展開して

います。また、京都府伊根では、1尾100キロを超える大型の「伊根まぐろ」を蓄養し、出荷しています。

ニッスイグループでは2007年から本マグロの種苗生産の研究に着手しました。一方、西南水産では2011年に人工種苗由来の本マグロの親魚の育成を始め、2014年7月に受精卵を得ることができ、完全養殖を実現しました。2018年春には、甑島事業所で生産された完全養殖本マグロを「喜鮪®金ラベル」として初出荷しました。

「喜鮪®金ラベル」は、2017年度は1,350尾（70トン）を出荷。上浦事業所でも完全養殖本マグロの生産を始めており、2018年度はグループ全体で7,500尾（350トン）、2019年度は2万尾（1,000トン）の完全養殖本マグロの出荷開始を予定しています。

最終製品に仕上げるのに対し、「喜鮪®金ラベル」では、水揚げ地に隣接する加工場を設置、ここで加工・包装して、チルド配送でお客さまにお届けしています。

「喜鮪®金ラベル」は、2017年は甑島で、2018年は上浦でも出荷を行います。水揚げされる産地での加工・包装によって、品質と鮮度、おいしさを重視した最適なサプライチェーンを構築しています。

安全・安心面では、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格ISO22000を養殖事業で取得、2018年度に加工場においても同規格の取得を予定しています。

▶▶ 西南水産の事業所



▶▶ 完全養殖本マグロ「喜鮪®金ラベル」



「喜鮪®(きつな)」は、鹿児島(奄美大島、甑島)・大分(上浦)・長崎(五島・対馬)の、自然豊かなマグロに適した海域が産地です。その時期に最も成育状況と環境の良い産地を選び、年間を通して安定供給を行っています。

生産から加工まで、おいしさにこだわり

通常のマグロ養殖では、孵化後の仔魚の飼料としてイシダイやキスなどの孵化仔魚を使うことが多いのですが、ニッスイグループの完全養殖本マグロでは、これを独自開発の配合飼料に置き換えることに成功し、給餌のコストや手間の削減を可能としました。

また、通常の養殖マグロでは消費地に近い加工場で

会社概要

会社名	西南水産株式会社
本社	(事業本社) 大分県佐伯市上浦
代表取締役	山瀬茂継
設立	1991年10月
資本金	1億5,000万円
従業員	121人 (2018年4月1日時点)
事業内容	マグロの養殖加工事業

シテ・マリン社

フランスの食品加工会社であるシテ・マリン社は、ヨーロッパにおけるニッスイグループの食品事業の拠点



エリック・ルエナフ社長

▶▶▶シテ・マリン社の幅広い商品群



シテ・マリン社の代表的な商品調理イメージ、左から、チルド魚フライ、パテ、ミニグラタン、ベジタル※
※ベジタル：畜肉・魚を原材料に使わない、Easy-to-cook なタンパク質食品

チルド製品カテゴリーで圧倒的シェア

ヨーロッパはニッスイにとって、日本、北米と並ぶ重要なマーケットとして位置づけています。そのヨーロッパで2007年にニッスイグループに加わったのが、フランスのブルターニュ地方ケルビニャック市に本社を構える食品加工会社のシテ・マリン社です。

シテ・マリン社は1990年創業のファミリー企業で、競合他社と差別化できる生産技術、ノウハウを有して

おり、ニッスイがヨーロッパにおいて食品事業を展開するうえで、非常に重要な会社となっています。

シテ・マリン社の技術、ノウハウを使った特徴的な商品は、芯まで完全調理された衣つき製品です。シテ・マリン社はこれまで水産素材等を生かしたチルド食品や冷凍食品をフランス国内小売チェーンやフードサービスチェーンに販売しており、今ではフランス国内のチルド製品カテゴリーでは圧倒的なシェアを占めています。

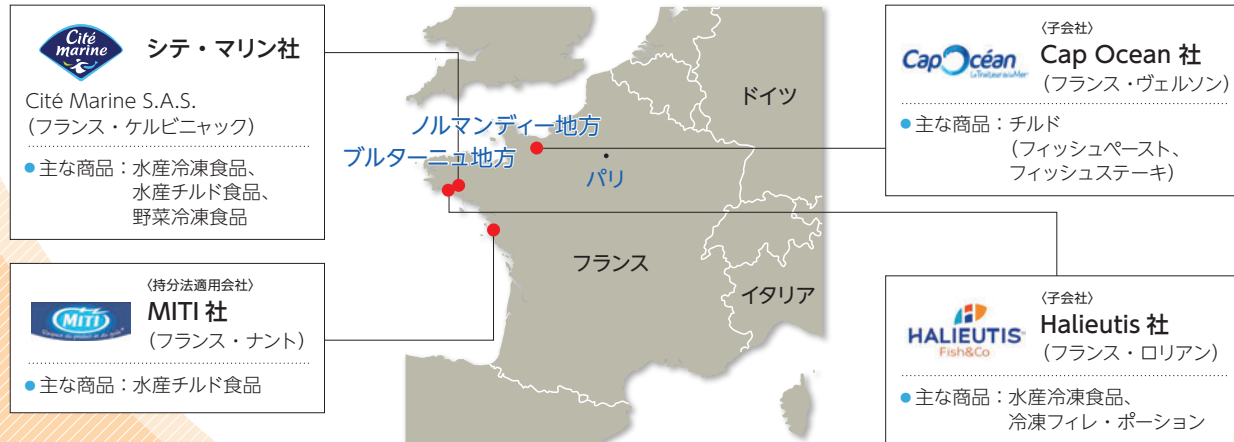
積極的な設備投資と商品カテゴリーの拡大で更なる成長

ニッスイグループとなった2007年以降、シテ・マリン社は積極的に設備投資・同業他社の買収を進め、売上、利益ともに拡大してきました。

2011年にはKer Oceanes社を買収し、翌年には第3工場を新設しました。2015年にはチルド事業強化のためAlliance Ocean社よりチルドフィッシュステーキ・

ペースト事業を買収、Cap Ocean社を設立しました。2017年には第5工場を新設するとともに、同年、フランスの冷凍食品会社Halieutis社を買収、チルド食品会社MITI社への出資も実施しました。シテ・マリン社は、今後も生産能力の拡大、生産体制の最適化を実現し、冷凍魚フライからチルド魚フライ、チルドフィッシュペースト、冷凍野菜加工品などへ商品カテゴリーを拡大するなど、更なる事業規模、市場シェアの拡大を目指していきます。

▶▶▶シテ・マリン社の生産拠点と保有ブランド



▶▶▶シテ・マリン社の生産体制



左上：第5工場
左下：Cap Ocean社
右上：Halieutis社

会社概要

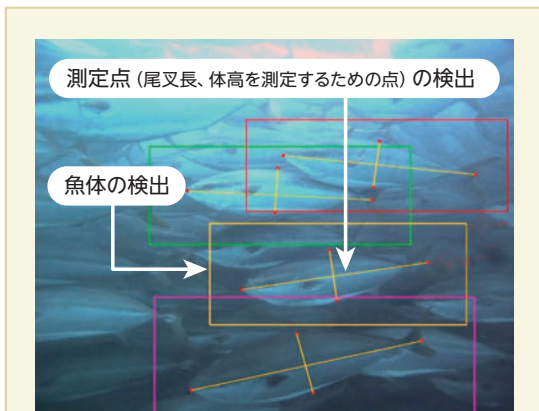
会社名	シテ・マリン社 Cité Marine S.A.S.
本社	フランス・ケルビニャック
代表取締役	エリック・ルエナフ
設立	1990年
従業員	1,200人
事業内容	水産冷凍食品、 水産チルド食品、 野菜冷凍食品の製造販売

① 養殖魚の体長測定自動化ソリューションをNECと共同開発

ニッスイは、日本電気株式会社（NEC）と、同社の持つ先進のAI・IoT技術を活用して、養殖魚の体長などの測定を自動化するソリューションを共同開発しました。

このソリューションは、生け簀内の養殖魚を水中で撮影した映像をアップロードするだけで、魚の体長・体高を自動測定し、さらにこれらの値から体重を算出して、育成中の魚の成長状態をレポートするクラウドサービスです。魚体と非接触のため、魚体を傷めず効率的に測定でき、ストレスによる斃死や魚病リスクを回避できます。測定作業の人的・時間的負担が大幅に軽減でき、測定精度も向上するなど、養殖魚の成長管理の生産性向上が実現できます。

▶▶▶ AIによるブリの魚体検知画面



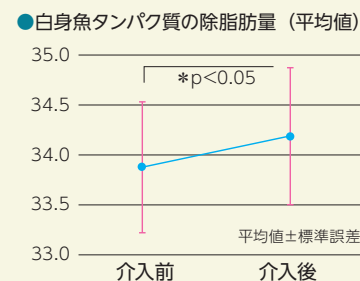
水中カメラで撮影した魚群の映像から、AIにより測定対象魚を検出し、同時に測定点を自動的に抽出、その測定点に基づいて尾又長（びさちよう、前端から尾びれの後端までの長さ）や体高（背縁から腹縁までの垂直の長さ）を自動測定します。さらにこれらの値から、魚体重換算モデル式を用いて魚体重を算出することも可能です。

② 白身魚タンパク質の筋肉増加効果の研究成果を発表

ニッスイの生活機能科学研究所では、白身魚であるスケソウダラのタンパク質の筋肉増加効果について、2009年より愛媛大学と研究を開始し、現在では7つの大学や研究機関と研究体制を整え、共同研究を行っています。

このたび日本アミノ酸学会の第11回学術大会（2017年9月30日・10月1日、京都府立大学稲盛記念会館）においてその成果を発表しました。

▶▶▶ 立命館大学・藤田聡教授によるヒト臨床試験



年平均で1.0~2.0%の除脂肪量（筋肉量の指標で、臓器と筋肉を含んだ総量）が減少するといわれる65歳以上の女性を対象としたヒト臨床試験（単群比較試験）において、運動の介入は行わず、通常の生活で3カ月間スケソウダラのタンパク質を毎日摂取した結果、摂取後に除脂肪量の増加が確認され、筋肉の増加が示唆されました。

*p<0.05: 対応のある2群間のt検定

③ 黒瀬水産が世界初のブリASC認証を取得

ニッスイグループ企業の黒瀬水産が、2017年12月16日付で、世界で初めてブリの「ASC(Aquaculture Stewardship Council)」の認証※1を取得しました。また、ASC認証の養殖魚を出荷するため、2017年11月30日付で、同社の加工場についてCoC認証※2も取得しました。

※1：ASC認証

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もので、WWF（World Wide Fund for Nature、世界自然保護基金）とオランダの持続可能な貿易を推進する団体であるIDH（The Sustainable Trade Initiative）が設立支援した水産養殖管理協議会（Aquaculture Stewardship Council）が運営しています。

※2：CoC認証

MSCが管理運営する、加工流通過程の管理（Chain of Custody）に対する認証のことで、製品の製造・加工・流通の全ての過程において、認証水産物が適切に管理され、非認証原料の混入やラベルの偽装がないことを認証します。

▶▶▶ 黒瀬ぶり



④ 健康経営の取り組みを外部機関が高く評価

少子高齢化による人材・労働力不足といった社会課題を背景に、企業において多様な人材の育成や働き方改革の必要性が高まっています。ニッスイでは2017年2月に「健康経営宣言」を定め、更に「MVIP+（プラス）2020」では、社員の健康の維持・増進を経営の最重要課題として健康経営に取り組んでいます。

その取り組みをご評価頂きました。

①「DBJ（日本政策投資銀行）健康経営格付」最高ランクの獲得

2018年3月29日、DBJ健康経営格付で水産業界では初となる最高ランクを獲得しました。これにより、優遇金利で融資を受けています。

②「健康経営優良法人2018 大規模法人部門（ホワイト500）」に認定

2018年2月20日、経済産業省および日本健康会議から、優良な健康経営を実践している法人として「ホワイト500」に認定されました。

▶▶▶ 日本政策投資銀行から認定証をいただく山本常務



左：DBJ健康経営格付認定証
右：ホワイト500認定証

5 2018年ニッスイ春・夏新商品

簡単! 便利! を応援

「手間をかけずに簡単に食事を用意し家族と食卓を囲みたい」「忙しい毎日の中でも栄養バランスを心がけたい」という生活者が増えています。自然解凍で調理の手間を軽減できる商品をお届けします。



●いわしのコク旨煮 (缶詰)



●パパッとベジ
宮崎産
カットケール
(業務用)



調理例

健康! を応援

少子高齢化や社会保障への不安感などを背景に、健康志向が高まるなか、塩味はそのまま塩分控えめの銀鮭を発売しました。



●EPA+ (エパプラス) サクサク
豆乳クッキーストロベリー
チーズケーキ味 (常温品)



●美味塩抜
(おいしおわざ)
減塩 FC 銀鮭
(業務用)



調理例

MSC※“海のエコラベル”を取得した商品が勢揃いしました。 ※Marine Stewardship Council、海洋管理協議会

MSCの厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物のみに認められるMSC“海のエコラベル”を付けた冷凍食品、缶詰を新発売しました。



●稚内東部
「北海の玉手箱」
「ほたて貝柱」
(家庭用)
CoCコード：
MSC-C-53303



●デンマーク産
鯖(さば)
オイル漬(缶詰)
CoCコード：
MSC-C-50676



●おいしいものを
ちょっとだけ
(日配品)
CoCコード：
MSC-C-51733

家族との時間を豊かに! を応援

家族と一緒に食卓を囲みコミュニケーションを深めたい、という思いは特に子育て世代で強いものとなっています。食卓での家族との時間を豊かにすることにお役立ちできる商品をお届けします。



●おうちおつまみ
チーズちくわ
(日配品)



●今日のおかず 若鶏の
竜田揚げおうちおつまみ
(家庭用)



●本格中華
10品目の
具材の春巻
(業務用)



調理例

水産食材の新たな可能性! を応援

魚を使った料理を摂れていない、魚を食べる量が足りないという意識は20~50代男女で顕著となっています。家庭での魚調理のネックになる手間を省き、もっと手軽においしく魚を召しあがっていただける商品を発売しました。



●今日のおかず MSCフィッシュフライ
特製タルタルソースのせ
(家庭用)



●SHRIMP PRO
天然むきえび
(業務用)



調理例

株主優待制度のご案内

株主の皆様の日頃のご支援に感謝申し上げますとともに、当社商品の一層のご理解・ご支援をいただくため、株主優待制度を導入しております

- 対象となる株主様：毎年3月31日現在、当社株主名簿に記載または記録された500株以上を保有されている株主様を対象といたします。
- 優待内容：以下のとおり、株式数に応じて当社商品をお送りします。発送は7月中を予定しています。

株式数

500株以上1,000株未満の 株主様



3,000円相当の当社商品

- イマークS 2本
- スルッとふた さば水煮 減塩30% 1缶
- スルッとふた さば味付 減塩30% 1缶
- スルッとふた さばみそ煮 減塩30% 1缶
- まぐろステーキ 1缶
- オイル・サーディン 1缶
- 銀鮭中骨水煮 1缶
- 焼きさけあらほぐし 1瓶
- EPA+ (エパプラス) ひとくち豆乳クッキー
チョコチップ入り 1袋
- EPA+ (エパプラス) ひとくち豆乳クッキー
ラムレーズン入り 1袋

株式数

1,000株以上の 株主様



5,000円相当の当社商品

- イマークS 3本
- スルッとふた さば水煮 減塩30% 2缶
- スルッとふた さば味付 減塩30% 2缶
- スルッとふた さばみそ煮 減塩30% 2缶
- まぐろステーキ 1缶
- オイル・サーディン 1缶
- 銀鮭中骨水煮 2缶
- 焼きさけあらほぐし 1瓶
- EPA+ (エパプラス) ひとくち豆乳クッキー
チョコチップ入り 2袋
- EPA+ (エパプラス) ひとくち豆乳クッキー
ラムレーズン入り 2袋