

会社概要・沿革

称 号 株式会社 明豊
所 在 地 〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町2丁目9-34
TEL 022-362-5141
設 立 1991年5月1日
資 本 金 3,500万円
代 表 者 代表取締役 松永 賢治
業 種 水産加工業 倉庫保管業
営業品目 冷凍鮮魚加工
惣菜製造販売
冷凍冷蔵業
倉庫業
問屋業
関連会社 株式会社 南食品
明豊漁業株式会社
株式会社マリンエイト
認証取得 MSC 漁業認証
CoC 認証

1990 年 カツオを原料とした水産加工場として設立
2009 年 塩釜地区唯一の超低温冷蔵庫により倉庫業を開始
2011 年 塩釜魚市場の買参権を取得
2013 年 高度衛生管理型の最新鋭設備を備えた新本社工場（約1,000坪）完成
2021 年 EU HACCP 取得、対米 HACCP 登録、FSSC22000 登録
2023 年 EU HACCP 対応の冷蔵庫新設（公称6,000トン）

企業理念

- 一、将来へ向けた「持続可能な漁業の支援」を行います
- 一、皆様へ「安心安全な食品の提供」をします
- 一、企業活動を通じて「地域へ貢献」します

経営方針

1. 水産業者として水産資源に配慮した漁業を積極的に支援し、漁業資源保護に取り組んでまいります
2. 最新鋭の衛生工場から安心安全でおいしい食品を全国のお客様へ提供します
3. 積極的な雇用などを通じて従業員と地域の皆様から愛される企業を目指し、地域に貢献します



株式会社 明豊

〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町2丁目9-34
TEL 022-362-5141 FAX 022-362-5188

海の幸を 未来へつなぐ 会社です

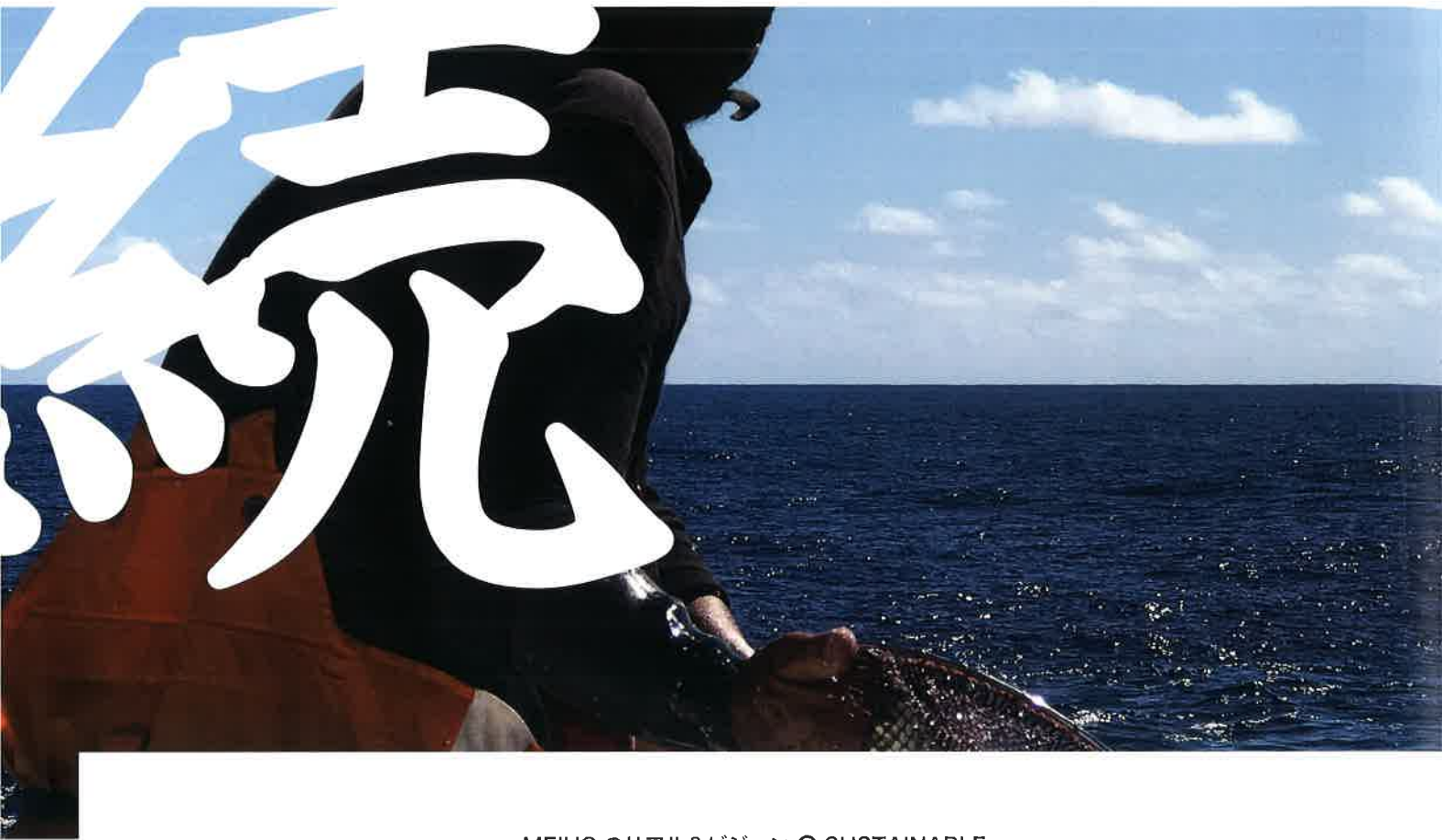
Fishing Industry

株式会社 明豊

明

豊

FISHING INNOVATION for SUSTAINABLE FUTURE



海を守る資源にやさしい漁業

伝統漁法で 未来をつなぐ

MEIHO のリアル&ビジョン ② SUSTAINABLE

日本の伝統漁法「一本釣り」を軸として持続可能な漁業を推進しています。

日本人の「食文化」に欠かせないカツオやマグロ。この大切な資源を50年100年と利用し続けるために、水産業の新たなカタチを創りあげていくこと。それは、魚に関わる企業の大きなテーマです。MEIHO では、資源に優しいこだわりの伝統漁法「一本釣り」を背景に、カツオとビンチョウマグロの二魚種について、MSC 漁業認証を取得。生態系に与える影響に配慮した「持続可能な漁業」を強力に推進しています。さらに CoC 認証も取得し、一本釣りで獲れたエコな水産物*の市場への普及を拡大。この塩釜の港から、東北の未来・水産の明日を見つめ、SDGs の目標達成に向けたダイナミックな企業活動を続けています。

明豊の取り組み

- ① 持続可能な漁獲量を遵守する
- ② 持続可能な漁業を行うための仕組みを整える
- ③ 混獲を最小限に抑える

MSC 認証とは（漁業認証 / CoC 認証）

MSC : Marine Stewardship Council (海洋管理協議会) は、減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指して、1997 年に設立された国際的な非営利団体。認証制度とエコラベルを通じて、持続可能な漁業の普及に取り組んでおり、認証制度には漁業認証と CoC 認証があります。

漁業認証

水産資源や環境に配慮し、持続可能で適切に管理された漁業に対する認証制度

CoC 認証

認証された漁業で獲られた水産物のトレーサビリティを確保するための認証制度

MSC「海のエコラベル」：MSC の厳格な規格に適合した、持続可能な漁業で獲られた水産物のみを認証するもの



MSC-C-55468

MSC
認証取得

SDGsの
目標達成

持続可能な開発目標 SDGs とは

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGs (Sustainable Development Goals) とは、2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2016年から2030年までの国際目標。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットで構成され、地球上の誰一人取り残さないことを誓っています。



*.MSC「海のエコラベル」付き製品として市場に提供

世界の海から最高の魚

MEIHO の保有船

① 第二十二 明豊丸	漁 場：南太平洋、北太平洋など
一本釣り船 ② 第三十七 明豊丸	魚 種：カツオやビンチョウマグロなど
③ 第八豊国丸（相対船）	
④ 第八十八 明豊丸	漁場：南太平洋
旋 網 船 ⑤ 第三十六 昇喜丸	魚種：カツオ、キハダマグロなど



（こだわりの一本釣り）＋（環境に配慮した旋網漁業）で世界の海を舞台に最高の魚を調達します。

良質な水産物を自らの手で確保する。それが MEIHO のスタンスです。そのために一本釣り遠洋漁船3隻（相対船含む）、旋網漁船2隻を自社保有*。5隻体制で、原料の安定供給を実現しています。魚体に優しく、環境に優しい日本伝統の「一本釣り漁法」にこだわり、魚群を追って世界の海からカツオやビンチョウマグロなど、厳選した高品質な原魚を調達しています。

日本伝統の「一本釣り」漁にこだわる

伝統漁法にこだわり「一本釣り漁」を推進。魚体を傷つけずにカツオ・マグロを漁獲し、また同時に水産資源の枯渇を防いで持続可能な漁業を実現しています。

「環境に優しい旋網」漁業を追求する

帰港時に船頭と十分にコミュニケーションをとり現状を把握。適切な指示・指導を行うことで、乱獲を防ぐ操業「環境に優しい旋網漁業」を目指しています。

瞬間冷凍技術で「鮮度」を封じ込める

魚は漁獲時に急速凍結。帰港までの間は超低温保冷库で保冷し、たんぱく質の酵素分解・脂質の酸化・微生物繁殖を抑え、獲りたての鮮度をキープします。

*関連会社：明豊漁業株式会社の保有船



超低温・大容量・HACCP 対応。万全な保管・管理体制により「安心の美味しさ」をキープする

獲りたての美味しさを届けるには、漁場と消費地を結ぶ流通过程にも高度な品質管理が求められます。MEIHO ではマグロ・カツオの流通における品質維持のために、超低温冷蔵庫(SF 級)を設備。倉庫は6000トン(第一冷蔵庫)、4,500トン(第二冷蔵庫)の大容量を誇り、自社の原料・加工品はもちろん、水産加工業界の保管需要に応えるキャパシティを確保しています。また新設の冷蔵庫は HACCP に対応。衛生管理体制を強化し、より安心・安全なコールドチェーンの構築を推進しています。

**漁場から消費地までを結ぶコールドチェーン
「鮮度の流通」ネットワークで安心・安全を届けます。**

国内で唯一の陸上ブライン凍結装置(75t 規模)

MEIHO はこの規模では国内で唯一の陸上ブライン凍結装置を所有しています。-20℃の高速浸漬凍結は、高鮮度維持に最も適しており、出来上がりの形状が良いのも特徴です。



旨味も 鮮度も のがさない

**（素材の旨み）と（本来の鮮度）を封じ込めるための
加工技術と最新設備が信頼の証です。**

MEIHO では、高度な品質・工程管理のもとで、生マグロ類の刺身加工・冷凍鰹の成型加工・カツオのたたき製造をメインに、全国からの需要に対応。安心・安全な加工品の安定供給を行なっています。加工ラインは、全工程を通じて温度・衛生管理を徹底。最新設備を備える工場で鮮度をのがさず製造された製品は、高い信頼を得ています。

釣りたての鮮度を最終製品へと結ぶ

太平洋で漁獲された鰹、ビンチョウ鮪、キハダ鮪を船上で急速凍結、船内で-50℃の超低温で保管し塩釜港に水揚げします。すぐさま超低温冷蔵庫に移動し保管、その後ニーズに合わせた商品を製造し各地に出荷します。



こだわりの製法で仕上げる鰹たたき

岩手県産の厳選された炭を使用し、強い火力で一気に焼き上げた「炭焼き鰹たたき」そして、宮城県北部産の薬を使用し、一本一本ムラなく香ばしさが残るよう炙った「薬焼き鰹たたき」。いずれもこだわりが詰まった逸品です。



食を提供する企業にとって、安全と安心はもっとも重要なテーマのひとつです。MEIHO では品質管理室を常設し、原料・加工・物流の全段階を通じて、厳密な「品質」「衛生」「温度」「工程」管理を徹底。食の安全と品質に対する厳しい要求に、高水準で応える食品づくりを続けています。

HACCP 認証を受けた管理体制

MEIHO では製造工程の管理に HACCP 対応の衛生管理手法を導入。その標準作業手順に従って、従業員教育や衛生指導を行い、つねに衛生レベルの維持・向上を推進しています。

管理手法を評価する検査体制

衛生管理手法を検証するため、製品の細菌検査、加工ラインの拭き取り検査を実施し安全性を評価。科学的根拠に基づいた品質管理により、一層安全・安心な商品を提供しています。

**HACCP 認証を受けた業界屈指の厳密な
品質・衛生管理体制で「安全・安心」を約束します。**

FSSC 認証取得で食品安全性をより確かなものに

食品の安全を確実にするための食品安全管理システム[FSSC22000]を整形・焼き加工部において取得。フードディフェンス、アレルギーなど多岐にわたるリスクの管理を行っています。



**安心と
安全を
お届けする**

海も人も 街も輝く 明日へ

MEIHO の SDGs への取り組み



未来に豊かな海の資源を残すために

◎ 現在の活動

伝統漁法の一本釣りを軸に持続可能な漁業を推進。MSC 認証を取得した自社保有の冷凍一本釣り船3隻で、混獲や乱獲をしない資源に配慮した鰹・ビンチョウ鯖漁を行っています。本社工場でも MSC 認証・CoC 認証を取得。漁獲・加工・流通まで管理された体制で、全国に水産物を発信しています。

◎ 今後の展開

国内においては自社製水産加工品を通して MSC 認証水産物(= 持続可能な水産物)の必要性を従来以上に訴求。本社工場において EU HACCP、対米 HACCP を取得、FSSC22000 を登録。持続可能な水産物を世界に発信していこうとしています。さらに、副産物を利用した商品開発や、飼料などへの転換に積極的に取り組み食品ロスの削減に続けていきます。



社員一人一人の意見が反映できる職場を目指して

◎ 現在の活動

定期的に、社員一人一人に聞き取り調査や健康調査を実施。また、月に一回各部署の責任者を集め現場会議を行っています。これにより、現場で起きている問題を素早く把握し、解決策を考え、労働環境の見直し・解決を行っています。

◎ 今後の展開

国内外のニーズに応じて新商品の開発や、労働環境・労働条件の体制の見直しなどを行っていきます。時代に合わせた技術・制度を確立し、持続可能な開発を進める努力をしています。また、社員一人一人が主体的に考え、意見が反映できる職場に出来るよう、企業として改善を続けます。



再エネ利用で脱炭素経営へ 「太陽光発電システム」

カーボンニュートラルの達成に向けて、新たに太陽光発電設備を導入。環境負荷を軽減する再生可能エネルギーの利用推進により脱炭素経営へのシフトを進め、持続可能な水産業のあるべき企業像を追求しています。



全社員に平等で適切な教育を

◎ 現在の活動

漁労部・営業部・加工部・冷蔵部・品質管理部などの各部署で、年齢・国籍・性別を問わずすべての人が活躍しています。また、新たな漁業者の育成、水産加工業者の育成に力を入れており、20代や30代でも技術を身に付け、活躍できる環境を整えています。

◎ 今後の展開

さまざまな情報が飛び交う今、時代に即した情報・考え方を取入れ、新たな制度やルール確立により、さらに社員の育成に努めていきたいと考えています。また女性でも安心して働ける職場に出来るよう、労働環境の制度を整えていきます。



心身共に安心して働ける環境づくり

◎ 現在の活動

すべての社員に対し、労働環境に関する聞き取り調査や心の健康調査・体の健康調査を定期的に行い、心身共に安心して働くことのできる労働環境を目指しています。また、雇用研修生にルールにもとづいた居住施設を用意しています。

◎ 今後の展開

健康調査や聞き取り調査を通して労働環境を可視化し、職場内におけるさまざまなハラスメント、強制労働の根絶に努めていきます。また、工場や漁船から出る排水、ごみをルールにもとづき廃棄し、本社工場周辺地域の環境に配慮した生産活動を行っていきます。



for sustainable future

私たちは企業活動を通じて
さまざまな角度から SDGs の達成に取り組んでいます。

