

# ふくおか経済EXに掲載 されました!

(株)ジャパンシーフーズ

〒811-1302 福岡市南区井尻5-20-29  
TEL. 092-593-7662 FAX. 092-593-7663  
http://www.jp-seafoods.jp



Profile 井上 幸一 社長

いのうえ・こういち／福岡市出身、1948年8月19日生まれ64歳。福岡大学法学部を卒業後、父親が経営する鮮魚小売業株式会社天龍に入社。77年に同社百貨店内店舗店長を務め、女性の社会進出に伴う鮮魚加工食品の必要性を確信し87年に同社を創業。趣味は読書とゴルフ

## 対馬工場開設で ブランド力ある商品を開発

アジ・サバを中心とした鮮魚加工食品を全国の量販店に販売する(株)ジャパンシーフーズは長崎県対馬に、いよいよ2拠点目となる新工場を開設する。それに伴い、対馬のブランドアジ「てっぺん鮭」を原料にした加工食品を、同社が培った販売チャネルで全国に流通させ、より魅力ある商品開発に力を注いでいく。井上社長は「鮮魚市場を持たない対馬の漁師は、松浦港などで水揚げするしか販売方法がなかった。対馬で商品化することで、地域の水産業界の発展に貢献できるとともに、より鮮度の高いブランド力のある商品開発ができる」と5月の稼働に向けて着々と準備を進めている。将来的には「てっぺん鮭」に留まらず、これまで取り

扱ってきたサバはもちろん、さまざまな対馬産の新鮮な鮮魚を商品化していく考えだ。

また、これまですべての商品を製造していた箱崎工場では、さらに衛生管理や原料管理を徹底した生産体制を構築した。まず原料の産地ごとに、製造時間の管理を厳格化し、製品には産地の名前を記載した産地札を付けることで、受注と異なる産地の商品が混合しないよう明確化している。それに伴い、原料ロットを適切に管理するため、従来の産地名・数量・芯温を記載した原料記録簿に使用時刻も加えて原料管理をする徹底ぶりだ。また製造記録は、産地ごとに受注数量と製造数量を記載。「水産業の製造工程における原料管理は

非常に複雑だが、これまで以上に厳格化することでお客様のさらなる信頼性向上を図りたい」と意気込む。

「従業員が夢を描ける企業でありたい」と、販売チャネルの拡大と、衛生管理の徹底による食の安全の確保、魅力ある鮮魚加工食品の開発を進め、右肩上がり売り上げ規模を拡大してきた。「現在は原点に戻り、さらなる魅力ある商品づくりに徹する時。ブランド力ある商品の開発と、安心安全を徹底した生産体制の構築に力を注ぐ」と力を込めた。

DATA	
創 業 設 立	1987年9月
資 本 金	1987年7月
事 業 内 容	5,000万円
	生食用アジ、サバ、シメサバ加工卸、 海鮮茶漬け各種
年 商 従 業 員 出 先	31億円(12年8月期)
	160人
	(工場)福岡市東区箱崎ふ頭5-9-29 (食品研究室)同区社領1-11-9 (営業所)関東、名古屋、大阪、福岡
採用情報	
募集職種	営業・製造・研究・事務
応募資格	大学卒・大学院卒・高校卒
採用実績	11年度5人 12年度6人 13年度5人
問合せ先 担 当	TEL.(本社)092-593-7662 井上 郁子