

Campanula Thais





魚に対する、愛。

わたしたちの、めざす先。

弊社は、千葉県船橋市に本社事務所を構え、自社工場として千葉県南房総市に「千倉工場」、千葉県大網白里市に「九十九里工場」、宮城県牡鹿郡女川町に「女川工場」がございます。

千倉工場では、主にメ物を製造し、女川工場では、漬け魚・フライなどその他水産加工品を製造し、九十九里工場では干物を中心に製造しております。

現在弊社は、国内流通が多く、一部海外へ輸出しておりますが輸出量はまだまだ少ないため更にたくさんの海外の方にも弊社のおいしい魚を是非知ってほしいという想いから、国内だけでなく、海外輸出も伸ばしていきたいという目標を掲げております。

そしてこれからも安心・安全で、おいしい商品を皆様へお届けするため、一生懸命努めてまいります。

皆様に長く愛される会社、信頼される会社であり続けられるよう、今後も日々精進していきます。

今後共何卒よろしくお願いいたし申し上げます。



「安心・安全で 笑顔のあふれる食卓へ」



わたしたちの、こだわり。

私たちは美味しいおさかなを、原料調達から製造・加工・販売まで一元管理できる強みがあります。地元で水揚げされた魚をはじめ、国内外で漁獲されるさまざまな種類の魚介類を数多く扱っております。その数は、約 300 種類以上の水産物商品、魚種は 30 種類以上の商品を取り扱っております。

20 年以上水産業界での経験を持つベテランが、より良い原料を選び買い付け・仕入れをし、自社・協力工場と共に、商品開発、製品づくりに努めています。弊社で使用する原材料や調味料にもこだわりをもっており、主に国産のものを多く使用しております。できるだけ添加物の入っていないもの、体に優しいものを選んで使用しておりますが、OEM 商品などお客様のご希望に合わせて、柔軟なアレンジ対応も可能です。

昨今の食文化は大きく変化しており、私たちもその時代に合わせた新商品の開発や、既存商品の改善・見直しを常に行っております。簡便性、利便性、など様々な消費者のニーズに合わせて、日々商品開発に努めております。

「安心・安全で笑顔のあふれる食卓へ」を合言葉に、一生懸命に商品づくりに励んでいます。



食の安全への取り組み

「食の安全への取り組み」として自社工場で、“HACCP 認証”を取得いたしました。
お客様に安心して召し上がって頂けるように、工場の衛生管理を徹底的に行っています。

当社で使用する原材料は国産を優先して採用しており、
お客様のニーズにお応えできるよう原料の買い付けを行っています。
使用する調味料についても、現在のお取引先様のご要望に沿って、
できるだけ添加物の入っていないもの、身体に優しいものを選んで使用しております。
自然な旨み・魚本来の旨みを味わって頂けるように努めております。

各製造工場には、“急速冷凍機”を導入しております。
新鮮な魚を新鮮なまま、加工後にすぐに凍結することにより、雑菌が繁殖する時間を与えません。
また急速に凍結することにより、魚の細胞内の水分が小さな氷結晶になり、
細胞破壊を最小限に抑えることができます。
そのため、解凍後に起こりがちなドリップ（旨みや栄養素が含まれた水の流出）
を減らすことができ、冷凍前に近い品質を保つことができます。

持続可能な社会にするための取り組み

”サステナビリティへの挑戦 「海の豊かさを守りたい」”

魚介類の乱獲による海洋生物資源の減少は、将来的な食糧不足や、
予測不可能な生態系の歪みをもたらす可能性があります。

海の豊かさを次世代に残すことは、現代を生きる私たちの使命であると考えます。

原料に使用する魚は、チャンスがあればMSC 認証を受けているものを購入することや、
魚の加工工程で出てくる頭や骨などの廃棄物を飼料に利用することなど。

当社は、持続可能な社会を目指して取り組んでおります。

※MSC 認証とは、水産資源や環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に関する認証です。



ちばSDGs パートナー登録制度

千倉水産加工販売株式会社は
「ちばSDGs パートナー登録制度」に
登録番号 No.1156 として登録されました。

※「ちばSDGsパートナー」とは SDGsの達成に向けた活動に取り組んでいる
または 取り組む意欲があり 環境・社会・経済の3側面において具体的な取組を
推進し具体的な目標が設定されている企業や団体などを対象とした千葉県が
行っている登録制度です。

▶ 当社の商品紹介

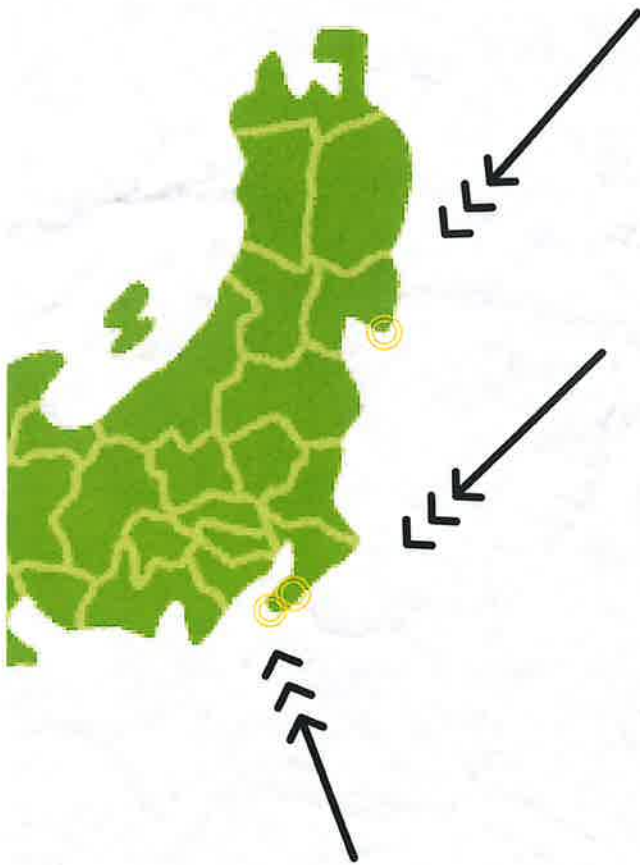




▶ 当社の工場紹介



宮城県牡鹿郡女川町に「女川工場」



千葉県大網白里市に「九十九里工場」



千葉県南房総市に「千倉工場」



A photograph of a fish market scene. In the center, a yellow plastic crate filled with bright red fish (likely sea bream) sits on a dark floor. A person wearing blue overalls and blue rubber boots is using a long-handled metal hook to lift a fish from the crate. To the right, a digital scale is visible, displaying '100kg' and '100kg'. In the background, other yellow crates are visible, some with Japanese text like '断持出禁止' and '子魚市場'. The overall scene is busy and focused on the handling of fresh seafood.

限りある資源を大切に。

海と山に面した自然豊かな街で作られている
当社のおいしい水産加工品。



代表からのメッセージ

安心・安全で笑顔のあふれる食卓へ

「食卓を笑顔であふれさせたい」という思いから作ったスローガンです。
私たちは創業以来、魚の原料調達から加工、販売まで一元管理することにより、
お客さまに安心・安全で美味しい商品を提供することにつとめてまいりました。
国内で漁獲される旬の魚、海外で水揚げされる様々な質の高い水産物を調達し、
それぞれに特徴を持った三つの白社工場と・協力工場にて加工しております。
お客さまに、私たちが胸を張って美味しいと言える商品をお届けしたいという思いで
商品づくりをしております。

弊社を代表する商品のひとつに、ベサバがあります。
「原料にこだわり」「調味酢にこだわり」「手作りにこだわり」出来上がるまでに、4日もかかります。
「食卓を笑顔であふれさせたい」という思いがあるからこそ続けられる製法です。

昨今、モノの値段が上がる中、魚も同じように価格上昇しています。
魚離れが進んでいると言われている昨今、魚の価格上昇は、魚離れを一層加速させてしまう要因の一つです。
そんな魚離れに歯止めを掛けたいという思いから、より美味しいものを作るために
弊社の干物工場に、遠赤外線照射乾燥装置を導入しました。
まるで生魚から焼魚をつくったような感覚の「ふっくら食感の干物」で、
“旨み・食感・食べやすさ”をプラスし、「食卓を笑顔であふれさせ」魚離れに歯止めを掛けます。

今、おいしさや健康、環境への配慮など、食に求めるものは多様化しております。
人々のライフスタイルや価値観の多様化が進み、少子高齢化とともに人口減少が課題になるなど、
社会環境は日々大きく変化しています。
また、水産業を取り巻く環境は厳しく、年々水産物の消費が減少し、
気候の変動にともない魚の漁獲量も減少しております。
社会環境や自然、環境が激しく変化していく中で、
今まで以上に広い視野を持ち、お客さまに寄り添い、さまざまなニーズにお応えしていくことが必要になると考えています。
そして、新しい食の創造に挑戦しつつけるとともに、
私たちのスローガンである「安心・安全で笑顔のあふれる食卓へ」を実現しつつけていきます。

代表取締役社長 今 圭介



沿革

平成12年9月(2000年)	千葉県南房総市千倉町に千倉水産加工販売株式会社設立
平成12年10月(2000年)	船橋事業所を開設 会社設立前20年間の水産業界における経験と人脈により、 原料の調達、水産加工の開発等を手がける
平成12年10月(2000年)	プリンスホテルとの取引開始
平成13年6月(2001年)	コープネット事業連合を始めとし生活協同組合との取引開始
平成14年3月(2002年)	JA神奈川県経済連を初めとし各経済連との取引開始
平成16年9月(2004年)	仙台営業所開設 生活協同組合を始めとし、東北、北海道への営業拠点を置く
平成17年2月(2005年)	大日本水産会認定HACCP取得
平成18年4月(2006年)	永勝冷凍工場を吸収し、宮城県女川町へ自社工場を開設
平成18年9月(2006年)	全国水産加工業協同組合連合会と多獲性魚冷凍品の調整保管契約 を結ぶ
平成22年7月(2010年)	南房総市千倉町に、自社工場設立(HACCP認定工場)
平成23年3月(2011年)	東日本大震災により、女川工場全壊
平成26年2月(2014年)	1509001認定取得
平成27年4月(2015年)	女川工場の復旧工事完了、生産再開
平成28年1月(2016年)	大阪営業所設立
令和2年9月(2020年)	南房総市千倉町の本社機能を、船橋市浜町へ移転
令和3年7月(2021年)	EC事業開始、楽天市場とYahoo!ショッピング内にECサイト 「海マルシェちくまる」をオープン
令和5年2月(2023年)	株式会社乙浜シーフーズ(子会社)代表取締役社長 交代 株式会社乙浜シーフーズ(子会社)千葉県大網白里市に工場移設
令和5年3月(2023年)	株式会社乙浜シーフーズ(子会社)新拠点での生産開始
令和5年7月(2023年)	北海道営業所設立
令和6年9月(2024年)	千倉水産加工販売株式会社 代表取締役社長 交代

Company Profile

会社名	千倉水産加工販売株式会社（チクラスイサンカコウハンバイ）
設立日	2000年9月28日
所在地	■船橋営業所 本社 〒273-0112 千葉県船橋市浜町3丁目1番地2号東京豊海冷蔵内3F TEL：047-420-8088 / FAX：047-420-8077 ■大阪営業所（2016年1月） ■北海道営業所（2023年7月） ■千倉工場 〒295-0001 千葉県南房総市千倉町大川1114-1 ■女川工場（2006年4月）（2015年4月～再稼働） 〒986-2283 宮城県牡鹿郡女川町市場通り6番地1 ■九十九里工場（2023年3月～稼働） 〒299-3202 千葉県大網白里市南今泉4881-161
資本金	5,000万円（2020年8月31日現在）
代表者	代表取締役社長 今 圭介（コンサイス）
取引銀行	千葉銀行・京葉銀行・三菱東京UFJ銀行・さくら銀行
事業内容	魚介類販売業／魚介類の加工・製造・販売／EC販売／輸入貿易 他

千倉水産加工販売株式会社
公式 HP



海マルシェちくまる
公式 X



千倉水産加工販売株式会社
公式 Instagram



海マルシェちくまる
公式 Instagram



海マルシェちくまる
楽天 ショップ



海マルシェちくまる
yahoo ショップ

