

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「早蕨（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 <https://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。

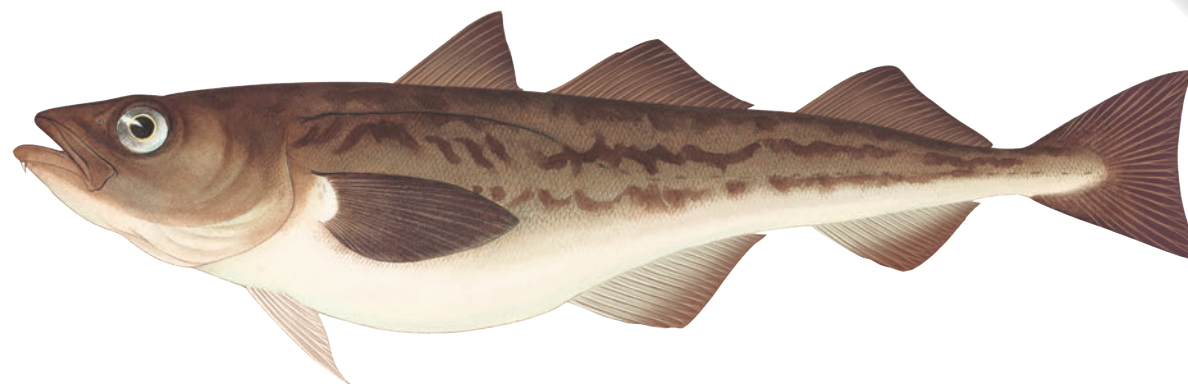


NISSUI REPORT

第105期

2019.4.1 ▶ 2020.3.31

トップインタビュー.....P1	グループ会社紹介（海外）.....P15
決算情報.....P3	グループ会社紹介（国内）.....P17
ニッスイの物流事業.....P5	NISSUI TOPICS.....P19
CSR.....P9	株主優待制度のご案内.....P22
海から健康.....P13	



スケトウダラ *Theragra chalcogramma* Pallas

全長91cm ■分類：タラ目/タラ科/スケトウダラ属 ■分布：山口県・宮城県以北；日本海北部、オホーツク海、ベーリング海、北太平洋

マダラに似るが、次の特徴で区別できる：下顎は上顎より前方に突出する（マダラでは、下顎は上顎より前方に突出しない）、下顎先端のひげは短く、瞳孔径とほぼ等しいか、それより短い（マダラでは、下顎先端のひげは長く、眼径とほぼ等しいか、それより長い）。胸鰭は少なくとも臀鰭の起部まで達する（マダラでは、胸鰭は臀鰭の起部まで達しない）。

tomita

【日本水産魚譜】より

【証券コード：1332】

日本水産株式会社



新型コロナウイルス（COVID-19）の世界的拡大により、罹患された方とご家族に対してお見舞い申し上げるとともに、一日も早いご回復を心よりお祈り申し上げます。

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）

的埜 明世

Q 中期経営計画の進捗について教えてください。

中期経営計画「MVIP+（プラス）2020」の中間年である2019年度の業績は、売上高は減収となったものの、営業利益・経常利益は増益となり、経常利益は2期連続で最高益を更新しました。

前年比では、水産事業は国内の漁業・養殖と欧州が苦戦しましたが、南米の鮭鱒養殖で販売数量が回復し大幅増益となりました。食品事業は、国内のチルド事業が苦戦しましたが、国内外とも冷凍食品を中心に販売が好調に推移しました。ファインケミカル事業は、

サプリメント向けの原料販売が好調に推移しました。

2020年度は売上高6,700億円、当期純利益150億円を計画しています。ファインケミカル事業の海外展開や国内養殖・漁業の回復を見込んでおりますが、南米鮭鱒養殖事業の減産に加え、新型コロナウイルスの影響により世界各国で人の移動が大きく制限され、レストラン・ホテルなど外食向け需要減と、需要減による水産市況の悪化など、日米欧とも厳しい事業環境が予想されるため、営業利益・経常利益は減益、当期純利益は前年の株式減損の影響が無くなり前年並みを見込んでおります。中期経営計画「MVIP+（プラス）2020」の目標達成は難しい状況にあります

が、新型コロナウイルスのダメージを最小化し成長のための施策を打ってまいります。

Q 海外事業の戦略について教えてください。

中期経営計画「MVIP+（プラス）2020」が目標とする姿の実現には、海外グループの成長と、海外市場への展開の拡大が重要になります。

海外各エリアの共通点は、資源アクセスを強めニッスイグループの強みを生かし、商品・市場で価値の最大化を図ること、グローバルリンクスの潜在力を生かし、それぞれの成長機会を追求することです。

欧州では、2019年4月に英国のフラットフィッシュ社を取得しました。2017年4月に取得した、シーロード・ケイスター社とともに、英国における水産物のサプライチェーンの強化を図ってまいります。また、2020年4月には、丸紅株式会社様と共同で、デンマークの閉鎖循環式養殖事業を営むダニッシュ・サーモン社に資本参加しました。同社への資本参加により、環境負荷の少ない新たな養殖方法に取り組むことで、サステナブルな水産物の調達力を強化してまいります。

アジアでは、タイで冷食工場を新設し、クイックサービスレストラン・CVSマーケットへの展開を強化していきます。また、新たなマーケットとしてベトナム・タイ・中国を候補エリアとし、パートナー企業とともに各国の文化慣習に対応しながら販売を拡大してまいります。

Q 株主還元について教えてください。

当中計期間中の株主還元については、長期的・総合的視野に立った成長投資とリスク対応力向上のバランスに配慮しつつ、配当性向を15%~20%にすることを目標に掲げております。2019年度は配当性向17.9%、1株当たり8.5円（前年は8円）の配当とさせていただきます。2020年度につきましては8.5円の配当を予想しております。

今後も企業価値を高めるべく、社会課題に取り組みながら収益性を高めてまいります。引き続きご支援のほど宜しくお願い申し上げます。



売上高は3%減収も営業利益・経常利益は増益（経常利益は2期連続で最高益を更新）、一方、当期純利益は3月の株価急落によるオーストラリアエビ養殖会社の株式減損が響き減益。期末配当は50銭増配し一株当たり4円50銭。

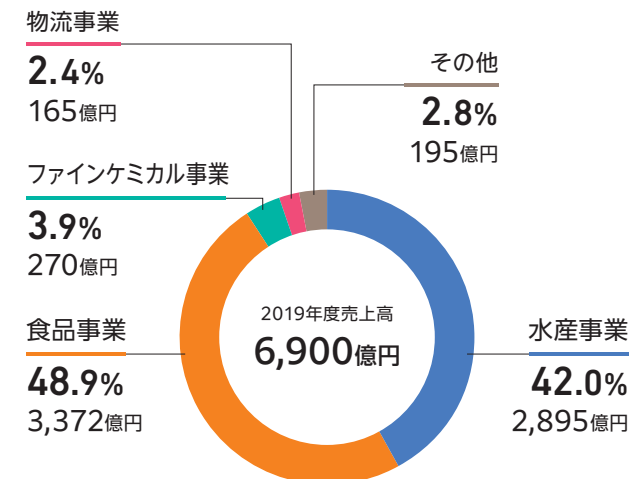
当社および当社グループにおきましては、南米の鮭鱒養殖事業は順調に推移しましたが、その他事業*に加え、チルド事業、国内の漁撈・養殖事業が苦戦しました。なお、新型コロナウイルスの当連結会計年度への影響につきましては、海外グループ会社の連結対象期間が1-12月であることから軽微です。

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6,900億16百万円（前期比220億95百万円減）、営業利益は228億34百万円（前期比11億48百万円増）、経常利益は258億7百万円（前期比4億48百万円増）、親会社株主に帰属する当期純利益は147億68百万円（前期比6億10百万円減）となりました。

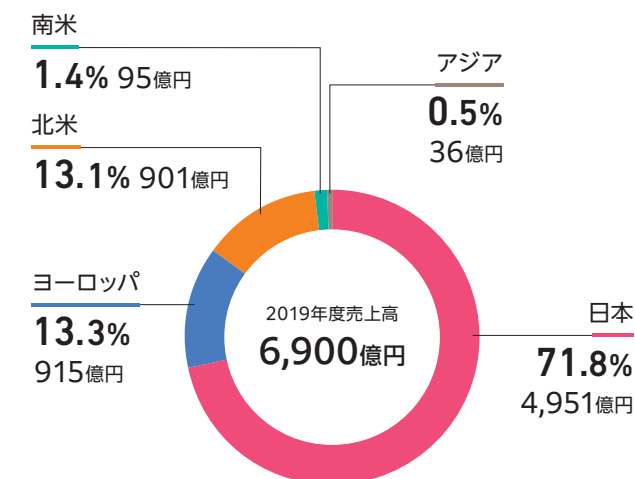
*エンジニアリング(工場・設備機器の企画・設計・施工等)事業、船舶運航事業等。



事業別売上高構成比

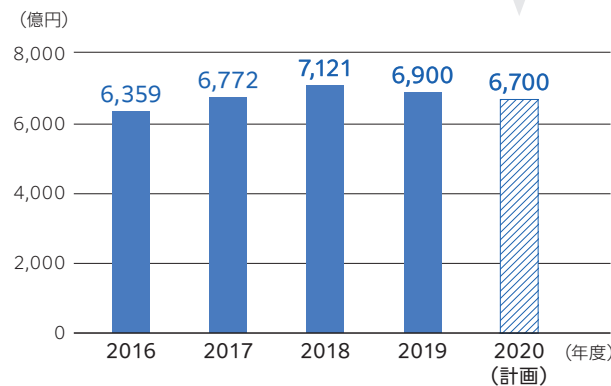


地域別売上高構成比



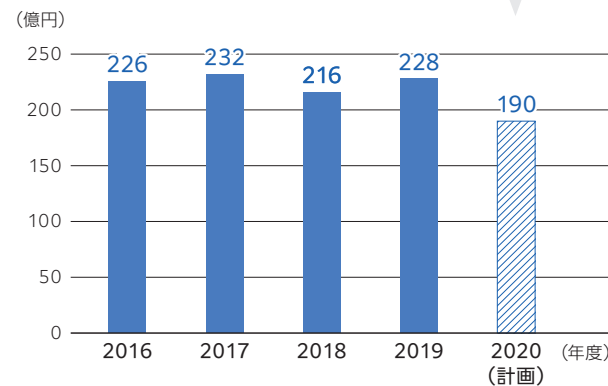
売上高

▶ 2019年度売上高 **6,900億円** ▶ 前期比増減率 **▲ 3.1%**



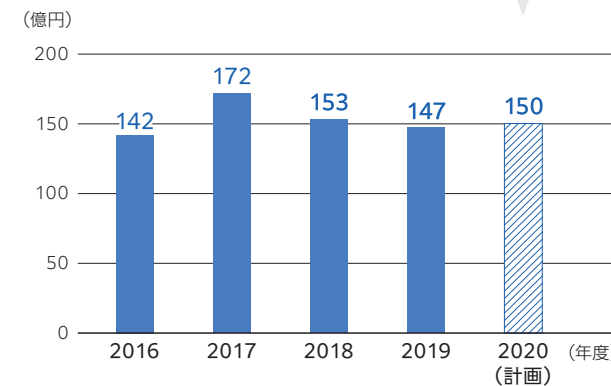
営業利益

▶ 2019年度営業利益 **228億円** ▶ 前期比増減率 **+ 5.3%**



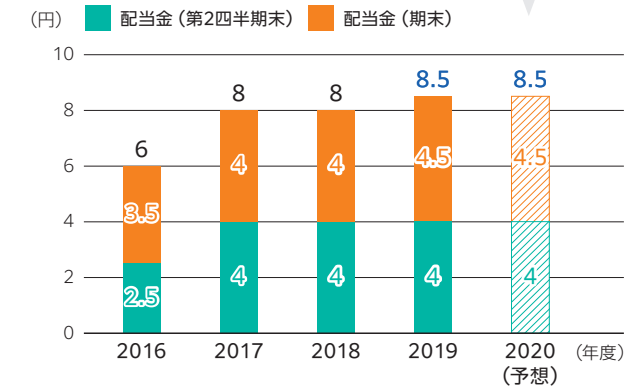
親会社株主に帰属する当期純利益

▶ 2019年度純利益 **147億円** ▶ 前期比増減率 **▲ 4.0%**



配当金

▶ 2019年度配当金 **8.5円**



ニッスイの物流事業

サプライチェーンマネジメントが水産・食品事業を包括的にサポート 生産と消費者をつなぐ低温一貫物流サービス

食品流通の高度化・多様化に対応

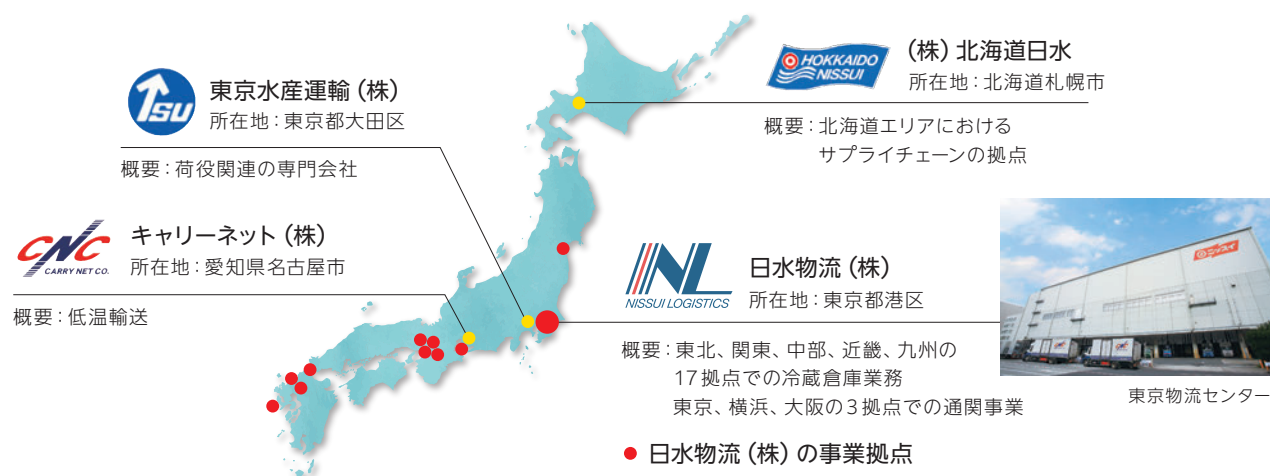
ニッスイの物流事業は、分散していた冷蔵倉庫事業の会社を2007年に統合し発足した日水物流株式会社が核となっています。

同社はグループの冷蔵倉庫や物流サービス事業を担っており、全国に17カ所の保管型と流通型の物流センターを保有、冷凍・冷蔵・常温に加え-50℃の超低温までの多機

能な保管を可能としています。輸配送ネットワークは幹線輸送から小口の共同配送まで、3温度帯をカバーする365日24時間体制のデリバリーを行っており、生産から消費者をつないでいます。

ニッスイでは、低温食品取扱いの豊富な経験と実績を活かし、産地および生産拠点からの集荷、配送先までの輸送の品質を維持するドア・ツー・ドアの低温一貫物流サービスを提供しています。

ニッスイの物流事業各社



大阪舞洲2号棟。保管効率が高く、省スペースを実現する移動ラック(左)。省力化の進んだ自動倉庫(右)



屋上緑化により断熱性が向上、省エネにも寄与(川崎物流センター)(左)
屋上に設置した太陽光パネル(東京物流センター)(右)

また、日本と海外を結ぶ外航海運において第二種利用運送事業者※として、船舶による輸送とトラックによる貨物の配送を一貫して行うことで、お客さまのニーズに合わせた最適な国際輸送を構築しています。

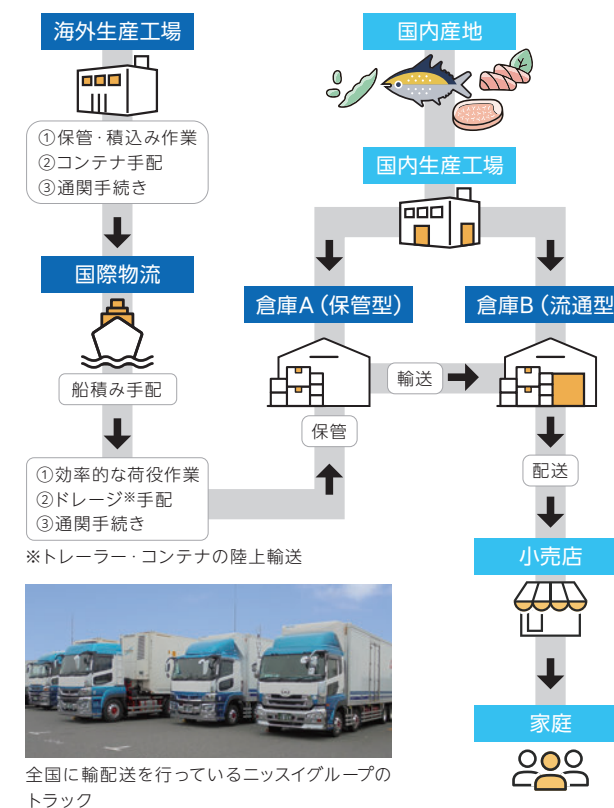
さらに、ニッスイグループの貨物とお客さまからお預かりする貨物のボリュームを合わせることで、従来よりも高い積載率や複数の運送スケジュールの提供も可能としています。

お預かりした貨物は、WEB在庫管理照会システムを利用することで、お客さまの在庫をリアルタイムに照会することができます。また、免震対応型自動倉庫や自家発電装置などを活用し災害リスクにも対応できる万全の態勢を整えています。

2020年には、グループの西の拠点、大阪舞洲物流センターに隣接して2号棟を新設、同物流センターの保管能力を倍増させています(P8参照)。

※第二種利用運送事業：船舶運航・航空運送・鉄道運送の事業者を利用して、貨物の運送を行う事業とその前後の貨物自動車による集荷および配達を一貫して行う事業

低温一貫物流サービスの流れ



サプライチェーンの効率化、環境問題に対応

ニッスイの物流事業では、水産・食品の各事業において需給予測情報などに基づく原材料の調達から輸配送、工場稼働、在庫などを一元的に管理コントロールするサプライチェーンマネジメント (SCM) を行っています。

SCMが機能することで効率化が図れ、コストダウンや品質の向上が期待できます。

輸配送分野では、効率的な運行を行うために事業横断的な最適配車などを進めています。異温度帯でのラウンド便 (往復便) の取り組みもその一つです。ねり製品の幹線輸送では、従来の概念を変え、冷凍食品、ハムソーセージ、ねり製品という輸送温度の異なる商品を混載可能にし、幹線輸送の最適配車を行い、関東～東北間と関西～九州間を365日運行しています。

SCMは商品の輸送業務だけでなく、工場への原材料供

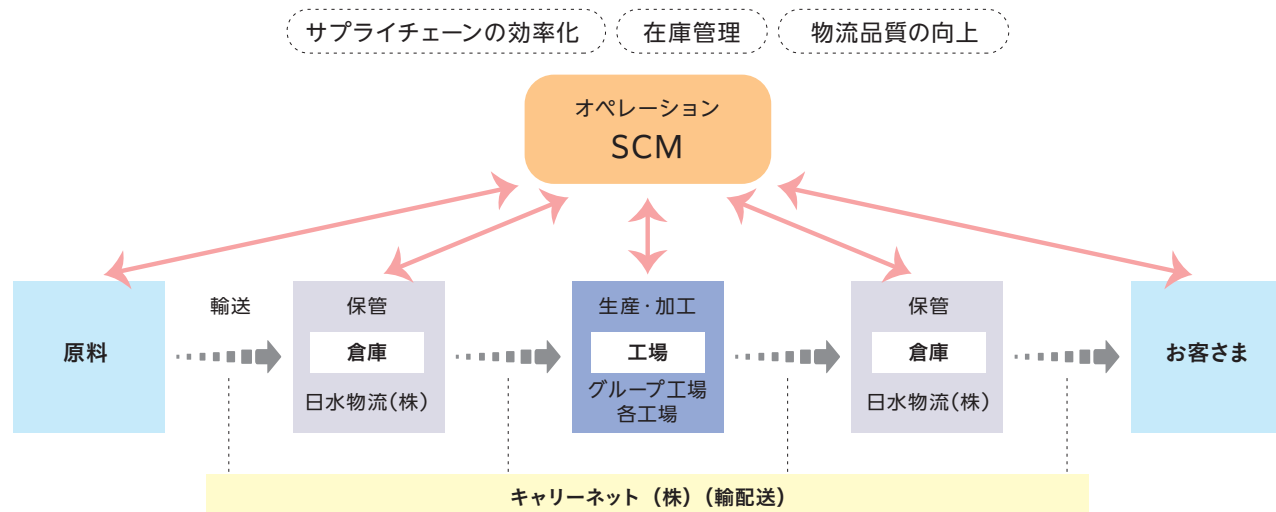
給の物流も効果的に取り込むことで、物流全体の効率化に向けた仕組みづくりにも着手しています。

冷凍食品および水産物は、物流効率に加え、温度管理も重要になります。SCMでは、配送トラックや冷蔵倉庫など全工程で温度管理を徹底しています。

商品の輸配送の効率化では、ダウンサイジングとダウンウェーティングを実施しています。ダウンサイジングとは、「ムダを省き外箱容積を縮小すること」で、配送時や保管時の積載効果や資源・廃棄物の抑制効果、配送車両やCO2の削減効果も期待できます。ダウンウェーティングとは、「商品以外の重量を軽量化すること」で、輸送エネルギーの低減とCO2削減効果が期待できます。

ニッスイグループでは、冷凍食品を同業他社とともに保管配送する共同物流にも取り組んでいます。共同物流の取り組みは、取引先を含めた物流面での効率化と同時に、社会的課題である環境問題への対応も目的としています。

ニッスイサプライチェーンマネジメント (SCM) の取り組み

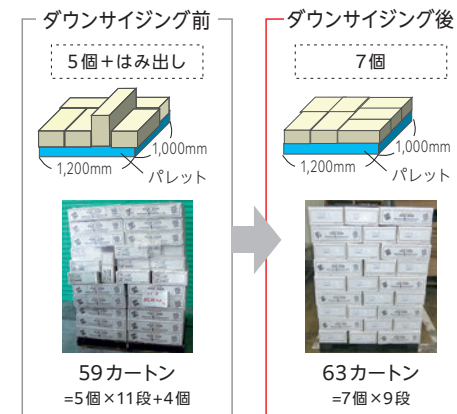


共同配送により、同一の車両で運ぶことで積載効率が上がリ、配送トラックの台数削減や車両の大型化が図れ、配送で発生するCO2の削減が可能です。今後はトラック

から環境負荷の小さな鉄道や船舶など、一度に大量輸送を行うモーダルシフトをさらに推進し、メーカーとしての社会的使命に沿った物流ネットワークを構築していきます。

物流事業での取り組み

▶▶▶ **ダウンサイジング:**
カートン見直しによる積載効率アップ



パレットに合理的に積めるカートンサイズを計算し、サケ加工品のカートンサイズをダウンサイジングした結果、1パレット当たり4カートン多く積めるようになりました。
カートンが小さくなったため、緩衝材が不要になり、緩衝材を捨てる手間が省けることとなりました。

▶▶▶ **ダウンウェーティング:**
えびの注水凍結品をセミIQF凍結品へ



セミIQF凍結品
製品1kg+水0.05kg=1.05kg
水が占める割合は全重量の約5%

- セミIQF凍結品のメリット**
- ①凍結時の水使用量の削減、輸送コスト削減、輸送時のCO2排出削減
 - ②解凍時の簡便性 (解凍時の使用水の減量)
 - ③保管時の保管効率化 (1パレットに保管できるカートン数の増加)

大阪舞洲物流センター 2号棟を竣工

大阪舞洲物流センターは、日水物流の西の拠点として大阪北港に2016年4月に開業しました。2020年4月に、既存棟に隣接して2号棟を竣工し、同センターの保管容積から換算した庫腹量は倍増して5万トンとなり、グループ最大規模となりました。

人手不足に対応して自動倉庫や移動ラックを一部で導入しており、将来的には無人フォークリフトの導入にも備えた設計としています。既存棟と同様、フードディフェンス対策および地震対策を講じて、貨物の安全・安心を確保し、自然冷媒を使用した冷凍機を導入して環境面にも配慮しています。竣工後は、通常の保管業務のほか、同業他社との共同物流業務にも取り組む予定です。



西エリア旗艦センターの大阪舞洲物流センター 2号棟 (左側は1号棟)

ニッスイとSDGs（持続可能な開発目標）

ニッスイグループのCSRの基盤となるのは3つの重要課題（マテリアリティ）です。
わたしたちは重要課題ごとに、SDGsと同じく2030年を目標にし、将来の目指す姿を掲げました。
この取り組みを通じ、各重要課題に関連するSDGsに貢献していきます。



SDGsとは

2015年、国連が全会一致で採択した「持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）」。「誰一人取り残さない」をスローガンとして持続可能な社会を目指す、2030年を達成期限とした17の国際目標です。

▶サステナビリティレポート2019
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/121>



▶重要課題（マテリアリティ）とSDGsとの結びつき
17の目標よりさらに細かく設定されたSDGs169のターゲットとニッスイの取り組みとの結びつきについてはこちらをご覧ください。
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/85#238>



重要課題（マテリアリティ） ▶▶ 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

2030年の目指す姿

水産資源

- ニッスイグループが調達する水産物について持続可能性が確認されている

CSR調達

- ニッスイグループにおいてCSR調達基本方針に基づく調達が実施されている

環境負荷低減

- 国内ニッスイグループにおける中長期目標を達成している

使用水 [2015年度比]	CO2 [2015年度比]	廃棄物 [2015年度比]	ゼロエミッション
2023年度（原単位）	2030年度（原単位）	2023年度（原単位）	2030年度リサイクル率
-10%	-15%	-5%	99% 以上の事業所数 100%

ニッスイが貢献するSDGsの目標

水産資源を持続的に利用するため、海の恵みに感謝し、漁業・養殖他において環境や資源の利用技術の開発に取り組んでいます。
さらに「ニッスイグループ調達基本方針」のもとサプライチェーンでの人権課題に配慮した調達を目指します。

●対応するSDGs



▶▶▶ 重点取り組みテーマ

「森・川・海」の保全活動

豊かな海を守るため、森・川・海を一体と考え、国内外の事業所周辺で生態系の保全活動に取り組んでいます。



おさかなをはぐくむ湧水と海を守る森保全活動



宇津貫緑地保全活動

CSR調達

全てのサプライヤーとの協働により、人権と環境に配慮した持続可能な調達を推進します。



CSR調達説明会

水産資源の持続可能性

ニッスイが調達した天然水産物の資源状況の実態調査、環境負荷を考慮した養殖技術の開発と高度化、水産エコラベルの取得の拡大を目指しています。



環境マネジメント

ニッスイグループは、環境憲章のもと環境マネジメントの仕組みを構築、CO2、水、廃棄物を重要3指標とし環境負荷低減に取り組んでいます。

2019年度よりニッスイおよび国内グループ会社を対象に2030年度に向けた中長期の目標を策定し、グループをあげた環境負荷低減に取り組むことでSDGs、パリ協定、循環型社会の実現に貢献していきます。

海洋プラスチック

漁業、養殖事業でのプラスチック使用実態把握と見直し、プラスチック製容器包装の「3R+R」※の推進と代替素材への切り替えを検討しています。

※Reduceリデュース、Reuseリユース、Recycleリサイクル、+Renewableリデュース

重要課題（マテリアリティ）▶▶▶ 安全・安心で健康的な生活に貢献する

2030年の目指す姿

フードロス削減

- サプライチェーン全体を通じてフードロス削減に向けて取り組んでいる
- 国内ニッスイグループの年間フードロス発生量を原単位で10%削減する（2017年度比）

ニッスイが貢献するSDGsの目標

世界には貧困や紛争などさまざまな要因で食糧が得られず、栄養不良などを起こしている人がたくさんいます。その一方で生産された食糧を消費しきれず廃棄せざるを得ない「食品ロス」が国や地域によっては起こっており、問題視されています。

ニッスイグループは100年以上にわたり、海の恵みを活かす技術を培いイノベーションを進めてきました。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ていきます。

● 対応するSDGs



▶▶▶ 重点取り組みテーマ

安全・安心を届けるための取り組み

お客さまに安全・安心な食品を届けるため、品質保証の体制を整えています。

豊かな暮らしのための研究開発

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するために、研究開発を続けています。

サプライチェーン全体を通してフードロスの削減

- フードバンクのNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンへの食品の寄贈
- 賞味期限の延長と年月表示化への取り組み
- フードロス啓発のクッキングイベント「缶切り部」の活動



飢餓問題を意識するためWFPウォーク・ザ・ワールドに協賛・参加

同時に、フードロスの対極にあるSDGs目標のひとつ「飢餓をゼロに」に賛同し、活動を進めています。

TOPICS
ニッスイとSDGs

SDGs
バッジの
配付

2020年3月、ニッスイ従業員にSDGsバッジを配付しました。バッジを身に着けることで、従業員が一丸となってSDGsの達成を目指します。



重要課題（マテリアリティ）▶▶▶ 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

2030年の目指す姿

健康経営

- 心身の健康をもとに従業員とその所属組織が十分に能力の発揮ができています
- 企業として従業員とその家族のQOL（生活の質）の向上へのサポートができています

ダイバーシティ

- 多様な人材を活かし、その能力が最大限発揮できる機会を提供することでイノベーションを生み出し価値創造につなげている

ニッスイが貢献するSDGsの目標

わたしたち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お互いに磨き合い活躍できる企業を目指します。

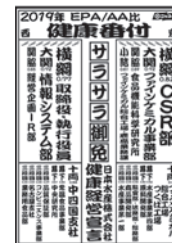
● 対応するSDGs



▶▶▶ 重点取り組みテーマ

健康経営

健康経営宣言のもと海の恵みを受けて仕事をする企業として、健康的な食の提案とともに水産物由来の機能性成分を最大限に活用し、従業員と家族、さらに広くお客さまにお届けすることで人々の健康に貢献します。



EPA/AA比 健康番付

ダイバーシティ

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、まずは女性活躍を中心に取り組みを進めつつ、「多様な人材が活躍できるグッド・カンパニー」を目指していきます。

女性活躍	シニア
人材育成	障がい者
働き方改革	外国籍者雇用

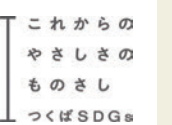
TOPICS
ニッスイとSDGs

つくばSDGs
パートナーズに認定

ファインケミカル総合工場つくば工場が立地するつくば市は、国から「SDGs未来都市」に選出されており、2019年

つくば工場はそのパートナー企業のひとつに選ばれました。今後は共通課題の解決のためにさらにネットワークを広げて活動していきます。

▶つくばSDGsパートナーズ公式ホームページ
<https://www.tsukuba-sdgs.jp/>



筋肉はおいしく食べて増やす時代へ！ スケソウダラの

速筋タンパクの可能性



健康な体に重要な速筋を効率よく増やす

近年、健康な体づくりや美容をはじめ、ロコモティブシンドローム（運動器症候群）、フレイル（加齢による心身の衰え）対策として筋肉の重要性が注目されています。

ニッスイは、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、2018年3月にAPP（Alaska pollock protein：スケソウダラタンパク質）研究会※を設立し、現在は15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。

体内のタンパク質合成への利用効率はタンパク質により異なりますが、これまでの研究から、スケソウダラの速筋タンパクは体内のタンパク質合成に効率よく利用される、卵と同等以上に良質なタンパク質であることが分かりました【図表2】。

筋肉には「瞬発力」をつかさどる速筋と、「持久力」をつかさどる遅筋の2種類があります。速筋は年齢を重ねるたびに減少していき、高齢者における寝たきりの原因の一つとして考えられています。そのため、速筋の維持は、自律的な活動が行える健康寿命を延伸するために必要な要素の一つとして注目されています。

スケソウダラを食べたラットは、他のタンパク質では見られない筋肉増加がみられ、特に速筋に効果があることが分か

りました。65歳以上の女性を対象としたヒト実験でも、特別な運動をせず、毎日4.5gのスケソウダラの速筋タンパクを食べただけで筋肉が増加した結果も出ています【図表3】。

サルコペニア（加齢による筋肉量減少）・フレイル分野におけるスケソウダラのタンパク質の研究で、以下のことが分かっています【図表1】。

- ①ラットにおいて、スケソウダラ速筋タンパクの摂取により骨密度が改善されたことから骨粗鬆症改善効果があることが示唆されました。
- ②スケソウダラ速筋タンパク摂取は、高齢女性や、要支援者（フレイルの対象者）の筋量増加に有効であることが示されました【図表1】。
- ③ラットにおいて、スケソウダラ速筋タンパク摂取は筋タンパクの合成促進と分解抑制により筋肥大を引き起こすと推測され、サルコペニアの予防・改善に有効であると考えられます。

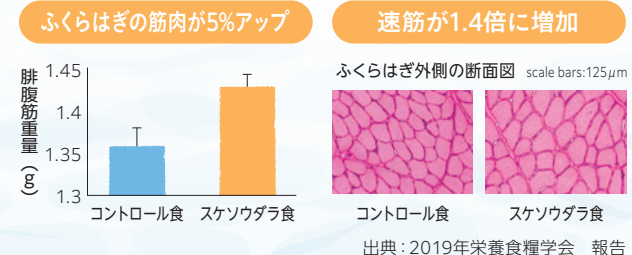
今後APP研究会では、筋肉が必要なアスリートや若年層の身体づくりへの研究も進め、有効なエビデンスを重ねながら、対象を拡大していく予定です。

ニッスイでは、2020年2月4日、APP研究会とともにメディア向けセミナーを開催し、これら最新の研究結果を発表しました。また、スケソウダラ速筋タンパクの普及活動として、アスリートや栄養士への食育の場や、最近話題の高地トレーニング施設の食堂や高齢者施設、自衛隊など「速筋タンパク」食の提供などを予定（一部開始）しています。

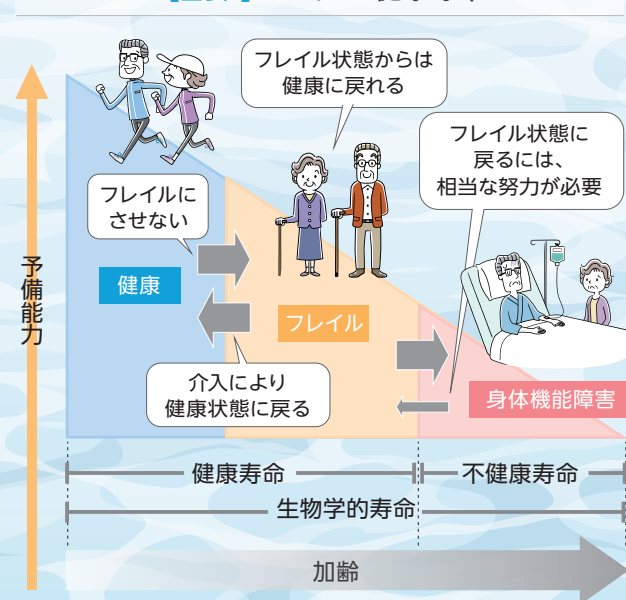
※APP研究会は、ニッスイおよび愛媛大学、東京大学などの複数の研究機関で構成され、農林水産省管轄の「知」の集積プラットフォーム（「水産物由来成分を活用したロコモーション機能改善素材探索」研究開発プラットフォーム）内に所属している産学官連携の研究組織です。

【図表3】 スケソウダラを1週間食べると筋肉増加、特に速筋が肥大

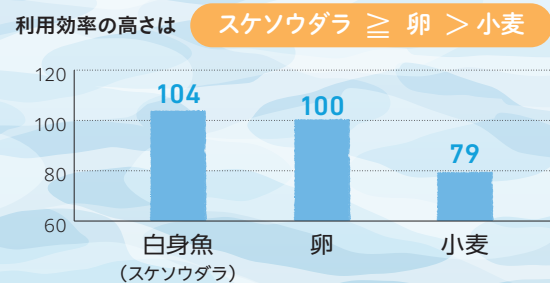
コントロール食とスケソウダラ食を1週間、動物に摂取させた時の筋肉量と速筋の太さを比較



【図表1】 フレイルと健康寿命



【図表2】 タンパク質の質評価（利用効率）



IAAO法スコア（卵を100としたときの質評価：定性評価）
参考：「日本水産株式会社共同研究データ（2017）」より



メディア向けセミナーの様子



講演を行う岸田教授（愛媛大学 大学院農学研究科生命機能学専攻）、内田副主任研究員（日本水産株式会社 食品機能科学研究所）（左から）

ユニシー社

北米の水産資源へのアクセスと加工・生産を担う
白身魚事業の重要拠点



Tom Enlow 社長

価値ある多様な白身魚製品を供給

ニッスイは国内外のグループ会社やパートナー企業とともに、世界の水産資源にアクセスする仕組みを構築してきました。中でも1970年代から、白身魚(スケソウダラ)などの北米の豊かな水産資源へのアクセスを担ってきたのがユニシー社(UniSea, Inc.: 本社・アメリカ合衆国ワシントン州レッドモンド)です。

同社は1974年、ニッスイとアメリカ側の事業家が50%ずつ出資して設立されました。当初はタラバガニやズワイガニなどの加工を行っていましたが、1985年に現在の社名となり、翌1986年にすりみ工場を設置して稼働を開始しました。さらに1989年には第2のすりみ工場を建設、1999年よりフィレの生産も開始し、白身魚事業の重要拠点となっています。

同社の加工工場はアラスカ州アリューシャン列島ダッチハーバーにあり、すりみの陸上工場としてはアメリカ最大規模を誇ります。スケソウダラからすりみ、フィレ、魚卵、魚粉などを生産するほか、マダラ、タラバガニ、イバラガニ※1、ズワイガニの加工も行っています。

スケソウダラは多獲性の魚として知られています。アラスカのスケソウダラ漁業は、生物学的許容漁獲量(ABC)に基づき総漁獲可能量(TAC)を設定します。漁船や船団には漁獲枠が割り当てられその枠内で漁業を行います。なお、この漁獲枠は他の漁業者に譲渡ができるもので、この制度を譲渡可能個別割当制(ITQ)といいます。同社は他の漁船の漁獲枠の購入や漁業権を持つ会社の株式の取得によって、水産資源の安定確保と事業の拡大を進めており、資源管理されたアラスカのスケソウダラ漁業は、持続可能な漁業に対する認証プログラムである海洋管理



ユニシー社のドックに停泊する漁船



ユニシー社所有のグランドアリューシャンホテル

協議会(MSC)の認証を受けております。

同社は多くの契約漁船を擁しており、スケソウダラやマダラ、カニなどの水産物が、直接ダッチハーバー工場に水揚げされています。この工場で製造するすりみは、グループ内外に販売し、日本国内ではかまぼこやちくわなどの練り製品やフィッシュソーセージなどに使用されています。特にカニ風味かまぼこは、日本のみならず世界各地で生産され食卓を彩っています。

スケソウダラを三枚におろし皮をとったフィレは、フィッシュバーガーやフィッシュタコスなどに使用されています。同社のフィレ生産量の約半分はアジア、残りの半分は北

米・ヨーロッパ・オセアニア向けにバランスよく販売されています。

スケソウダラの卵の助子は、日本のグループ会社でたらこや辛子明太子に加工するほか、加工した現地生漬けバラ子※2は差別化された付加価値商品として、日本のコンビニエンスストアや大手外食レストランにも採用されています。

同社は、ニッスイの北米水産事業の重要拠点として、安全・安心で顧客にとって価値ある多様な白身魚製品を送り出しています。

※1: 標準和名: イバラガニモドキ

※2: 魚の卵を魚卵膜から取り出してバラバラの状態にしたもの

ユニシー社の事業拠点



スケソウダラの漁獲



ダッチハーバー工場に搬入されるスケソウダラ



同工場内の生産ライン



ユニシー社の加工工場がある自然豊かなダッチハーバー

会社概要

会社名	ユニシー社 UniSea, Inc.
本社	アメリカ合衆国ワシントン州レッドモンド
社長	Tom Enlow
創立	1974年
資本金	3,505,850US\$
従業員	1,032名(2020年3月現在)
事業内容	水産品買付・加工販売

株式会社十味惣

ニッスイグループが調達したすりみを原料とし
おいしさと付加価値を追求した練り製品を生産



佐野 友哉 社長

日本の中央から全国に練り製品を供給

株式会社十味惣は「海なし県」岐阜県瑞浪市に本社・工場を置く、県内唯一の練り製品を製造するグループ会社です。日本のほぼ中央に位置していることから、物流面のアクセス環境も良く、日本全国各地へニッスイの練り製品を供給しています。

同社は1989年6月に名古屋市で株式会社十味惣石井として発足しました。発足当初は、アイスクリームメーカーの子会社としてニッスイブランドの中華まんなどを製造していましたが、経営体制変更に伴い1992

▶▶ニッスイグループの水産練り製品生産拠点



年よりちくわ、揚げものなどの練り製品の製造へと移行しました。

1997年には真空パックのカニ風味かまぼこの生産を開始、2000年3月には現社名「株式会社十味惣」に社名変更、2006年9月に名古屋市より現在の瑞浪市へ移転しました。2008年11月にニッスイグループの一員となり、2011年には共配を目的とした瑞浪配送センター、2012年に瑞浪第二工場を新設しました。

現在、ユニシー社などニッスイグループのすりみ原料を中心に調達、カニ風味かまぼこ、ちくわ、揚げものなどを製造し、今後需要が見込める即食性の高い練り

(株) 十味惣 所在地：岐阜県瑞浪市



本社・瑞浪工場



瑞浪第二工場



本社・瑞浪工場全景

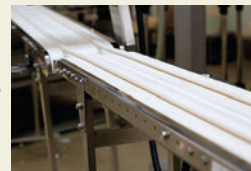


瑞浪配送センター

真空パックカニ風味かまぼこの製造工程



①ねり肉をシート状に成形し、スチーマーで加熱します。



②シート状にしたねり肉に切れ目をつけて、丸めます。



③成形されたフィルムに検品した製品を詰め、真空包装します。



④連続スチーマーで加熱殺菌と冷却を行い、箱詰めされ出荷されます。

惣菜や賞味期限の長い練りおつまみなどの開発にも注力しています。

同社の瑞浪工場は2011年に、瑞浪第二工場は2013年に品質マネジメントシステムに関する国際規格ISO9001の認証を取得しています。2018年には現在、ニッスイグループとして取り組んでいる食品安全マネジメントシステムFSSC22000も認証取得し、安全・安心なおいしい製品を提供すべく、進化を続けています。

また同社は地域に貢献できる企業を目指し、工場に隣接する公園の清掃の定期的実施や、所在地の瑞浪市主催の花火大会へ協賛、打上げ会場の整備活動「灼熱の草刈り」なども行っています。

また、フードロス削減、海洋環境への従業員の理解を深めるため、ニッスイが進めるCSR活動にも積極的に取り組んでいます。

▶▶(株) 十味惣で生産している家庭用練り製品



●海からサラダ風味かまぼこ



●まるごとおいしい太ちくわ



●活ちくわ



●おうちおつまみチーズちくわ(プレーン)

▶▶(株) 十味惣のCSR活動



灼熱の草刈り



フードロス削減「宴会料理を食べ切ろう」活動



藤前干潟で生物多様性を感じる活動



会社概要

会社名	株式会社十味惣
本社	岐阜県瑞浪市山田町201番地
代表取締役社長	佐野 友哉
設立	1989年6月
資本金	9,950万円
従業員	166名(2020年3月現在)
事業内容	魚肉練り製品、惣菜、パンの製造および販売

① オーストラリア産海水養殖 ブラックタイガーエビ「聖なる海老」新発売

ニッスイは、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 (Seafarms Group Ltd、以下SFG社：2018年5月に資本参加) がクイーンズランド州で生産するブラックタイガーを、日本向けの業務用食材「聖なる海老」(冷凍品)として2019年10月に発売開始しました。

「聖なる海老」は、厳選した親エビから採卵・孵化し、海水を使用した陸上養殖場で育成します。水揚げ後は急速凍結し、高鮮度・高品質で強い甘み・旨みが特長です。

SFG社は、環境基準が厳しく、海外からの参入が難しいオーストラリアの国内企業として高品質な養殖エビを生産しており、同国の養殖エビ生産量の1/3強を占めています。

SFG社の第三者割当増資の25百万オーストラリアドル(約21億円：ニッスイが引き受けた同社の発行済み株式数の14.99%に相当)をもとに、プロジェクトシー・ドラゴン社 (ProjectSea Dragon Pty Ltd：SFG社の100%子会社) は新たなエビ養殖施設を建設、2021年度(初年度)には5,000トンのブラックタイガーの生産を目指しています。

ニッスイは、同地で養殖されたブラックタイガーを日本・オーストラリアおよびニュージーランド市場で独占的に販売、また関連製品をニッスイグループ各社の販売網を通じてグローバルに販売する計画です。

水産事業での「養殖事業の高度化」をかけた、エビの陸上養殖では国内でバナメイ、海外ではSFG社のブラックタイガーに注力しています。

▶▶▶ 「聖なる海老」



② ファームチョイス株式会社が「天之瀬ぶり」を出荷

2019年11月、ファームチョイス株式会社(佐賀県伊万里市)は養殖ブリ「天之瀬ぶり」の出荷を開始しました。同社は養魚用配合飼料を製造販売する100%子会社で、同年5月1日、ブリなどの養殖と加工を行う天草事業部を発足させました。ブリ養殖会社である黒瀬水産株式会社(100%子会社・宮崎県串間市)の顕娃種苗センターで育てたモジャコ(稚魚)や天然採捕のモジャコを、熊本県天草諸島中部の本渡事業所と南部の牛深事業所の2カ所の養殖場で育てています。本渡事業所には加工場も併設しています。



天草海域は海峡や瀬が多く、1日2回の満潮と干潮の差が最大4mを超えるほど大きく、潮流が速いのが特徴です。「天之瀬ぶり」は潮流の中をしっかりと泳ぎまわり、身が引き締まった成魚に育ちます。

また飼料は、ニッスイの研究成果と原材料調達力を生かして同社が製造した配合飼料を使用しています。

▶▶▶ 「天之瀬ぶり」が育つ牛深養殖場(白瀬漁場)



③ 岩手県でのサケマス類養殖事業化試験に参加

2020年1月7日、ニッスイおよび弓ヶ浜水産株式会社(100%子会社・鳥取県境港市)は、新おおつち漁業協同組合(岩手県上閉伊郡(かみへいぐん)大槌町)、大槌復光社協同組合(同町)および一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所(東京都千代田区)との5者間で、大槌町における新規事業創出の観点から、同町内でのサケマス類養殖の事業化試験の実施にむけた協働連帯を目的とする協定を締結しました。

本試験は、新おおつち漁業協同組合が中心となって同町や地元事業者および漁村振興の総合シンクタンクが協働して行うもので、これにニッスイと弓ヶ浜水産が参加し、サケマス類の養殖に関する知見やノウハウなどを提供します。弓ヶ浜水産は、同町内に現地事業所を設立し、新おおつち漁業協同組合に加入、本試験に参加します。

本試験では、同組合が管轄する船越湾(吉里吉里地区地先)に生簀2基を設置し、初年度はギンザケとトラウトの2魚種を比較評価、次年度以降は試験対象魚種を絞り込み、複数年度にわたり試験養殖を実施する予定です。初年度は2魚種合計で120トンの生産を見込んでいます。

ニッスイグループは、同県沿岸漁業と漁村の振興と新たな事業機会の創出を目指し、本試験に取り組んでまいります。

▶▶▶ サケマス類養殖事業化試験の実施に関する連携協定式



④ 健康経営銘柄※に2年連続で選定

※「健康経営」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

2020年3月2日、ニッスイは経済産業省と東京証券取引所の共同による「健康経営銘柄2020」に選定されました。2年連続の選定です。

「健康経営銘柄」は長期的な企業価値の向上を重視する投資家にとって魅力ある企業として、従業員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に取り組む企業を選定するもので、2015年に始まりました。「健康経営」に取り組む企業が社会的に評価されることで取り組みを促進する制度です。

ニッスイでは、社員的生活習慣病を予防する施策として、定期健康診断の血液検査でEPA/AA比※を測定、各人にフィードバックしてその改善を啓発しています。これを部署ごとに集計して「健康番付」を作成しています。番付で横綱～小結の幕内となった部署には、当社オリジナルの「健康番付バッジ」を授与し、全社で表彰しています。

今回の選定では、ニッスイが、事業の柱である魚やEPAに着目した従業員の健康づくりに取り組んでいること、また休暇取得や労働時間の適正化を推進していることが評価されました。

※EPA/AA比：EPA(エイコサペンタエン酸)とAA(アラキドン酸)の体内バランスを示す比率



▶▶▶ 健康番付と健康番付バッジ



⑤2020年春・夏 新商品・リニューアル品

2020年春・夏新商品は、「食シーンを豊かにする食卓応援団」をコンセプトに、「社会課題」「お客様のニーズ」「ニッスイの強み」を掛け合わせて、多様なライフスタイルに対応した、新商品やリニューアル品を発売しました。

複合化するニーズへのアプローチ

共働き世帯の増加や高齢化が加速する中、日常生活において簡単・簡便調理は必須要素となっています。調理の手間を軽減できるおいしい商品をお届けします。



●金芽米でつくった！
鶏五目おにぎり
(家庭用冷凍食品)



●スルッとふた
SABA さばだし煮
(常温食品)



●今日のおかずレンジでつくる
鶏団子と野菜の甘酢あん
(家庭用冷凍食品)



●おさかなミンチを使った
麻婆豆腐 (水産品)



●ポイルdeクック
すけそうだらフライ50
(業務用冷凍食品)



●さんま開き干し (焼き済み)
(水産品)

速筋タンパク

近年注目を集めるタンパク質ですが、これをより深化させ、「タンパク質も選ぶ時代へ」として、質の良いタンパク質であるスケソウダラすりみにフォーカスした「速筋タンパク」商品をお届けします。



「速筋タンパク」とは、スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋」のタンパク質です。



●毎日食べよう
速筋タンパク
かに風味
かまぼこ
(日配品)



●毎日食べよう速筋タンパク
かまぼこスティック
(フィッシュソーセージ)



●毎日食べよう速筋タンパク
ちくわ (日配品)

お詫び：新型コロナウイルスの感染拡大による家庭用食品の消費拡大に伴い、生産商品の集約を行い安定供給を図るため、本3品は休売しております (6月現在)

魚の食材化

魚の素材としての価値や食べ方を新たに発信し、そのおいしさや健康価値を手軽に楽しめる商品としてお届けします。



●SmartSeaCook ほたと野菜の
塩バターソース (水産品)



●FF大粒シーフードミックス (-18℃)
(水産品)

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 SABA さば水煮 1缶
- スルッとふた SABA さばオイル漬け 1缶
- 境港銀ざけ中骨水煮 1缶
- オイル・サーディンレモン風味 1缶
- 焼さけあらほぐし 1瓶
- 紅鮭ほぐし 1瓶
- 毎日これ1本 EPA+DHA ソーセージ 1袋
- 毎日食べよう速筋タンパクかまぼこスティック 1袋

※お届けする商品と画像が異なる場合があります。

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 SABA さば水煮 1缶
- スルッとふた SABA さばオイル漬け 1缶
- スルッとふた SABA さば味付 1缶
- スルッとふた SABA さばみそ煮 1缶
- スルッとふた SABA さばだし煮 1缶
- スルッとふた IWASHI いわしオイル漬け 1缶
- 境港銀ざけ水煮 1缶
- オイル・サーディンレモン風味 1缶
- 減塩50%さけあらほぐし 1瓶
- 紅鮭ほぐし 1瓶
- 毎日これ1本 EPA+DHA ソーセージ 1袋
- 毎日食べよう速筋タンパクかまぼこスティック 1袋
- チーズかまぼこ 1袋