



いつも となりに
おいしい キョクヨー

News Release

株式会社 極 洋
2022 Vol.9

2022 年 2 月 28 日

株式会社 極 洋

エシカルな海外基幹工場

KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.の工場完工

株式会社 極洋（本社：東京都港区、代表取締役社長：井上誠）の子会社で、タイ王国・サムットサコーン県にあります KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co.,Ltd.の生食工場が 1 月 31 日に竣工し、2 月から稼働を開始いたしました。

これをもって、同社工場は完工となり、煮魚・焼魚や寿司種、冷凍寿司など幅広い商品の製造体制が整いました。本年の生産量は、2 工場を合わせて 7,000 トンを計画しています。

世界的に和食需要が高まる中、日本だけでなく、東南アジアや欧米等へグローバルな供給を担う海外基幹工場に位置付けています。3,500 トン規模の冷凍保管能力を有しており、インドシナ半島の物流拠点としても活用してまいります。

食品の安全・品質面では BRC^{※1}、IFS^{※2} 認証などを取得しました。また、SDGs の観点では、従業員の健康と安全を重視した労働環境を整えるなど、エシカルな工場運営を行ってまいります。水産物の持続的利用を目的とした MSC、ASC の CoC（加工・流通業者に対する）認証を取得したほか、SEDEX^{※3} への加入を予定しています。

<工場概要>

	煮魚・焼魚工場 (一部生食製造)	生食工場
稼働開始	2020 年 3 月 (7 月本格生産開始)	2022 年 2 月
投資額	20 億円 ^{※4}	13 億円 ^{※4}
生産品目	煮魚、焼魚 シメサバ、 生食エビ加工品	寿司種（サーモン、 貝類、生エビ、イカ）、 冷凍寿司、 スモークサーモン
敷地面積	28,800 m ²	
延床面積	20,152 m ²	9,646 m ²



※1 BRC Global Standards for Food Safety：英国小売協会（British Retail Consortium）策定の食品安全規格。GFSI（世界安全食品イニシアティブ）承認規格の中でも欧州諸国や米国を中心に最も普及している規格。

※2 International Food Standard：ドイツ、フランス等の小売業者連盟により策定された、GFSI に準拠した食品安全と品質の規格。

※3 Supplier Ethical Data Exchange：グローバルサプライチェーンにおいてエシカルな事業慣行の推進を目指し活動する非営利団体。サプライチェーンにおける労働基準、健康と安全、環境、ビジネス慣行に関する情報を閲覧、共有できる安全なオンラインプラットフォームを提供。

※4 2022 年 1 月末日レート 1 タイバーツ＝3.46 円で換算

以上