



株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング

わたしたちは、三陸の漁師と魚屋が作った、
東北拠点の水産商社です。

産地ネットワーク

東北の水産会社100社以上と連携。独自のネットワークで、貴社のニーズに応えます。

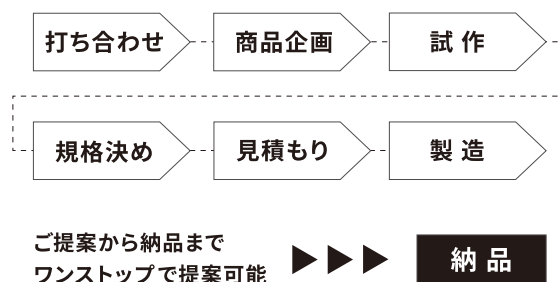


青森 秋田 岩手
山形 宮城 福島
三陸 常磐

宮城県石巻市を拠点に
東北の水産物を扱い、
多くの水産会社と連携。

OEM・加工対応

多種多様な加工対応。
OEM、小ロットでの商品開発や加工まで、幅広くご提案ができます。



人手不足解消

人手不足に貢献できる商品提案。加工方法、納品形態まで幅広く対応可能。



企画力、プロモーション

産地視察や企画、各種プロモーション施策までご提案可能。



取り扱い商品例

弊社では東北産の水産物を中心に、全国の産地連携により多様な魚種を取り扱っております。以下は一例となりますが、どんな魚でもお気軽にご相談ください。

生食用フィレ・ロイン/生食用刺身スライス

生食用漬け丼用スライス/粉付き・衣付き切り身

漬け魚/東北産メインの冷凍原料

海藻(ワカメ、昆布、スジ青のり、トサカノリ等)

おすすめ商品

活タコ炙り焼き/藁焼きカツオ

メヒカリ刺身用スライス/銀鮭生食用フィレ

極上塩蔵ワカメ など



OEM対応加工例

産地の水産会社と連携し、刺身スライスからフライ加工まで、小ロットからでも対応可能なOEMで貴社のニーズにピンポイントでお応えできます。

OEM対応の一例

フィレ・ロイン加工/スライス加工

漬け加工/炙り加工/練り加工

粉付き・衣付き加工(唐揚げ用・フライ用)

切身・ポーションカット加工

レトルト加工(パウチ・缶詰等)

海藻加工(ふりかけ、佃煮等)

しゃぶしゃぶセット(アンコウ等)



サステナブルシーフードの取り扱い

日本が誇るサステナブルシーフードの聖地、宮城。私たちはこの石巻の地から世界の海を守る挑戦を続けています。ASC・MSC認証の多様な水産物を通じて、次世代に豊かな食卓を繋いでまいります。



CoC認証取得済み | 取り扱い水産物 (2026.02時点)

ASC 認証

宮城県産 銀鮭 / 宮城県産 カキ / 宮城県産 ワカメ・コンブ

鹿児島県産 ブリ / 愛媛県産 マダイ / ウガンダ産 ティラピア

MSC 認証

宮城県産 カツオ / 宮城県産 ビンチョウマグロ

宮城県産 タイセイヨウクロマグロ / 北海道産 ホタテ玉冷

認証種類	認証番号	証明書番号
ASC	ASC-C-44606	C1472315-MSC-C001034
MSC	MSC-C-66208	C1472315-MSC-C001035
海藻認証	SWD-C-00074	C1472315-MSC-C001111

Valid until: 02 September 2028

Issued to: FISHERMAN JAPAN MARKETING CO., LTD.



株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング
〒986-0827 宮城県石巻市千石町8-20
TEL: 0225-90-4579 | Mail: btob@fishermanjapan.com

