

株式会社ジャパンシーフーズ

福岡県福岡市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

アジ刺身で海外市場開拓の先駆者に 高付加価値商品も開発し、地域雇用を促進

同社は、主にアジ及びサバの生食用(刺身・寿司ネタ向け)加工の水産メーカーである。業務用として全国の量販店に展開している。近年は主力の業務用品以外に、コンシューマ商品の開発にも注力している。生の刺身が入った海鮮お茶漬けシリーズ、いつでもお刺身”というキャッチコピーの冷凍お刺身シリーズ、真空低温加熱という特殊製法の調理済みサバ商品を販売。開発理念は「今までなかった商品を」であり、これまで、全国水産加工品総合品質審査会において、水産庁長官賞、東京都知事賞、水産加工連会長賞など、多数の受賞実績がある。

- | | | | |
|----------|---|--------|----------|
| ● 所在地 | 福岡県福岡市南区井尻5-20-29 | ● 設立 | 1987年 |
| ● 電話/FAX | 092-593-7662/092-593-7663 | ● 資本金 | 10,000万円 |
| ● URL | http://www.jp-seabods.jp/ | ● 従業員数 | 200人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 井上 陽一 | | |



和食文化の拡大を受け、アジ刺身の海外市場開拓に先駆的挑戦

和食が無形文化遺産に選ばれ、SASHIMIは世界の共通語となったが、実態を見ると日本以外で食べている刺身はマグロ、サーモン、ブリばかりで、アジ等の光モノ、青物は敬遠される傾向にある。裏を返せば、海外の青物市場はブルーオーシャンで、成長余地が高い。海外の刺身文化が成熟するにつれ、魚種の多様化が見込まれ、いずれアジやサバといった青物の刺身も口にできるようになる。海外向け青物刺身のパイオニアとなるべく、現地日系外食店を中心に寿司ネタとしてアジの生食用加工品を輸出している。



北京の水産商談会で鰯・鯖の刺身をPR

人口減少が著しい長崎県対馬市の雇用創出に貢献

長崎県対馬市は地元で若者が好む産業が無く、高校卒業者の9割が島を出て行く状況で、島の人口は加速度的に減少している。そのような状況下で毎年、1名以上の高卒者及び3名以上の中途・パート社員を採用し、特に雇用の少ない「上対馬」地域における雇用創出に大きく貢献。また、地域貢献活動として、慈善団体である九州プロレスを支援しており、九州プロレス初の対馬興行を支援して成功させるなど、地域の課題を解決する取組を行っている。



上対馬高校出身の若さ溢れる社員達

高い技術力により高付加価値製品、“極みしめさば”を開発

済州島沖は古くから良質なサバの産地だが、その認知度は低く、海外産となることから、消費者からは敬遠されがちな商材である。この良質なサバを用いて、需要の減るメサバのおいしさを多くの人に再認識してもらうべく、仕入れやその他の原材料、さらには製法にも拘った“極みしめさば”という高級メサバを開発。通常、メサバは1枚398円程度で取引されるが、本極みメサバは1枚1,000円程度という高価格で販売しているにも関わらず、売上も向上、高付加価値製品として主力製品のひとつとなりつつある。



評価は高く、昨年水産庁長官賞を受賞