

食卓に、 海のおいしさと、 おどろきを



じつは海には、まだ知られていないおいしさがたくさんある。

本当のおいしさと、そのおどろきを、もっと楽しんでいただきたい。そんな想いから、私たちは新しいブランドをつくりました。

その名は『シーマルシェ』。世界中から集めた海の恵みを「市場＝マルシェ」のように揃えて、みなさまのもとへ。この名には、そんな私たちの強い意志と願いを込めています。

おいさで、思わず笑顔になる。おどろきと感動で、食卓みんなの話がはずむ。おいしいものは、人のこころとからだを動かすチカラがあると、私たちは信じています。

『シーマルシェ』が目指すもの

魚食の歴史に、 新たな1ページをつくります

『シーマルシェ』が目指しているものは、これまで培ってきた水産食品のプロとしての強みを活かし、お客様目線で食卓を漁場につないでいくことです。世界の海を巡ることで鍛え抜かれた良質な魚を見極める確かな目。安定した供給を可能とするグローバルネットワークと養殖技術。そして、素材の旨味・鮮度を逃がさない最先端の設備と、熟練した調理・加工の技術。こうした極洋が培ってきた強みやグループの力を結集し、“食卓にうれしいサプライズ”を提供し、魚食の歴史に新たな1ページをつくりたいと思います。



株式会社 極洋
常務取締役

上居 隆



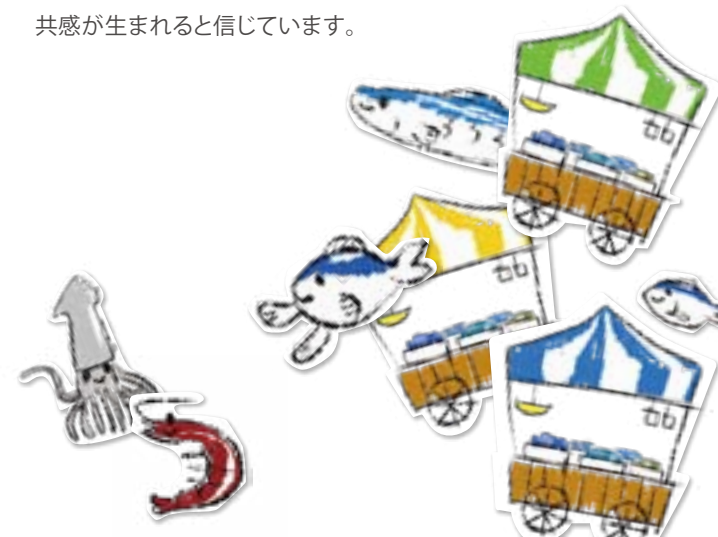
『シーマルシェ』ブランドサイト

商品ラインナップやレシピをご紹介します
<http://www.seamarche.jp/index.html>

『シーマルシェ』のご紹介

ロゴマークは、世界の海＝シーを象徴する「青い地球と波」と、市場＝マルシェでよく目にする「パラソル」を組み合わせたデザインで、パラソルの4つのストライプには、四季を通じて良い品をお届けするという想いを込めています。

『シーマルシェ』ブランドは、誠実、正直な「魚のコンシェルジェ」として魚のおいしさ、楽しみ方を提案し、消費者の皆様へ「おいしい!」「いいね!」と言っていただける品質を追求します。そこに共感が生まれると信じています。



Top Message



代表取締役会長CEO

福井 清計

代表取締役社長

多田 久樹

食卓に、海のおいしさと、おどろきを 新しいブランドで幅広いお客様に キョクヨーグループの想いを伝えます

当社グループは、「人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長することを目指します。」を企業理念に掲げています。私たちはこれからも総合食品会社として、原料の調達から加工、そして販売に至るまでのサプライチェーンを強化し、消費者のライフスタイルそしてニーズにマッチした安心・安全でおいしい商品をお届けすることで、社会とともに成長してまいりたいと考えております。

2013年6月、当社グループは消費者向けの新ブランド『シーマルシェ』を発表しました。『シーマルシェ』には、世界中から集めた海の恵みを「マルシェ＝市場」のように揃えて皆様のもとへお届けしたいとの私たちの想いが込められています。

この冊子は、「極洋グループ 社会・環境報告書 2013」を抜粋してコンパクトにまとめたものです。詳しい情報は本誌をご一読頂ければ幸いです。

なお、当社ホームページにはPDF版を掲載しています。

お問い合わせ先

株式会社 極洋

企画部 環境保全委員会事務局

TEL 03-5545-0715 URL <http://www.kyokuyo.co.jp>



この冊子を作成した際にかかったCO₂250 kgは、一般社団法人日本カーボンオフセットを通じてオフセットされ、地球温暖化防止に貢献します。

健康で心豊かな生活と食文化への貢献

「日本さかな検定(愛称:ととけん)」への協賛

キョクヨーでは、水産物を再認識することを目的として、日本さかな検定の受検を全社員に推奨しています。今後も本検定受験の推奨活動続け、検定から学べる知識を商談や商品開発等の業務に活かしていきます。

日本さかな検定とは？

当社が特別協賛している「日本さかな検定」は、魚への関心や知識を深めることで、日本の伝統ある魚食文化の復活・継承を目的とする検定です。

第4回日本さかな検定パンフレット

ファストフィッシュへの賛同

「ファストフィッシュ」とは、水産庁主導のもと、「魚食普及」を目的としたプロモーションです。その選定基準には、「手軽さ」や「気軽さ」等があり、キョクヨーも趣旨に賛同しエントリーしています。



持続可能な社会の 実現に向けた キョクヨーグループの 5つの取り組み

低炭素社会の実現

CO₂排出量の削減

当社グループのCO₂排出量は約80%を電力が占めています。電力使用量の削減に向けて、各サイトでは照明のLED導入や、冷蔵庫サイトでは断熱材補修や作業場のドッグシェルター改修により、夏場の室温上昇を抑制するなど、消費電力削減に努めています。

また、国内輸送にチャーター便(貸切便)の利用を促進し、輸送の効率化にも取り組んでいます。引き続き、グループとして低炭素社会の実現に向け努力します。

生物多様性の保全

クロマグロの人工孵化養殖事業

クロマグロについては天然資源保護の観点から、国際的に漁獲規制が行われており、日本国内においても近年クロマグロ養殖が増加し天然資源負荷の増大につながるとして、2012年10月以降に天然種苗を用いた新規養殖漁場(蓄養)の拡大はできなくなり、人工孵化による養殖漁場(完全養殖)のみ拡大が認められることになりました。

宿毛湾

安心・安全な商品の提供

定期的な工場訪問と指導を実施

お客様へ安心・安全な商品を提供するため、品質保証スタッフが定期的あるいは必要に応じて加工委託協力工場を訪問し、衛生管理等の指導を行っています。また、直接的な指導とともに、各工場の品質管理システムが上手く機能しているか、仮にクレームがあればその対策がその通りに実施されているか等のチェックも行います。当社グループは、サプライチェーン全体で商品の安心・安全を追求しています。

極洋フレッシュ(株)
品質管理部

中国品質管理
担当者の
日本での研修模様

資源循環型社会の実現

食品工場系の食品廃棄物の削減

2012年度は生産量の増加に伴い、食品廃棄物も増加しましたが、生産量1トン当たりが発生する食品廃棄物の量(食品廃棄物原単位)の最小化に取り組むなど、グループとして「効率の良い生産」ができました。また、発生した食品廃棄物は飼料や肥料に再利用をし、食品リサイクル率は100%を継続しています。今後も食品廃棄物の再資源化を推し進めるとともに発生量の削減に取り組んでいきます。

クロマグロ受精卵

生物多様性とは？

私たちの地球は多種多様な生物が、さまざまな環境のなかでバランスを保ちながら存続しています。これからは、自然の恵みをただ利用するだけでなく、管理された方法で利用するとともに、再生産の可能性を追求することも必要です。

クロマグロ人工孵化仔魚