

株式会社 極洋 corporate name KYOKUYO CO., LTD.	
本社	〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-5(住友生命山王ビル)
TEL	03-5545-0701
FAX	03-5545-0751
設立	1937年9月3日
資本金	56億6千4百万円
従業員数	2,313名(連結) 682名(個別)
Headquarters	Sumitomo Seimei Sanno Bldg.,3-3-5 Akasaka,Minato-Ku,Tokyo 107-0052
Tel	+81(3)5545-0701
Fax	+81(3)5545-0751
Established	September 3,1937
Stated capital	5,664 million yen
Employees	2,313 (consolidated basis) 682 (non-consolidated basis)

役員 Board of Directors			
代表取締役社長	井上 誠	President	Makoto Inoue
代表取締役副社長	酒井 健	Vice President	Ken Sakai
専務取締役	近藤 茂		
常務取締役	木山 修一	Senior Managing Director	Shigeru Kondo
取締役	田中 豊	Managing Director	Shuichi Kiyama
取締役	西村 斉之		
取締役	山口 敬三	Directors	Yutaka Tanaka
取締役	檜垣 仁志		Tadayuki Nishimura
取締役	三浦 理代		Keizo Yamaguchi
取締役	白尾 美佳		Hitoshi Higaki
取締役	町田 勝弘		Masayo Miura
取締役	山田 英司		Mika Shirao
常勤監査役	田村 雅治		Katsuhiro Machida
常勤監査役	菅野 洋一	Supervisory Board Members	Eiji Yamada
監査役	志村 和彦		Masaji Tamura
監査役	西浜 正幸		Yoichi Kanno
			Kazuhiko Shimura
			Masayuki Nishihama



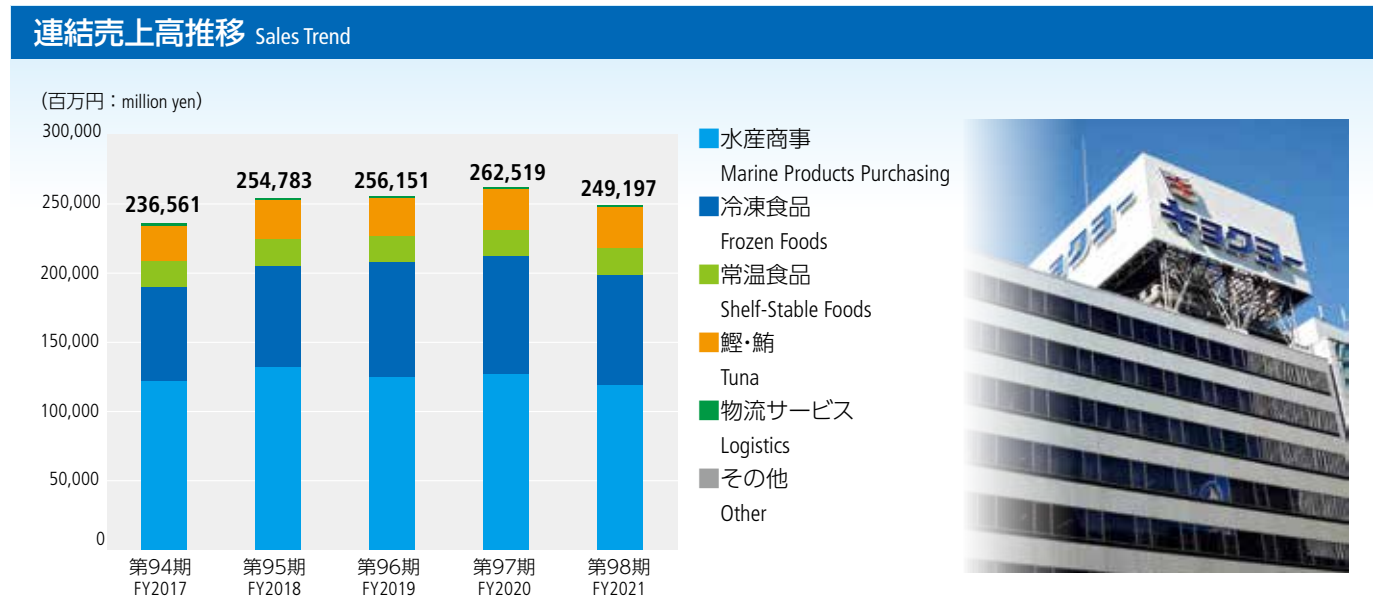
いつも となりに おいしいキョクヨー

食卓に、海のおいしさと、おどろきを。



Corporate Profile

会社案内



食卓に、海のおいしさと、 おどろきを。

魚を中心とした総合食品会社として、「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」ことを企業理念に、
原料の調達から加工、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の提供により、
お取引先と消費者の皆様から満足と信頼を得られるよう、グループの総力を挙げて努力してまいります。
今後とも、皆様のご支援、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

Delivering the plentiful bounty of the ocean to dinner tables around the world, with satisfaction and surprise.

As a general foods company with a specific focus on production and sales of fish products, our corporate philosophy is “Aiming to grow together with society, contributing to a healthy and heart-enriched lifestyle and food culture based on management of human respect”. We dedicate all efforts of the Kyokuyo Group to earning the trust and satisfaction of our business partners and consumers by providing safe, reliable and great-tasting food products, by strengthening our entire supply chain from procurement of raw products to processing and sales, and by meeting the needs of consumers. We look forward to your continued support.

代表取締役社長
井上 誠
Makoto Inoue
President



代表取締役副社長
酒井 健
Ken Sakai
Vice President



企業理念

Corporate Philosophy

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。

Aiming to grow together with society,
contributing to a healthy and heart-enriched
lifestyle and food culture based on management
of human respect.

コンプライアンスの徹底

Thorough Compliance

キョクヨーグループは経営トップから従業員の一人ひとりに至るまで、法令および企業理念を遵守することを企業行動の基本ととらえ、「企業行動憲章」や「コンプライアンス基本規則」を制定のうえ、その徹底に努めています。

The Kyokuyo Group strives for thorough compliance. In addition to establishing the Corporate Action Charter and the Basic Compliance rules, all of our employees from top management to front-line workers fundamentally incorporate and abide by laws, regulations and our corporate philosophy in their actions.

キョクヨーグループ環境経営の考え方

The Kyokuyo Group's Approach to Environmental Management

キョクヨーグループは、食品メーカーとして水産物資源などの有効活用と安心・安全な製品を提供するために全従業員が事業活動に伴って発生する環境負荷の低減を積極的に進めています。そして、地球環境へ与える影響を常に配慮した環境保全活動を進め、2004年12月にグループ全体で環境に関する国際規格であるISO14001の認証を取得しました。2017年度には2015年版規格への移行が完了しています。今後も環境マネジメントシステムのもと、環境保全活動を推進してまいります。

As a food producer, the Kyokuyo Group and all of our employees are promoting efforts to reduce the environmental impacts of our business activities in order to use marine and other resources efficiently and provide safe and reliable food products. In promoting environmental conservation activities that consistently take into account effects on the environment, the entire Kyokuyo Group attained ISO 14001 certification, the international standard for environmental management, in December 2004. In fiscal 2017, Kyokuyo Group certified with ISO14001 completed their certification update to ISO14001:2015. We will promote our environmental conservation activities under our environmental management system.

あふれる笑顔を食卓に。 世界から日本へ、日本から世界へ。

Meals that make you smile from ear to ear, from around the world to Japan, and from Japan to the rest of the world.

回転寿司やファミリーレストラン、スーパーやコンビニのお惣菜、学校の給食…

キョクヨーは皆様の日々の食卓に溶け込んでいます。

おいしいものを食べたときの、満面の笑顔。

その笑顔が日本から、世界中へ広がるように、私たちは今日もおいしさをお届けします。

From conveyor belt sushi restaurants and family diners to prepared foods in supermarkets and convenience stores, and school lunches, Kyokuyo is a part of your daily diet.

When you eat something that tastes great, it puts a big smile on your face.

We want to see those smiles not just in Japan, but all over the world.

Today and always, we continue to serve up delicious foods.

豊かな海の恵みを食卓においしさとともに届ける3つのキーワード

Three keywords for delivering the plentiful bounty of the ocean to your dinner table in an even tastier form.

Keyword

1

調達

Procurement

良質な水産物を見極める確かな“目”

世界中からの良質な水産物の買い付け、海外まき網船でのカツオの漁獲、日本国内でのクロマグロ、マダイなどの養殖、創業以来脈々と受け継がれてきた確かな“目”で豊かな海の恵みを調達しています。

Discerning eye for selecting high-quality marine products

In addition to procuring high-quality marine products from around the world, we also catch skipjack in the southern Pacific with tuna purse seine fishing vessels and are engaged in fish farming in Japan, including bluefin tuna and red sea bream. We have continued to approach the procurement of marine products with the same discerning eye we have used since our founding.

Keyword

2

加工

Processing

熟練の“腕”で日々の食卓をもっと豊かに

良質な水産物をはじめ、さまざまな食材を国内外の関係会社や協力工場でお客様のニーズに合わせた食品形態に加工しています。旨味・鮮度を逃がさない熟練の“腕”が光ります。

The skill and expertise to make every meal even more delicious

Using a broad range of ingredients, including only the highest-quality marine products, we process all kinds of food products in affiliated factories located inside and outside Japan to meet customer needs. This is where our skill and expertise in preserving flavor and freshness shine through.

Keyword

3

販売

Sales

永年培われた “国内外の販売ネットワーク”

国内7支社、国内外の関係会社による“充実した販売ネットワーク”を通じて皆様においしさをお届けしています。

Domestic and international sales network carefully built up over the years

Our seven branches and subsidiary companies both inside and outside Japan deliver tasty products to people around the world through our sales network.

事業領域

Business Fields

社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品を提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。

We provide safe and reliable products that earn the trust of consumers as a general foods group serving society.

水産商事

- 水産商事事業
- 海外事業

Marine Products Purchasing Business

- Marine Products Purchasing Business
- Overseas Business

食品

- 業務食品事業
- 市販食品事業

Food Business

- Foodservice Business
- Retail and Consumer Food Business

鯉・鮪

- 漁撈事業
- 加工・販売事業
- 養殖事業

Tuna Business

- Fishery Business
- Processing & Sales Business
- Aquaculture Business

物流サービス

- 冷蔵倉庫事業

Logistics Business

- Cold Storage Business



キョクヨーの市販商品ブランド 「シーマルシェ」

Sea Marché —Kyokuyo's product brand

当社が自信をもってご提供しております市販商品ブランド「シーマルシェ」。「調達」・「加工」・「販売」すべてのプロセスにおいて、極洋だからこそできる「こだわり」や、「工夫」が詰められている「美味しさ」の付加価値商品として展開しています。永年にわたって世界の漁場と食卓をつなぎ続けてきた食品のプロフェッショナルである極洋が、これまで培ってきたノウハウを活かして、“食卓にうれしいサプライズ”をお届けいたします。

We are proud to present the *Sea Marché* product brand. Through *Sea Marché*, we offer delicious, value-added products in which every stage from procurement through processing to sales embodies the high quality and innovation that only Kyokuyo can provide. As an ultra-professional company that has for many years now continued to link the world's fishing grounds to people's dining tables, in the future Kyokuyo will continue to use the know-how that we have built up over the years to provide delicious surprises for consumers' dining tables.



シーマルシェPRポスター



タルタルソースもおいしい
サーモンメンチカツ



さけの中骨水煮炒飯



羽田空港ターミナル内の電照広告



TV commercials
already being
shown!



CMのワンシーン

当社は2021年4月からスタートさせた中期経営計画「Build Up Platform 2024」において、「ブランドの強化」と「食の楽しみへのこだわり」を戦略の1つとしており、おいしいの先にある「生活を楽しむための食」を表現した新CMのテレビ放映を開始しました。

We have positioned “Strengthening our brand” and “Focusing on gourmet food” as key strategies in our “Build Up Platform 2024” medium-term plan, which was launched in April 2021. In line with this approach, new TV commercials that emphasize how our food products are more than just delicious, but also enhance people's enjoyment of life, have begun to be broadcast.

特許取得の独自製法による 「だんどり上手」シリーズ

The *Dandori Jozu* series made using a patented proprietary manufacturing process

「だんどり上手」シリーズとは、病院や介護施設など毎日忙しい調理現場で“だんどりよく”調理していただくための業務用の冷凍食品シリーズです。解凍処理が不要で凍ったまま調理でき、冷めてもパサつかない保水効果を切身に持たせて、均一にやわらかく仕上げる独自製法を開発し、特許を取得。魚の生臭さはショウガエキスをを用いて解決し、さらに塩分を不使用とすることで塩分値の計算にも貢献し味付けの幅を広げることができる画期的な商品として、骨なし切身や骨なし皮なし切身、焼き魚など、各種取り揃えたシリーズとしてご好評をいただき、2013年の発売以来、急成長を続けております。

2019年には、高齢や病気のために嚥下機能が弱くなった方々に向けた、ムース食とやわらか食の発売を開始。2020年には、ご家庭でも高まる料理の時短・簡便ニーズに応えるため、「だんどりよく調理」できるコンセプトを活かし、市販用商品を投入するなど、ラインアップを拡げています。

The *Dandori Jozu* series offers an assortment of frozen foods for commercial use that are quick and easy to prepare in busy kitchen environments such as hospitals and nursing care facilities. The proprietary manufacturing process we developed and patented allows products to prepare in the frozen state without defrosting, helps sliced and cut foods retain their moisture to prevent drying out even after cooling off, and creates a uniform degree of softness. We neutralize fish odors using ginger extract and season the *Dandori Jozu* series without salt to contribute to sodium-conscious meal planning and expand the possibilities of flavor. This innovative series offers fish fillets and pieces without bones, without bones or skin, and in grilled preparations. We launched the *Dandori Jozu* series in 2013, and it continues to see popularity and strong growth thanks to its convenience, wide selection and quality. In 2019, we launched new mousse-type food products and other soft food products that are ideal for people who find it difficult to swallow because of age or illness. In 2020, responding to the growing demand in the household sector for food that can be prepared quickly and conveniently, we made effective use of the concept (emphasizing food that is easy and quick to cook) to expand our product lineup, for example by moving into the retail products segment.



製品キャラクター
「だんどり〜にゃ」



骨とり作業



だんどり上手 赤魚切身
(骨なし)



だんどり上手 秋鮭塩焼き
(骨なし)



だんどり上手 スケソウダラ煮付けムース



だんどり上手 ぶり大根
(骨なし)



だんどり上手 さば味噌煮
(骨なし)

「良質な水産物を見極める確かな“目”」で 豊かな海の恵みを調達する。

Procuring the bounty of the ocean with our discerning eye for selecting high-quality marine products

漁撈からスタートし世界の海を舞台に成長してきたキョクヨーには、「魚のプロ」として良質な水産物を見極める確かな“目”があります。

そして、永年にわたって築きあげてきた海外とのネットワークにより、世界の水産資源の情報を入手することができます。

さらにいつまでもおいしい魚を提供するためにつくり・育てる漁業にも力を入れており、水産物資源の安定供給に努めています。

Having started from fishing operations, we have grown to be a consummate pro in the fishing business on the world's oceans, with a discerning eye for selecting high-quality marine resources. We also obtain information on the world's marine products through the global network that we have built up over the years.

We strive to maintain a stable supply of marine resources and are concentrating on the aquaculture business so that we can always provide a supply of delicious fish and seafood.

買い付け Purchasing

グローバルネットワークを活用した 水産物の買い付け

全世界に広がる魚食のグローバル化。水産物の国際的な買い付け競争はますます激しくなっています。国内外の本・支社、駐在員事務所、関係会社の相互連携と、永年にわたり熟成されてきた国内外の水産会社との信頼関係に基づくネットワークを活用し、世界の海から良質な水産物を買い付けしています。

Purchasing marine products via our global network

As seafood dishes have become popular and accessible around the world, the international competition to procure marine products is becoming more intense. We acquire only the highest-quality marine products from oceans around the world through coordinated efforts among our headquarters, branch offices, representatives and affiliates inside and outside Japan, and via the global network that we have built up over the years based on relationships of trust with marine product companies.



海外におけるエビの買い付け・商談

漁撈 Fishing

極洋水産(株)の海外まき網事業

「第七わかば丸」をはじめとする、極洋水産(株)所属の海外まき網船「わかば丸」で、中西部太平洋海域などにおいて良質のカツオを中心に漁獲しています。漁業に対する国際的な規制が強化されるなか、生物多様性の保全に努めながら、水産資源の安定確保とその有効利用を進めています。

Tuna purse seine fishing business of Kyokuyo Suisan Co., Ltd.

Led by the Wakaba Maru No. 7, Kyokuyo Suisan Co., Ltd. operates the Wakaba Maru purse seine fleet in the central and western Pacific Ocean, catching mostly skipjack.

As international restrictions in the fishing industry becoming ever stricter, we are promoting the effective use and stable maintenance of fishing resources while conserving biological diversity.



冷凍カツオの水揚げ



第七わかば丸

養殖 Aquaculture

生鮮品の安定供給を目指し つくり・育てる漁業へ

キョクヨーグループでは、限りある水産資源を保護する一方、水産物を安定的に供給するための養殖事業を行っています。クロマグロについては、四国西南部の豊かな自然環境のなかで手塩にかけて育てた「本鮪の極(きわみ)」が、取引先から高い評価を得ており、2017年には完全養殖魚の出荷を開始しました。また、グループ会社の(株)クロシオ水産では、マダイなどを養殖しています。

Aquaculture business aimed at a stable supply of fresh products

In addition to conserving the world's limited marine resources, we also operate a aquaculture business to ensure a stable supply of marine products. In the case of bluefin tuna, our *Hon-Maguro no Kiwami* fish farm, which we established and developed with careful attention to the rich natural environment of southwest Shikoku Island in Japan, has received high praise from customers. In 2017, we began shipment of fish produced by full-life-cycle aquaculture. Kuroshio Suisan Co., Ltd. which is a Kyokuyo Group company farms red sea bream etc.



養殖マグロの取り上げ



(株)クロシオ水産の養殖マダイ

「熟練の“腕”で日々の食卓をもっと豊かに」 さまざまな食材からニーズに合わせた 加工食品を提供する。

Enriching daily meals with a diverse range of marine products expertly processed into delicious foods

世界中で幅広く親しまれている魚は、刺身や寿司のように生で楽しんだり、煮たり焼いたりさまざまな調理され食卓に並びます。

私たちは世界の海から厳選して調達した魚をはじめ、さまざまな食材をグループ企業の極洋水産(株)・極洋フレッシュ(株)・極洋食品(株)・キョクヨーフーズ(株)・タイのKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd. や合併会社K&U Enterprise Co., Ltd.(KUE社)など、国内外の協力工場で製造・加工し、お客様へお届けしています。

Loved the world over, fish is served at the dinner table in multiple forms, from raw delicacies such as sashimi and sushi to cooked and grilled dishes.

Using only the finest fish, procured and carefully selected from all over the world, and a variety of ingredients, Kyokuyo Group companies, such as Kyokuyo Suisan Co., Ltd., Kyokuyo Fresh Co., Ltd., Kyokuyo Shokuhin Co., Ltd., Kyokuyo Foods Co., Ltd., and Kyokuyo Global Seafoods Co., Ltd. and joint venture K&U Enterprise Co., Ltd. in Thailand, produce processed foods in affiliated factories inside and outside Japan for delivery to customers.

業務食品 Foodservice Products

素材のよさを活かした 新しいおいしさを提案

新鮮な原料を使用した寿司種・刺身商材や、最先端の加工技術により、素材本来の味と食感を活かすことにこだわった焼き魚・煮魚、そして、より加工度を高めた水産フライ類、カニ風味かまぼこ「オーシャンキング」のほか、畜肉製品、冷凍野菜など、お客様のニーズに合わせて開発・製造した商品を提供しています。

これら魚を中心とした冷凍食品は外食産業や産業給食、医療・介護施設などで幅広くご利用いただいています。

Making effective use of high-quality raw materials to provide a whole new kind of deliciousness

We develop and produce new products to meet customer needs, including sushi toppings and sashimi made using fresh raw materials, grilled and simmered fish that retain the original taste and texture of the raw materials through the use of advanced processing technology, processed deep-fried seafood products and Ocean King imitation crab meat, as well as an assortment of meat products and frozen vegetables. These frozen food products, which mainly comprise fish products, are widely used by customers in the restaurant sector and corporate food services sector, as well as by medical and care facilities, etc.



寿司種



さばの味噌煮



オーシャンキング®かにごころ®R



えびフリッター

市販食品 Retail and Consumer Food Products

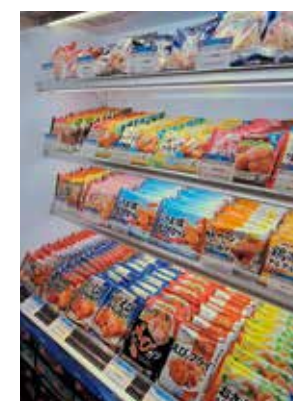
冷凍食品 Frozen Foods

魚総菜の食卓提案

市販冷凍食品は「当社の強みを活かした魚惣菜の食卓提案」をテーマに、販売が拡大しています。「魚を食べるのが好き」、「もっと食べるようにしたい」と思いながらも、調理の手間がかかることなどから魚をあまり食べない人が多く、少子高齢化や女性の社会進出が進むなか、「手軽、便利、おいしい」というキーワードを持った食品へのニーズに対応してまいります。

Offering seafood side dishes

We are expanding sales of retail frozen food products, under the concept of “offering seafood side dishes that capitalize on our strengths.” Many people like and want to eat more seafood, but have difficulty finding the time to prepare seafood regularly. We are meeting consumers’ changing needs with products designed with the keywords of “easy, convenient and delicious.”



市販冷凍食品売り場イメージ



ふんわりえびカツ



まぐろソースメンチ

常温食品 Shelf-Stable Foods

缶詰70年の歴史と味へのこだわり

「サバ・サケ・カニ」などの魚介缶詰は永年の歴史を持ち、長きにわたりお客様に親しまれてきました。ほかに「グルコサミン」といった健康食品、関係会社(株)ジョッキの海産珍味など多岐にわたるラインアップで、おいしさと健康をお届けしています。

70 years of canned foods and a devotion to taste

We have a long history of producing canned seafood, such as canned mackerel, salmon and crab, which have been loved by many customers over the years. We also provide a wide range of health products such as the supplement glucosamine and seafood delicacies produced by our affiliate, Jokki Co., Ltd.



海から生まれた
グルコサミン



SABAKAN さばのトマトパッツァ



さば水煮



美味追求シリーズ
あたりめ

「永年培われた“国内外のネットワーク”」を活かし キョクヨーブランドをお届けする

Delivering Kyokuyo brand products via the Japanese and international network we have built up over years

キョクヨーは、日常生活におけるあらゆる食のシーンを想定し、世界中から調達した水産物などを素材のままで、あるいは加工を施し、永年にわたって築きあげられた“国内外の販売ネットワーク”を通じて消費者の皆様にお届けしています。

At Kyokuyo, we procure marine products from all over the world and process them or deliver them to consumers in their natural state while considering all the ways the products can be used in daily life. We have been providing customers with marine products through our Japanese and international sales network built up over our long history.



国内販売 Sales in Japan

ニーズをとらえた商品をスピーディーに提供

キョクヨー製品は、国内7支社、極洋商事(株)ほか関係会社を通じて回転寿司やレストラン、居酒屋などの外食産業、量販店水産・惣菜売り場やコンビニエンスストア、給食といったさまざまなルートに販売されています。

特にカツオ・マグロに関しては、買付輸入、漁撈、養殖と幅広い原料調達ルートを有し、極洋水産(株)、極洋フレッシュ(株)、指宿食品(株)ほかにおいてお客様のニーズに合わせ生鮮・チルド・冷凍の3温度帯での各種製品に加工、販売する一貫体制を整えております。

Speedy delivery of products that satisfy customer needs

Kyokuyo products are sold by our seven branch offices in Japan, our affiliate Kyokuyo Shoji Co., Ltd. and other subsidiaries to a wide range of customers in the restaurant industry. These include conveyor belt sushi restaurants and izakaya (Japanese-style pubs), mass retailers of marine products and prepared foods, convenience stores and providers of school lunches. For tuna in particular, we have fishing, farming, import purchasing, and a wide range of raw ingredient procurement routes. Through our integrated system for processing and sales, Kyokuyo Suisan Co., Ltd., Kyokuyo Fresh Co., Ltd., and Ibusuki Shokuhin Co., Ltd. process various products in the three temperature ranges of fresh, chilled, and frozen corresponding to customer needs.



市販用商品のPR



養殖マグロの加工品

海外事業 Overseas Business

広がるマーケット 世界の魚食ニーズに対応

水産物のマーケットは日本だけではなくありません。キョクヨーグループは海外の関係会社や駐在員事務所を通じ、日本産水産物の輸出や三国間貿易も積極的に行っています。水産物の有効活用と資源循環型社会の実現に努めると同時に、魚食のグローバル化にも貢献しています。

Meeting demand for seafood in the expanding global market

The market for marine products extends beyond Japan. Through the work of Kyokuyo Group international affiliates and representative offices, we are actively engaged in the global trade and export of Japanese marine products. We strive to realize effective use of marine products and a society that recycles resources to contribute to the globalization of seafood-based diets.



タイの展示会に出展



海外駐在員事務所での商談

公式オンラインショップ 「キョクヨーマルシェ」 The Kyokuyo Marché online store

「シーマルシェ」をはじめとする、ご家庭で日常的にご利用いただける水産加工品のほか、健康食品や贈答用グルメもご用意しております。

The Kyokuyo Marché online store stocks *Sea Marché* brand products and other seafood products for use in the home as well as health foods and gourmet products ideal for gift-giving.



キョクヨーマルシェ TOPページ

物流サービス Logistics Business

食品の鮮度を管理し迅速に配送

キョクヨー秋津冷蔵(株)は、東京の城南島および大井、福岡の3つの拠点で冷蔵倉庫事業を行っており、今後も事業の拡大とサービスの拡充を図ってまいります。

Controlling product freshness and quick delivery

Kyokuyo Akitsu Reizo Co., Ltd. operates a cold storage business from three sites, in Ohi and Jonanjima in Tokyo, and Fukuoka. We continue to pursue greater business scale and improved services.



キョクヨー秋津冷蔵(株)
城南島事業所

研究・開発 Research & Development

当社グループは、食生活にとって大切な動物性蛋白質資源およびその他の食料資源をより有効に活用すること、また、安心・安全で豊かな食生活を実現することを使命としており、商品開発本部や宮城県の研究施設および併設する製品開発工場が中心となって、魚肉蛋白質や脂質などの水産科学分野の研究および食品の衛生や安全性についての基礎的研究や業務食品、市販食品、常温食品等の新製品の試作開発を行い、また、独自技術の開発および生産技術指導を通じた新製品開発や品質の安定化と水産加工品の製造技術の開発・改良、さらに、養殖事業における養殖クロマグロの鮮度維持向上の研究などに取り組んでいます。

The mission of the Kyokuyo Group is to effectively use precious animal-based proteins and other food resources that are essential to our diet, and to realize wholesome eating habits with safe and reliable products. Led by our Product Development Division, Research Laboratory in Miyagi Prefecture, and the manufacturing development factory located on its grounds, we conduct research on fish-based protein and fat as well as other areas of fishery science, basic research on food hygiene and safety, and new product development of food service products, retail food products, shelf-stable foods and more. From here, we also develop original technologies, improve the stability of new product development and quality by providing production technology guidance, and develop and improve our manufacturing technologies for processing marine products. The laboratory also conducts research in various fields including freshness preservation of aquacultured bluefin tuna.



研究所



食品の分析

少子高齢化や情報化社会が進むなか、消費者のライフスタイルやニーズなど、市場環境の変化に対応し、消費者視点の商品開発を推進し、春と秋の2回、それぞれの商談に向けた「新商品発表会」を開催し、メディアやお取引先へご紹介しております。

We pursue product development with a consumer-led focus to meet changing market needs in terms of consumer lifestyles and other social trends, such as the falling birthrate and aging society in Japan and the information age. Twice a year in spring and fall, we invite the media and our business partners to new product announcements ahead of business talks about the products.



商品を使用したメニューの提案



新商品発表会



メディア向け新商品紹介

品質・衛生管理 Quality and Hygiene Control

安心・安全を確保することを第一に 品質保証活動に取り組む

安心・安全な食品を提供するために、グループ会社の工場には品質管理の専任者を配置し、日本国内の加工委託工場については、(株)極洋の品質保証部員が直接出向いて定期的な点検や衛生指導などを行っています。また、中国には食品安全管理室を設置、バンコクおよびホーチミン駐在員事務所にも品質管理専任の日本人スタッフが常駐し、品質・衛生管理の徹底に努めています。さらに関係工場を対象とした技術研究会や勉強会を通じて連携とコミュニケーションの強化を図ることにより、安心・安全な製品を供給するための努力を続けています。

Quality assurance activities that prioritize safety and reliability

To ensure the safety and reliability of the food products that we provide, we employ full-time quality control experts in our Kyokuyo Group factories. We also dispatch staff from Kyokuyo's quality assurance department to perform regular inspections and provide hygiene guidance, etc., at factories belonging to our contractors within Japan. In addition, to ensure thorough quality and hygiene control, we have established Food Safety Management Sections at our operations in China, and have specialist Japanese quality control staff permanently assigned to our representative office in Bangkok and Ho Chi Minh. In addition, we are further enhancing communication and coordination by holding technical research meetings and training sessions as part of ongoing efforts to provide only safe and reliable products.



海外協力工場の視察

社会貢献活動 Social Contribution Activities

日本カヌー連盟の オフィシャルパートナー

当社は「自然との共生」および「水資源の大切さ」を社会に訴えていく環境保全活動の一環として、公益社団法人 日本カヌー連盟の活動に協賛しており、同連盟のオフィシャルパートナーとして、水産資源の有効活用と事業活動に伴って発生する環境負荷の低減を進めるとともに、カヌー競技を通じて、環境保全活動にも取り組み、持続可能な社会の発展に貢献してまいります。

Official partner of the Japan Canoe Federation

As part of our environmental conservation activities promoting the importance of coexisting with nature and the value of water resources, we are supporting the activities of the Japan Canoe Federation. As its official partner, we are promoting the effective use of marine resources and reducing environmental impacts arising from our business activities. In addition, through canoe events, we are conducting activities to conserve the environment and contribute to realizing a sustainable society.



(株)極洋所属のカヌー
スラローム選手・山本 嶺

「日本さかな検定」(愛称:ととけん) に協賛

2010年より実施されている「日本さかな検定」(主催:一般社団法人日本さかな検定協会)に協賛しています。この検定は、四季折々の旬が楽しめる多様な魚介類とそれらを巡る匠の技や多彩な文化への興味・関心を広く喚起し、魚食の普及に少しでも役立ちたいとの趣旨で誕生したものです。魚を中心とした総合食品会社である当社もこの趣旨に賛同し、この検定が日本の伝統である魚食文化の復活・継承につながることを期待しています。

Sponsorship of Japanese Fish Certificate (Totoken)

We are proud to support the Japanese Fish Certificate (sponsor: Japanese Fish Certification Association), which has been issued since 2010. The certificate was created to promote fish consumption by sparking interest in the vast variety of seasonal fish and seafood that can be enjoyed, and by promoting related expertise and culture. As a general foods product company with a focus on fish products, we agree with these aspirations and hope that the certificate will help maintain and revitalize the traditional Japanese fish-based diet.



検定会場の様子

それぞれが高い技術とノウハウを持ち、お客様に満足を提供するというただひとつの目的のために一丸となって活動しているのがキョクヨーグループです。私たちはこのグループパワーで、水産食品業界をリードしていきます。

Providing satisfaction to our customers with our advanced technology and expert know-how is the goal that unites Kyokuyo Group employees. We are mobilizing our Group capabilities to lead the marine food product industry.

支社・営業所・駐在員事務所

- 札幌支社**
〒060-0012 北海道札幌市中央区北12条西20-1-26(第2丸果ビル)
TEL. 011-612-8371
- 仙台支社**
〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17(仙台一番町ビル)
TEL. 022-227-1071
- 仙台支社 青森営業所**
〒030-0801 青森県青森市新町1-9-9(ホテルサンルート青森東館)
TEL. 017-777-9515
- 東京支社**
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-5(住友生命山王ビル)
TEL. 03-5545-0800
- 名古屋支社**
〒461-0005 愛知県名古屋市中区東桜1-4-3(大信ビル)
TEL. 052-955-8250
- 名古屋支社 金沢営業所**
〒920-0345 石川県金沢市藤江北2-374
TEL. 076-266-1480
- 大阪支社**
〒530-0057 大阪府大阪市北区曽根崎2-16-19(メッセージ梅田ビル)
TEL. 06-6315-1251
- 広島支社**
〒730-0051 広島県広島市中区大手町2-7-10(広島三井ビルディング)
TEL. 082-246-7101
- 広島支社 松山営業所**
〒790-0878 愛媛県松山市勝山町1-19-3(青木第一ビル)
TEL. 089-921-9811
- 福岡支社**
〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-1(DS福岡ビル)
TEL. 092-781-1191
- 福岡支社 鹿児島営業所**
〒892-0825 鹿児島県鹿児島市大黒町4-11(日宝いづろビル)
TEL. 099-227-1491
- 研究所**
〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3-20-1
TEL. 022-367-6777
- シアトル駐在員事務所** Seattle Representative Office
1200 Fifth Avenue, Suite 1575 Seattle, WA 98101-3131, U.S.A.
TEL. +1(206)405-2670
- 青島駐在員事務所** Qingdao Representative Office
Room No.1011-1013, Crowne Plaza Qingdao No.76, Xiang Gang Zhong Road, Qingdao, 266071 China
TEL. +86 (532) 8578-4314
- バンコク駐在員事務所** Bangkok Representative Office
Suite 1803, 18th Floor., Sathorn Thani Tower II, 92/52-53, North Sathorn Road, Bangkok 10500, Thailand
TEL. +66 (2) 238-4604

- ホーチミン駐在員事務所** Ho Chi Minh City Representative Office
Unit No. 706, The Landmark 5B, Ton Duc Thang Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam
TEL. +84 (28) 3-821-9820
- スラバヤ駐在員事務所** Surabaya Representative Office
Srijaya Building Room No. 501-A, 5th Floor, Jl. Mayjend Sungkono Kav. 212 - 214, Surabaya, 60189, Indonesia
TEL. +62 (31) 5684262
- アムステルダム駐在員事務所** Amsterdam Representative Office
Tower-B, 7th Floor, WTC Schiphol Airport, Schiphol Boulevard 193, 1118 BG Schiphol, Netherlands
TEL. +31 (20) 405-9060

関係会社

- キョクヨー秋津冷蔵(株)** KYOKUYO AKITSU REIZO CO.,LTD.
〒143-0002 東京都大田区城南島2-6-1
TEL. 03-3799-1701
事業内容/冷蔵倉庫業
Location: 2-6-1 Jonanjima, Ota-ku, Tokyo 143-0002
TEL. +81 (3) 3799-1701
Description of Business: Cold storage business
- 極洋商事(株)** KYOKUYO SHOJI CO.,LTD.
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-6234-4400
事業内容/水産物・農産物・畜産物の買付け販売
Location: Sumitomo Seimei Akasaka Bldg., 3-3-3 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052
TEL. +81 (3) 6234-4400
Description of Business: Purchasing and sales of fisheries, agricultural and meat products
- 極洋食品(株)** KYOKUYO SHOKUHIN CO.,LTD.
〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3-20-1
TEL. 022-364-6111
事業内容/冷凍食品・チルド食品の製造
Location: 3-20-1 Shinjima-cho Shiogama, Miyagi 985-0001
TEL. +81 (22) 364-6111
Description of Business: Manufacturing of frozen and chilled food products
- 極洋水産(株)** KYOKUYO SUISAN CO.,LTD.
〒421-0213 静岡県焼津市飯淵1441-1
TEL. 054-622-5111
事業内容/海外まき網漁業、かつお・まぐろ加工、冷蔵倉庫業
Location: 1441-1 Habuchi, Yaizu, Shizuoka 421-0213
TEL. +81 (54) 622-5111
Description of Business: Overseas purse seine fishing business, processing tuna and bonito, cold storage business
- キョクヨー総合サービス(株)** KYOKUYO SOUGOU SERVICE CO.,LTD.
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-5545-0770
事業内容/保険代理業、各種物品あっせん販売
Location: Sumitomo Seimei Akasaka Bldg., 3-3-3 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052
TEL. +81 (3) 5545-0770
Description of Business: Insurance agent business, facilitating sales of various products
- 極洋フィードワンマリン(株)** KYOKUYO FEED ONE MARINE CO., LTD.
〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-73-7180
事業内容/水産物の種苗生産、養殖、販売ほか
Location: 392-2 Hisayoshi, Ainan-cho, Minamiuwa-gun, Ehime, 798-4353
TEL. +81 (895) 73-7180
Description of Business: Aquaculture of tuna and other marine products, processing and sales, etc.

- キョクヨーフーズ(株)** KYOKUYO FOODS CO.,LTD.
〒798-2102 愛媛県北宇和郡松野町延野々830
TEL. 0895-42-1600
事業内容/冷凍食品・チルド食品の製造(カニ風味かまぼこなど)
Location: 830 Nobenono, Matsuno-cho, Kitauwa-gun, Ehime, 798-2102
TEL. +81 (895) 42-1600
Description of Business: Manufacturing frozen and chilled products (imitation crab meat, etc.)

- 極洋フレッシュ(株)** KYOKUYO FRESH CO., LTD.
〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3-3-2
TEL. 03-3878-4611
事業内容/まぐろその他水産物の加工および販売業ほか
Location: 3-3-2 Rinkai-cho, Edogawa-ku, Tokyo, 134-0086
TEL. +81 (3) 3878-4611
Description of Business: Processing of tuna and other marine products and sales, etc.

- キョクヨーマリン愛媛(株)** KYOKUYO MARINE EHIME CO., LTD.
〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-72-6661
事業内容/まぐろその他水産物の養殖、加工および販売業ほか
Location: 392-2 Hisayoshi, Ainan-cho, Minamiuwa-gun, Ehime, 798-4353
TEL. +81 (895) 72-6661
Description of Business: Aquaculture of tuna and other marine products, processing and sales, etc.

- キョクヨーマリンファーム(株)** KYOKUYO MARINE FARM CO.,LTD.
〒788-0034 高知県宿毛市大深浦2198-4
TEL. 0880-65-5617
事業内容/まぐろその他水産物の養殖、加工および販売業ほか
Location: 2198-4 Obukaura, Sukumo, Kochi, 788-0034
TEL. +81 (880) 65-5617
Description of Business: Aquaculture of tuna and other marine products, processing and sales, etc.

- 指宿食品(株)** IBUSUKI SHOKUHIN CO., LTD.
〒891-0501 鹿児島県指宿市山川新栄町1番地42
TEL. 0993-35-2335
事業内容/カツオ・マグロその他水産物および農畜産物の加工および販売
Location: 1-42 Shinei-cho, Yamagawa, Ibusuki City, Kagoshima, 891-0501
TEL. +81 (993) 35-2335
Description of Business: Processing of skipjack and other marine products, and agricultural and livestock products, and sales.

- インテグレート・システム(株)** INTEGRATE SYSTEM SERVICE CO., LTD.
〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1-2-5
(日本ビルディング2号館)
TEL. 03-5652-8600
事業内容/コンピュータ・システムに関する総合的なサービス
Location: Nihon Building Bldg. No. 2, 1-2-5 Nihombashi-Kayabacho, Chuo-ku, Tokyo, 103-0025
TEL. +81 (3) 5652-8600
Description of Business: Total services for computer systems

- (株)エイペックス・キョクヨー** APEX KYOKUYO CO., LTD.
〒672-8035 兵庫県姫路市飾磨区中島3246番地
TEL. 079-234-2670
事業内容/焼き魚製品各種の加工および販売
Location: 3246 Nakashima, Shikama-ku, Himeji, Hyogo 672-8035
TEL. +81 (79) 234-2670
Description of Business: Processing and sales of assorted grilled fish products

- 海洋フーズ(株)** KAIYO FOODS CO., LTD.
〒314-0255 茨城県神栖市砂山2831-15
TEL. 0479-46-3851
事業内容/定塩鮭、切身、フレークなどの加工販売
Location: 2831-15 Sunayama, Kamisu, Ibaraki 314-0255
TEL. +81 (479) 46-3851
Description of Business: Processing and sale of salt cured salmon, sashimi, and fish flakes, etc.

- (株)クロシオ水産** KUROSHIO SUISAN CO., LTD.
〒788-0353 高知県幡多郡大月町泊浦373番地
TEL. 0880-73-1105
事業内容/水産物の養殖並びに販売
Location: 373 Tomariura, Otsuki-cho, Hata-gun, Kochi 788-0353
Tel. +81 (880) 73-1105
Description of Business: Aquaculture of marine products and sales

- (株)ジョッキ** JOKKI CO., LTD.
〒177-0044 東京都練馬区上石神井3-28-5
TEL. 03-3920-6885
事業内容/海産物珍味の加工並びに販売
Location: 3-28-5 Kamishakujii, Nerima-ku, Tokyo 177-0044
TEL. +81 (3) 3920-6885
Description of Business: Processing and sales of marine products

- Kyokuyo America Corporation**
1200 Fifth Avenue, Suite 1575, Seattle, WA, 98101, U.S.A
TEL. +1 (206) 405-2670
事業内容/ 水産物の買付けおよび販売
Description of Business: Purchases and sales of marine products

- K&U Enterprise Co., Ltd.**
1289 Vichienchodoke road, Maha Chai, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000, Thailand
TEL. +66 (3) 482-0922
事業内容/ 冷凍食品の製造および販売
Description of Business: Manufacture and sales of frozen food products

- 青島極洋貿易有限公司** QINGDAO KYOKUYO INTERNATIONAL CO.,LTD.
Room No. 1013, Crowne Plaza Qingdao No.76, Xiang Gang Zhong Road, Qingdao, 266071 China
TEL. +86 (532) 8578-1350
事業内容/ 中国国内および海外との買付けおよび販売
Description of Business: Purchases and sales in mainland China and overseas

- Kyokuyo Europe B.V.**
Tower-B, 7th Floor, WTC Schiphol Airport Schiphol Boulevard, 193 1118 BG Schiphol, Netherlands
TEL. +31 (20) 405-9060
事業内容/ 冷凍食品の買付けおよび販売
Description of Business: Purchases and sales of frozen food products

- Kyokuyo (Thailand) Co., Ltd.**
92/53 Sathorn Thani Tower 2, 18th Floor, Room No. 1816, Sathorn Nua Road, Khwaeng Silom, Khet Bangrak, Bangkok Metropolis, 10500, Thailand
TEL. +66 (2) 238-4604

- 事業内容/ 全ての商製品の輸出入、国内販売とそれらに伴う検品および加工製造
Description of Business: Import/export, domestic sale and quality control and processing of all products

- KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.**
55/237 Moo. 6 Tasai, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000, Thailand
TEL. +66 (3) 444-0828
事業内容/ 寿司種、煮魚・焼魚等の製造
Description of Business: Manufacturing of sushi toppings, simmered fish and grilled fish products, etc.

昭和12年 1937

極洋捕鯨(株)創立

Established KYOKUYO HOGEI CO., LTD.

昭和13年 1938

捕鯨母船「極洋丸」南氷洋へ初出漁

The whaling mothership Kyokuyo Maru made its maiden voyage to the Antarctic Ocean

昭和17年 1942

底曳網漁業開始

Began trawl net fishing

昭和21年 1946

以西底曳網漁業に初出漁

Began westward trawl net fishing

昭和24年 1949

●東京・大阪証券取引所に株式上場

●東部支社で主に鯨肉の缶詰製造開始

•Publicly listed on the Tokyo and Osaka stock exchanges

•Began canning of whale meat by the East Japan Branch

昭和29年 1954

北洋母船式サケマス事業開始

Began mothership-type fishery for salmon and ocean trout in the northern Pacific

昭和34年 1959

遠洋マグロ漁船第1船出漁、マグロ事業本格スタート

First vessel conducted open ocean tuna fishing, marking the full-fledged start of the tuna business

昭和35年 1960

東部支社に総合食品工場竣工(魚肉ハム・ソーセージ、缶詰製造)

Completed construction of a food manufacturing plant for canned products and fish-based ham and sausage at the East Japan Branch

昭和37年 1962

アフリカトロール第1船「第10大進丸」竣工、遠洋トロール事業開始

Completed construction of the Africa Trawler No. 1 (Daishin Maru No. 10), began deep-sea trawling operations

昭和38年 1963

アラスカ産スジコ輸入開始、海外買付事業に進出

Began imports of Alaskan salmon roe, entering the overseas purchasing business

昭和45年 1970

平塚工場で冷凍食品の製造開始

Began production of frozen foods at the Hiratsuka Plant in Kanagawa Prefecture

昭和46年 1971

●商号を「株式会社 極洋」に変更

●食品・水産物販売会社として「極洋商事(株)」設立

●シアトルに初の海外子会社「Kyokuyo U.S.A.Inc.」(現・Kyokuyo America Corporation)を設立

●大阪に秋津冷蔵(株)(現・キョクヨー秋津冷蔵(株))設立、冷蔵倉庫事業に進出

•Changed corporate name to Kyokuyo Co., Ltd.

•Established Kyokuyo Shoji Co., Ltd. as our food and marine product sales company

•Established Kyokuyo U.S.A.Inc. (currently Kyokuyo America Corporation), our first overseas subsidiary, in Seattle, USA

•Established Akitsu Reizo Co., Ltd. in Osaka and began cold storage business (currently Kyokuyo Akitsu Reizo Co., Ltd.)

昭和48年 1973

●米国式まき網船「わかば丸」竣工、海外まき網事業開始

●冷蔵運搬船「さつき丸」竣工、冷蔵運搬船事業に本格進出

•Completed construction of the U.S.-style tuna purse seine vessel Wakaba Maru, began tuna purse seine fishing business

•Completed construction of refrigerated vessel Satsuki Maru, began full-fledged involvement in refrigerated shipping business

昭和55年 1980

冷凍食品を製造する新塩釜工場の運営会社として、塩竈市に「極洋食品(株)」設立

Established Kyokuyo Shokuhin Co., Ltd. in Shiogama City to operate the

Shin-Shiogama Plant for manufacturing frozen food products

昭和59年 1984

「オーシャンキング」の製造を主目的として愛媛県に「キョクヨーフーズ(株)」設立

Established Kyokuyo Foods Co., Ltd. in Ehime Prefecture mainly to manufacture

Ocean King imitation crab meat

昭和62年 1987

システム・インテグレーション・サービス会社「インテグレート・システム(株)」設立

Established Integrate System Service Co., Ltd. as a systems integration services company

平成3年 1991

塩釜研究所(現・研究所)設立

Established Shiogama Laboratory (Currently Laboratory)

平成9年 1997

●海外まき網事業、カツオ・マグロの売買および加工を目的に静岡県に「極洋水産(株)」設立

●本社を丸の内から赤坂に移転

•Established Kyokuyo Suisan Co., Ltd. in Shizuoka Prefecture for the purpose of operating tuna purse seine fishing business and tuna sales and processing

•Relocated headquarters from Marunouchi to Akasaka, Tokyo

平成17年 2005

●タイに合弁会社「K&U Enterprise Co.,Ltd.」設立(冷凍寿司等の水産加工品の製造・販売)

●中国に冷凍食品の買付・販売を目的に「青島極洋貿易有限公司」設立

•Established the joint venture K&U Enterprise Co., Ltd. in Thailand for the manufacture and sale of frozen sushi and other processed marine products

•Established Qingdao Kyokuyo International Co., Ltd. for the purpose of purchasing and sales of frozen foods in China

平成18年 2006

●オランダに冷凍食品の買付・販売を目的に「Kyokuyo Europe B.V.」設立

●初めてのグループ海外工場K&U Enterprise Co., Ltd.新工場が竣工

•Established Kyokuyo Europe B.V. for the purpose of purchasing and sales of frozen foods in the Netherlands

•Completed construction of a new plant for K&U Enterprise Co., Ltd., the first Group plant outside Japan

平成19年 2007

高知県に「キョクヨーマリンファーム(株)」を設立し、クロマグロの養殖事業に着手

Established Kyokuyo Marine Farm Co., Ltd. In Kochi Prefecture and began aquaculture of Pacific bluefin tuna

平成20年 2008

海産珍味の加工・販売を営む(株)ジョッキの株式を取得、連結子会社化
Jokki Co., Ltd., which manufactures and sells marine delicacies, became a consolidated subsidiary

平成22年 2010

●マグロその他水産物の養殖、加工および販売を目的に「キョクヨーマリン愛媛(株)」を設立

●マグロその他水産物の加工および販売を目的に「極洋フレッシュ(株)」を設立

●サケ製品の加工および販売を営む「海洋フーズ(株)」の株式を取得、連結子会社化

•Established Kyokuyo Marine Ehime Co., Ltd. for the purpose of aquaculture, processing and sales of tuna and other marine products

•Established Kyokuyo Fresh Co., Ltd. for the purpose of processing and sales of tuna and other marine products

•Acquired shares of Kaiyo Foods Co., Ltd., which processes and sells salmon products, and made it a consolidated subsidiary

平成24年 2012

クロマグロ完全養殖の事業化を目的に「極洋日配マリン(株)」(現・極洋フィードワンマリン(株))を設立

Established Kyokuyo Nippai Marine Co., Ltd. (currently Kyokuyo Feed One Marine Co., Ltd.) for the purpose of commercializing full-life-cycle Pacific bluefin tuna aquaculture

平成25年 2013

●焼き魚を主体とした水産加工・惣菜品の製造・販売会社「(株)エイベックス・サンヨー(現・(株)エイベックス・キョクヨー)」に資本参加

●市販商品ブランド「シーマルシェ」発表

●業務用商品「だんどり上手」シリーズ発表

•Capital participation in Apex Sanyo Co., Ltd.(currently Apex Kyokuyo Co., Ltd.) , a manufacturing and sales company in processed marine and prepared food products, mainly grilled fish

•Announced *Sea Marché* home-use product brand

•Announced *Dandori Jozu* commercial product series

平成26年 2014

●オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」開設

●家庭用冷凍食品事業に参入

•Opened Kyokuyo Marché online store

•Began frozen foods for home use business

平成27年 2015

業務用・家庭用冷凍食品を製造する新生「塩釜工場」が完成

Completed the new Shiogama Plant of Kyokuyo Shokuhin Co., Ltd. to produce frozen food products for commercial and home use

平成29年 2017

●日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして協賛

●完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の出荷開始

•Supported the Japan Canoe Federation as an official sponsor

•Started sales of Pacific bluefin tuna produced by full-life-cycle aquaculture, under the brand name *Hon-Maguro no Kiwami TUNAGU*

平成31年／令和元年 2019

●タイに「KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.」設立

(寿司種、煮魚、焼魚等の製造)

●水産物の養殖業を行っている(株)クロシオ水産を連結子会社化

•Established Kyokuyo Global Seafoods Co., Ltd. in Thailand for the purpose of manufacturing sushi toppings, and simmered and grilled fish products.

•Made Kuroshio Suisan Co., Ltd., which is engaged in aquaculture, a consolidated subsidiary.

