



Fujimitsu

会社案内



1
2020
1
2010
1
2000
1
1990
1
1980
1
1970
1
1960
1
1950
1
1940
1
1930
1
1920
1
1910
1
1900
1
1890
1
1887

付
19.2.27
センター

E

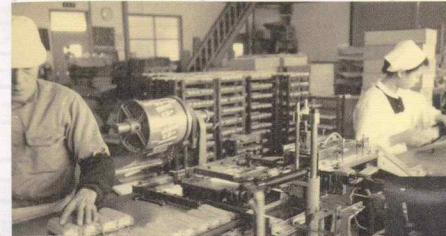
伝統を130年、進化に130年。



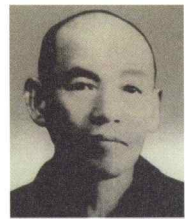
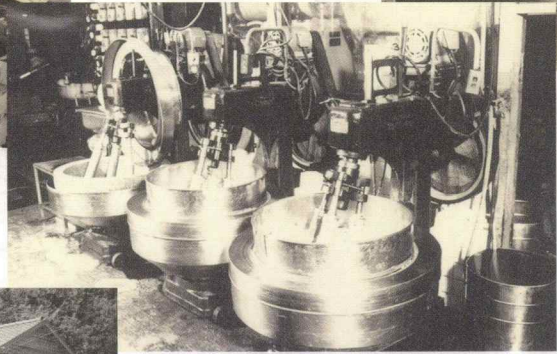
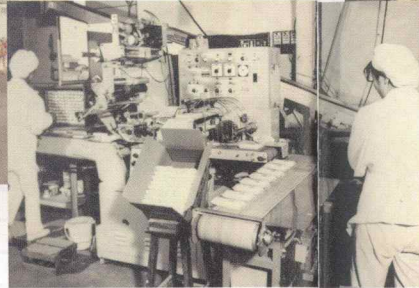
五代目／藤田 雅史



三代目／藤田 久作



初代／藤田 久蔵



二代目／藤田 光蔵



四代目／藤田 光久



- 2016 (平成28年)
- 2015 (平成27年)
- 2013 (平成25年)
- 2010 (平成22年)
- 2009 (平成21年)
- 2008 (平成20年)
- 2007 (平成19年)
- 2006 (平成18年)
- 2005 (平成17年)
- 2004 (平成16年)
- 2002 (平成14年)
- 2001 (平成13年)
- 2000 (平成12年)
- 1994 (平成6年)
- 1993 (平成5年)
- 1992 (平成4年)
- 1980 (昭和55年)
- 1970 (昭和45年)
- 1969 (昭和44年)
- 1967 (昭和42年)
- 1964 (昭和39年)
- 1960 (昭和35年)
- 1951 (昭和26年)
- 1948 (昭和23年)
- 1946 (昭和21年)
- 1942 (昭和17年)
- 1902 (明治35年)
- 1887 (明治20年)

現長門市境川にて廻船問屋を営む。

藤田久蔵(初代)、長門市仙崎に於いて蒲鉾製造業創業。

藤田光蔵(二代目)が藤光商店とした。

戦時経済統制により仙崎蒲鉾有限公司を設立。

終戦により仙崎蒲鉾有限公司を解散。

新たに企業組合藤光本店を設立。

藤田久作(三代目)が代表になり、生産を再開する。

下関唐戸市場に下関営業所を開設。

高級ケーシング蒲鉾専用工場として白濁工場を建設。

藤光蒲鉾株式会社を設立。高級焼抜蒲鉾から揚げ蒲鉾まで製造する蒲鉾総合メーカーとなり、大阪、東京へと各地へ出荷を始める。

受注量の増加に対処するため、現本所在地に大量生産に対応する新工場を建設。

高松宮殿下を本社工場へお迎えする。

代表取締役藤田光久(四代目)就任。

工場の汚水処理規制が問題化する前に、同業3社共同で処理施設を完成。また、防腐剤A F 2が表面化する前にこれの使用を止め、「蒲鉾は生鮮食品である」という考え方を打ち出し、大阪では翌朝、東京でも翌日中には商品が店頭に並ぶという「保冷急送システム」をつくり上げる。

需要の増大に対応するため、大津郡三隅町(現長門市三隅下)に三隅工場を建設。創業百年祭「三隅工場竣工式典」を実施。社名を、藤光蒲鉾工業株式会社に変更。

蒲鉾づくりの原点である原魚を採求するために、創業の地「仙崎」に原魚管理専門工場として仙崎工場を建設。

新規事業開拓のため、旧ギフト部門を「藤光海風堂」にリニューアル。

オーダーピッキング物流システム導入。

翌年、日本経済新聞社「95日経優秀先端事業所賞」を受賞。

M & Aにより山九水産(株)を子会社化し、新たな販売チャネルへの進出を図る。

21世紀未来博覧会「山口きらら博」に出店し、好評を博す。

第54回全国蒲鉾品評会が長門市で開催。

山口市湯田温泉に藤光海風堂湯田店を開設。

代表取締役 藤田雅史(五代目)就任。

山口県内の異業種企業5社と共同出資し、山口県オーガニックブランド発信のため、きららオーガニック(株)を設立。

コミュニティFM局としてFMながとを設立。

福岡の老舗蒲鉾会社(株)魚嘉を買収し、のれんを承継した新会社(株)博多魚嘉を設立。

運送事業会社として(株)チルドエクスプレスを設立。

CIを実施。総合食品製造企業へと変革するため社名を「藤光蒲鉾工業株式会社」から「フジミツ株式会社」に変更。ロゴマーク、企業理念も一新する。

ISO22000の認証を取得。練製品製造に加え、卸・小売を含めた認証取得は日本初。経済産業省の委託事業「乳化すり身の研究開発」に着手。

きららオーガニック・ライフ(株)「あんしん野菜ハウス」が有機JAS認定取得。

山九水産(株)ISO22000の認証を取得。フジミツグループの練製品製造工場すべてにおいて取得完了。

中国山東省栄成市に、栄成泰正藤光食品有限公司を設立し、中国現地生産を開始。

中国での販売会社として栄成藤光食品有限公司を設立。

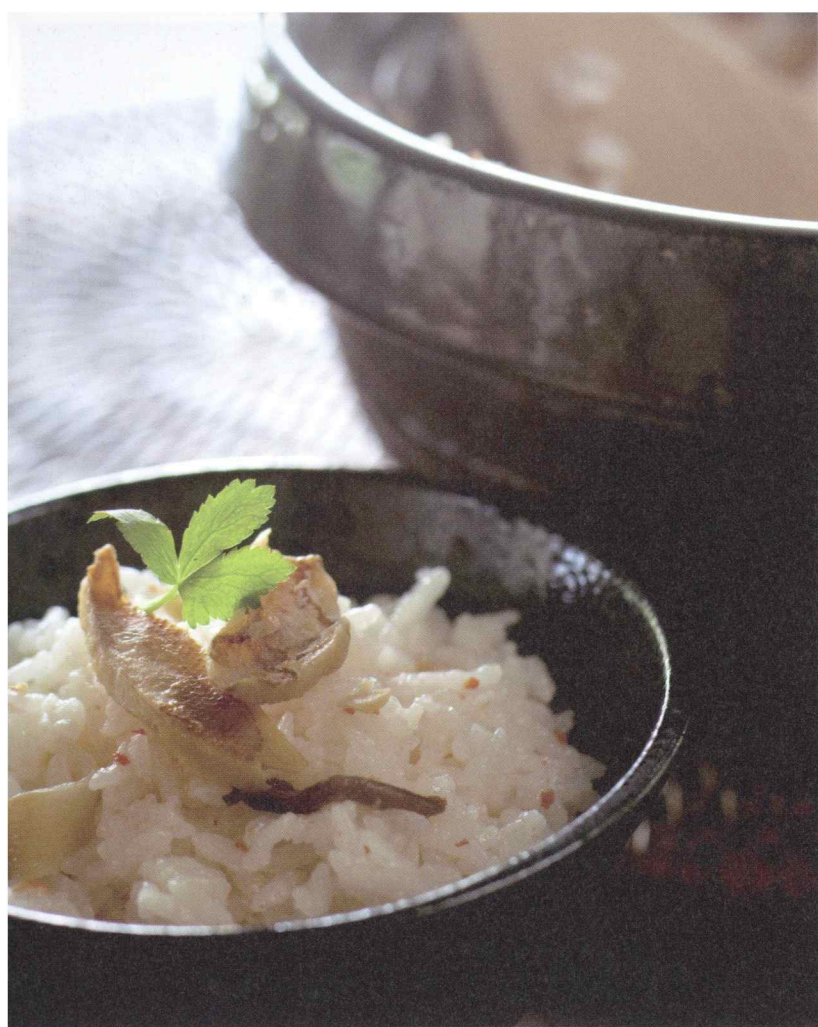
株式会社カネシロと業務提携締結。

韓国釜山に釜山支店を設立。

(株)宝栄を買収。

フジミツ美祿事業所として製麺事業を開始。

ベトナムに合弁会社設立。アジアの新たな生産拠点とする。



仙崎蒲鉾を礎にした「継ながり」がフジミツの強みです。

フジミツののれんを支えてきたもの。ともに成長をわかち合ってきた社員、ともに切磋琢磨してきた同業他社、仕入業者、そして何よりも製品を愛してくださる数多くのお客様。そうしたさまざまな継なごりを大切に育んできたからこそ、今の私たちがあります。その礎にあるのは、仙崎蒲鉾。仙崎の地ではじまった蒲鉾づくりが地域に



根づき、その製品が全国に、そして海外にまで広がり、地域のお客様の食卓を豊かにしていく。それこそが、フジミツが継承していきたい地域食文化です。また、関連企業とのきめ細かなネットワークも、フジミツの大きな強みのひとつ。各企業が培ってきたものを上手に活かし、製品を通じて新たな継なごりを生み出していきます。



継

継なご IMPART
With these guiding principles in mind,
we at Fujimitsu strive to serve as a creator of diverse forms of culinary culture.



のれんを継なご、



地域食文化を継なご。

活かす

活かす CHERISH

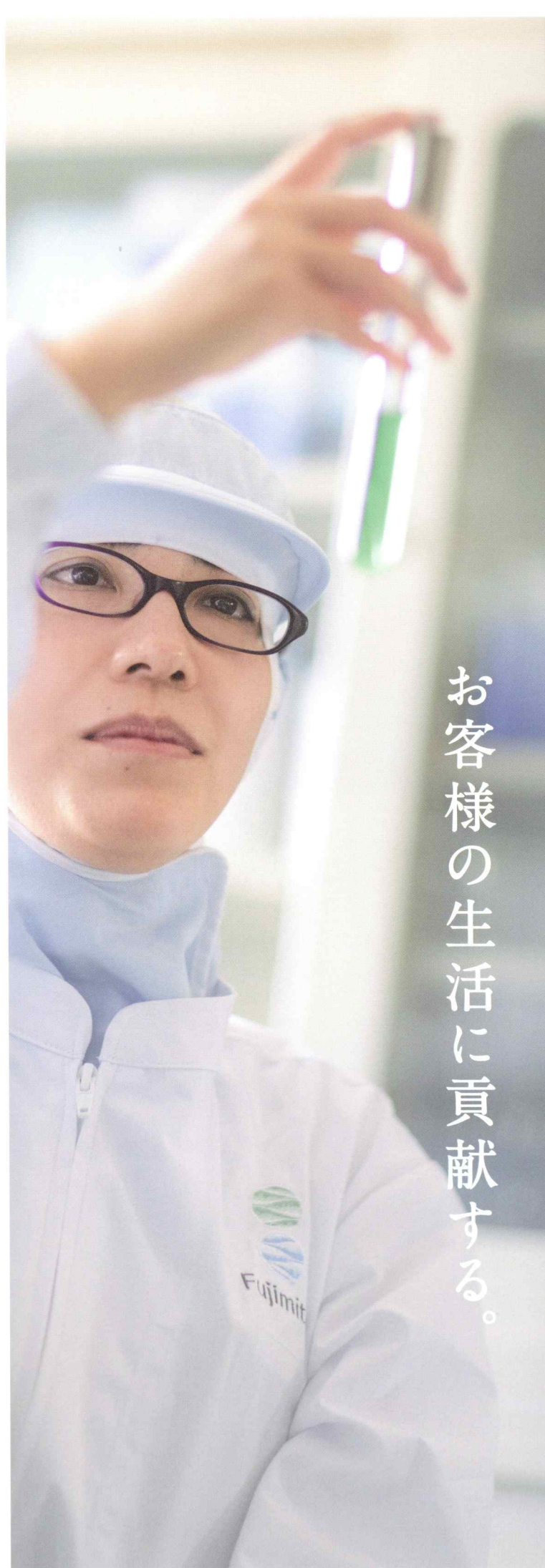
With these guiding principles in mind,
we at Fujimitsu strive to serve as a creator of diverse forms of culinary culture.



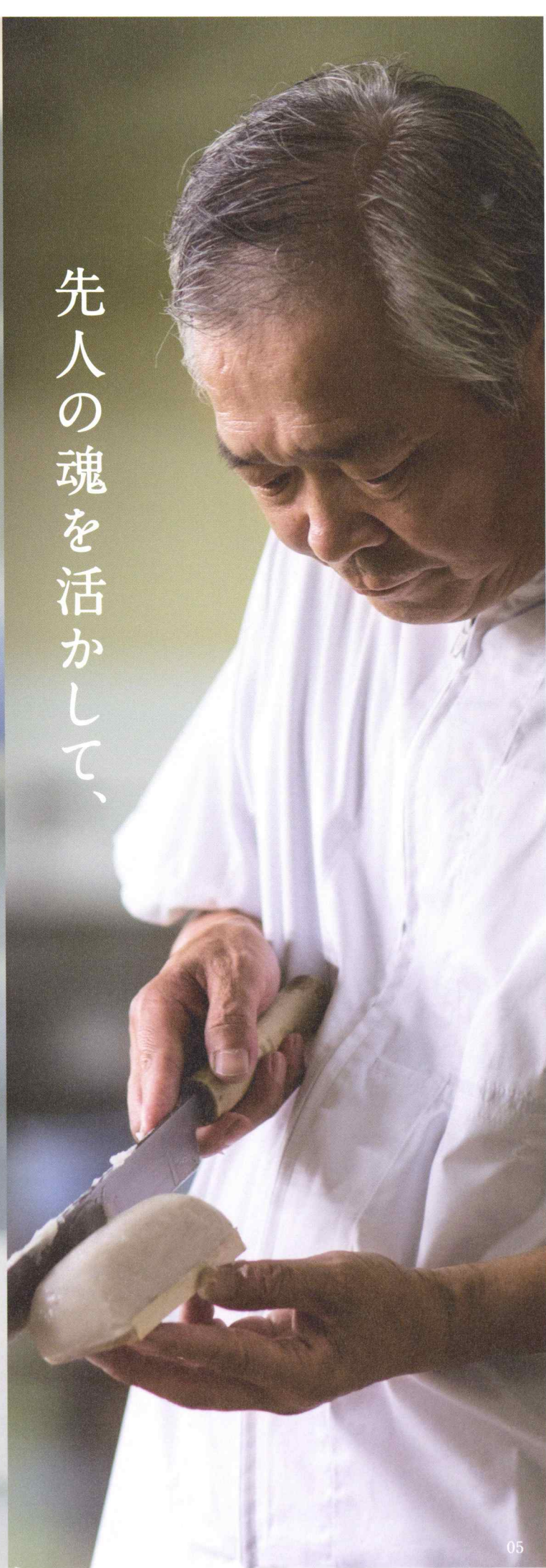
自分たちが自慢できるおいしい製品を作りたい。そして、その製品をできるだけたくさんのお客様に届けたい。この二つの想いは創業以来、フジミツが受け継いできたDNAです。蒲鉾という製品、また蒲鉾づくりの

フジミツのDNAが、新たな食シーンを創ります。

技術を活かした製品が、お客様の食卓のシーンにどのように浸透していくか。私たちの製品づくりは、お客様の豊かな食生活を想像するところからはじまります。それは、130年経った今も、これからも変わることはありません。継承すべきことは継承し、進化すべきことは進化させながら、安心・安全でおいしい製品を作り、より多くのお客様にお届けする。そして新たな食シーンに貢献していくことが、フジミツの使命なのです。



お客様の生活に貢献する。



先人の魂を活かして、



飽くなきチャレンジ精神こそが、フジミツの原動力です。

今までにない技術で、新しい製品を創造する。あるいは、現状の技術を活かし、今までにないエリアに製品を届け、新しい食文化を創造する。フジミツの「創る」における大きな原動力になっているのが、社員一人ひとりに息づく飽くなきチャレンジ精神です。お客様の食卓を想像した時、自分たちの製品がどうあるべきか。それを幾



度も追求し、試行錯誤しながら挑戦を繰り返していく。この積み重ねによって未知なる味に辿り着くのです。また、海外市場を考えた時、その国にマッチする味は何か。地域を知り、持っている技術を融合させ、何度も試すことによって新しい食文化が形成されると考えます。挑戦なくして、創造なし。それが私たちのスピリッツです。



未知なる味を創り、



新たな食文化を創造する。

創

創る CREATE

With these guiding principles in mind, we at Fujimitsu strive to serve as a creator of diverse forms of culinary culture.



[ISO22000認証工場]



フジミツ株式会社 三隅事業所



フジミツ株式会社 本社事業所



株式会社博多魚嘉 仙崎事業所



株式会社博多魚嘉 本社事業所



ISO22000認証取得

[登録組織名]
株式会社博多魚嘉
(仙崎事業所)

[カテゴリーコード]
JAB:C



ISO22000認証取得

[登録組織名]
株式会社博多魚嘉
(本社事業所)

[カテゴリーコード]
JAB:C
UKAS:C



ISO22000認証取得

[登録組織名]
フジミツグループ
フジミツ株式会社
(本社・本社工場、
三隅事業所・三隅工場、
仙崎工場)

[カテゴリーコード]
JAB:C,H



製品づくりに正直であることが、安全・安心の要です。
フジミツの製品づくりの原点は、お客様
目線に立つことです。お客様の立場に
立った時、確信を持って安全・安心なもの
をお届けできるか。それにはまず、社員
一人ひとりが自分に正直であることが大
切だと考えます。この材料で大丈夫か、
この形状で大丈夫か。一つひとつの工程

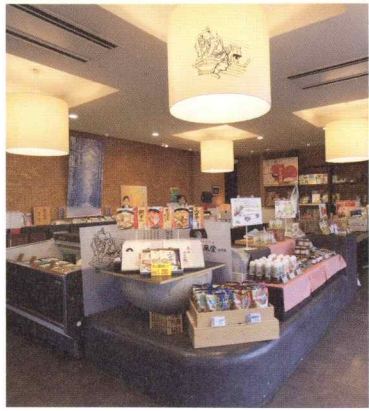
で、常に自分に問い続け、万が一どんな
小さな問題が生じた場合でも、いち早く
報告し、相談することを徹底していま
す。そうした体制づくりを具現化するた
め、フジミツはISO22000を取得。
すべての製品の安全・安心の確保に
取り組んでいます。



安全を約束して、



お客様に安心を提供する。



おいしい製品をより多くのお客様にお届けするためには、生産ラインをはじめとするテクノロジーを上手に活用することも重要です。既存の技術のみにとらわれていては、新たな発想は生まれません。フジミツでは、既存の技術を

技術を融合させ、新たな発想を生み出します。



基礎としながらも、他業種の生産ライン等のテクノロジーを組み合わせ、新しい製品を開発しています。もちろん、職人の手技を要する高級板蒲鉾などの製品に関しては、先進設備に頼らず昔ながらの製法で仕上げています。既存の技術と新たなテクノロジー。それらを融合させて、新しい文化を創ることもフジミツの役割だと考えています。



テクノロジーを活用し、



文化を創る。



美祢事業所
山口県美祢市美東町真名756番地87
TEL:08396-5-5055



三隅事業所
山口県長門市三隅下2378番地31
TEL:0837-43-2777



本社事業所
山口県長門市東深川12537番地1
TEL:0837-22-3355



山九水産株式会社
山口県長門市東深川1643番地1
TEL:0837-23-3939



株式会社博多魚嘉
[本社事業所]
福岡県福岡市東区蒲田4丁目11番地50号
TEL:092-663-6363
[仙崎事業所]
山口県長門市東深川1643番地1
TEL:0837-23-3940



仙崎工場
山口県長門市仙崎1842番地
TEL:0837-26-3166

仙崎蒲鉾から「世界食資」へ。

フジミツの活動エリアは、韓国・中国・東南アジアへ進出し、今後も国内にとどまらず、海外へと活躍の場を広げています。私たちが目指すのは、地域（ローカル）の食文化（カルチャー）を、世界（グローバル）へ発信する『グローバルチャー』な企業。仙崎で長年培ってきた蒲鉾づくりの技術を活かし、おもてなし精神が息ついた日本伝統の食資を世界のスタンダードにしていきます。

社長宣言

- 一、仙崎蒲鉾の伝統・技術・製品を未来に継ぎたいきます
- 一、地域の発展と伝統文化を活かし
- 一、新しい食文化を拡張していきます
- 一、新しい美味しさを創りだすことに挑戦しつづけます



食の楽しさを創造し、お客様の笑顔を目指す。

 山九水産株式会社

 きららオーガニック・ライフ株式会社

 株式会社 博多魚嘉



 株式会社 FMながと

株式会社チルドエクスプレス

<http://fujimitsu.jp/>

