



新鮮で安全な養殖魚を世界の市場へ

Fresh and Safe Farm-raised Fish for the World Market

株式会社ヨンキュウ

YONKYU CO., LTD.

安全・安心な養殖魚の安定供給をめざして

In the Business of Providing a Reliable Supply of Safe, Secure, Farm-Raised Fish

私たちヨンキュウグループは、生産から加工・販売・物流に至る全てのステージで養殖漁業を総合的にサポートしています。将来にわたって安全・安心な養殖魚を提供する為、水産エコラベルの取得などを通じて、持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

Yonkyu Group provides comprehensive support for aquaculture from production to processing to marketing to transport. We will continue working to achieve a more sustainable society in order to provide safe and secure farm-raised fish through the acquisition of Marine Eco-label certification and other means.

ヨンキュウの目指す4つのQuality

The four main qualities Yonkyu pursues

① 安全・安心の追求

- 鮮度・品質の管理体制(トレーサビリティ等)
- 各種検査システム(残留放射能検査等)
- HACCP対応の加工設備
- 水産エコラベル(MEL認証)

② 鮮度の追求

- 三崎事業所(神奈川県三浦市からの短時間搬送)
- 急速冷凍システム
- 生餌の急速冷凍

③ 技術の追求

- 自然産卵から成魚までの完全養殖
- 閉鎖循環方式によるうなぎの養殖

④ ブランドの追求

- コラーゲンシリーズ ●島の鱒
- 海昇のブランド(伊予の晴れ舞鯛、極昇ぶり)
- 豊後の本鮪 ●薩摩の若うなぎ

① The Pursuit of Safety and Reliability

- Freshness and quality control systems (traceability management system, etc.)
- Inspection systems (residual radioactivity inspection system, etc.)
- Processing facilities corresponding to HACCP
- Marine Eco-Label (MEL)

② The Pursuit of Freshness

- Misaki Business Office (high-speed transport from Miura City, Kanagawa Prefecture)
- Quick-freeze system
- Quick freezing of live feed

③ The Pursuit of Aquaculture Technology

- Complete aquaculture system that begins with natural spawning and produces mature fish
- Closed-cycle eel breeding

④ The Pursuit of a Great Brand

- Collagen Series ●Shima no Buri (Yellowtail)
- "Kaisho" Brand (Iyonoharebu-Tai, Gokujo-Buri)
- Bungo no Honmaguro (Bluefin Tuna)
- Satsuma no Wakaunagi (Eel)

海と魚を守るために。

Protecting fish and the oceans.



MEL認証取得

MEL certification

MEL認証とは日本発の水産エコラベルで、水産資源の持続的利用、環境や生態系の保全に配慮した管理を積極的に行っている漁業・養殖の生産者と、そのような生産者からの水産物を加工・流通している事業者を認証するものです。また、GSSI(世界水産物持続可能性イニシアチブ)より承認を受けた国際基準の認証スキームです。

Established in Japan, Marine Eco-Label certification is granted to fisheries and aquaculturists that practice management marked by a sustainable use of fisheries resources along with environment and ecosystem conservation, as well as to businesses engaged in processing or distributing marine products from such producers.

This certification scheme is compliant with international standards and has been recognized by the Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI).

ヨンキュウグループでは、MEL認証を早くから取得するなど、水産資源の持続的利用や環境に配慮した取り組みを行っています。

Being quick to acquire MEL certification is consistent with the Yonkyu Group's policy of using fisheries resources sustainably and undertaking environmentally conscious activities.



養殖認証
Aquaculture certification



流通加工段階認証
Chain of custody certification



ポスター Poster

MELの認証制度には、①漁業認証、②養殖認証、③流通加工段階(CoC)認証の3つがあります。

There are three types of MEL certifications: for fisheries, for aquaculture facilities, and for chain of custody (CoC).



※ヨンキュウグループでは②養殖認証、③流通加工段階認証を取得
※The Yonkyu Group has acquired aquaculture certification and chain of custody certification

ヨンキウはSDGsの達成にも貢献します。

Yonkyu contributes to achieving the SDGs.

14 海の豊かさを
守ろう



ヨンキウの取り組みは、国連サミットで採択されたSDGs(持続可能な開発目標)の14番目の目標「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」の達成に貢献しています。

Yonkyu's activities contribute to achieving Goal 14 of the Sustainable Development Goals (SDGs)—“Conserve and sustainably use the oceans, seas, and marine sources for sustainable development”—adopted at the United Nations Sustainable Development Summit 2015.

SDGsとは

持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals:SDGs)は、2015年9月、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」にて記載された持続可能な世界を実現するための国際目標です。

About the SDGs

Intended to promote sustainability worldwide, the Sustainable Development Goals are international standards established at the September 2015 UN Summit as part of the “2030 Agenda for Sustainable Development.”

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



CONTENTS

- 7 鮮魚・活魚部門
Fresh Fish and Live Fish Department
- 9 加工部門
Processing Department
- 11 流通ネットワーク
Yonkyu National Network
- 13 餌料・飼料部門
Feed and Bait Department
- 14 種苗生産部門
Seeding Production Department
- 16 オリジナルブランド
Yonkyu Original Brand
- 21 グループ会社
Group Company
- 23 沿革
History
- 25 ごあいさつ
Greeting
- 26 会社概要
Company Profile

鮮魚・活魚部門

Fresh Fish and Live Fish Department



鮮魚・活魚

Fresh Fish and Live Fish

ハマチ・タイ・カンパチ、新鮮な海の幸をお届けます

養殖業者のニーズに応えるため、1974年に鮮魚部門を開設。養殖魚の仕入・販売事業をスタートさせました。現在、ハマチ・タイ・カンパチなどの養殖魚を各生産地の漁業協同組合や養殖業者から仕入れ全国各地の中央卸売市場の荷受会社や外食・量販店へ出荷しています。養殖技術の発達により、お届けできる魚種も多様化し様々なニーズに対応。また、各生産地の漁業協同組合と提携し、良質な鮮魚のコンスタントな量の確保に努めるなど安定した供給システムを確立しています。



Providing yellowtail, red sea bream, greater amberjack, and other fresh seafood

In response to aquaculture industry needs, we established the Fresh Fish Department in 1974 and started the business of stocking and sales of cultured fish. At present, we purchase farm-raised fish such as yellowtail, red sea bream, and greater amberjack from fishery cooperatives and aquaculture industry players in each region of production. We then ship them nationwide to wholesalers in central wholesale markets, as well as restaurants and big-box retailers.

Thanks to continuing advancements in aquaculture technology, we can provide an increasingly wide variety of fish to our customers. And by working with fisheries cooperatives in each region of production, we have established a stable supply system that ensures a consistent supply of high-quality fish.



マダイ Red sea bream



ハマチ・ブリ Yellowtail



マハタ Seven band grouper



トラフグ Tiger globefish



カンパチ Greater amberjack



ヒラメ Fluke



スズキ Sea bass



イサキ Chicken grunt



シマアジ Jack fish



安心をお届けする管理体制

Reliable management system

ヨンキウグループでは「トレーサビリティ」を確立し養殖魚の飼育環境から活魚輸送などの出荷環境まで一貫した取り組みで、高い基準での安全管理を実現。消費者の皆様にもヨンキウブランドのより大きな安心をお届けします。

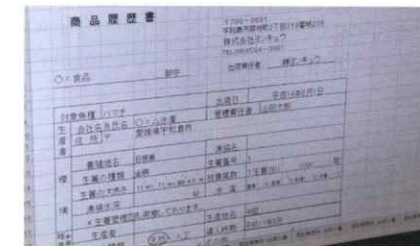
The Yonkyu Group has established a traceability system that has enabled us to achieve the highest standard of safety management. This coherent tracking system that extends all the way from the fish breeding environment to the shipping environment for live fish transport. The Yonkyu Brand is a name you can trust.

トレーサビリティ

Traceability

ヨンキウでは1963年の設立以来、各漁協や養殖事業者とともに一歩一歩食の安全に関する取り組みを進め、独自のトレーサビリティシステムを構築いたしました。この安全管理体制により、産地から小売店までの流通情報を小売段階で識別することが可能です。また抗生物質の残留検査や放射性物質検査を実施しております。

Since our establishment in 1963, Yonkyu has striven to advance each step of the safety process by cooperating with fishery cooperatives and the aquaculture industry, while establishing our own traceability system. This safety control system allows us to track distribution data at every point, from place of production to retail store, at the retail level. We also test for the presence of antibiotics and radioactive substances.



トレーサビリティシステム

Traceability System





加工部門

Processing Department



安全・安心を届ける加工体制 A Processing System Ensuring Safety and Security

ヨンキョウグループでは、HACCP認証を取得した加工場にて、厳しい衛生管理のもと最新鋭の加工設備による鮮魚加工を行っています。原材料に関しても、安全が確認された養殖魚のみを使用し、安全・安心で高品質な製品を提供しています。

At its HACCP-certified processing facilities, the Yonkyu Group processes fresh fish using state-of-the-art processing equipment supported by strict sanitation control. We give the same attention to our raw materials, using only farm-bred fish confirmed to be safe in order to provide safe, high-quality products.

鮮魚加工 Fresh Fish Processing

HACCP

本社加工場および三崎加工場（神奈川県三浦市）はHACCPに対応し、厳しい衛生管理の中で最新鋭の加工設備によるフィレ加工などを行い、多様化する消費者のニーズに応えています。



HACCP

To satisfy the diverse needs of consumers, both our Main Processing Factory and our Misaki Processing Factory (Misaki City, Kanagawa Prefecture) adhere to HACCP standards, carrying out fillet processing and other operations using state-of-the-art processing equipment under strict sanitation control.

消費地への活魚輸送から鮮魚加工までの一貫体制 An integrated supply system handling everything from the transport of live fish to points of consumption to fresh fish processing

三崎事業所(鮮魚加工)

大型のイケスを保有する三崎事業所の蓄養場は、関東以北への供給基地となっています。養殖魚の産地から船で40時間掛けて輸送する間に、魚の余分な脂が抜け、身が引き締まってさらに美味しくなります。三崎から豊洲までは車で約1時間半、市場を出てスーパーなどの店頭まで並べられるまでは約4~5時間。ヨンキョウの魚は水揚げされたその日のうちに食卓に並べられています。

Misaki Business Office (Fresh Fish Processing)

The fish farms at the Misaki Business Office, which are equipped with large fish tanks, are the supply depot for the Northern Kanto Area. Our fish get more firm and delicious because of the extra fat they lose during the 40-hour boat journey made after leaving our production facility. Arriving in Misaki, it is then a roughly 90-minute drive to Toyosu Market. From there, it takes about four to five hours for the fish to get to retail stores and supermarkets. Thus, our fish can be on your table the same day they're landed.



鮮度保持を追求した加工品 The Pursuit of Retaining Freshness

宇和海を中心とした四国や九州地方から水揚げされた新鮮な養殖魚を加工し、全国の市場及び関東・関西方面のスーパーや大手外食産業へ販売しています。加工品はハマチやタイなどを3枚におろし、真空パック包装したフィレ製品や急速冷凍した冷凍製品など、鮮度保持や作業の効率を追求しています。現在主力のハマチ・カンパチ・タイのフィレ製品に加え、今後は消費者のニーズに対応した製品開発を行うため、鮮魚加工事業を強化していきます。

We process fresh, farm-raised fish caught in Shikoku and Kyushu from mainly the Uwa Sea, selling them at supermarkets and large food service businesses in the Kanto and Kansai area. Processed yellowtail, red sea bream, and other fish are filleted and vacuum packed or quick frozen, with an emphasis on locking in freshness and ensuring efficiency. Only reliable and safe cultured fish are used. In addition to yellowtail, greater amberjack, and red sea bream fillets, we will develop new products to meet the needs of our consumers by upgrading our Fresh Fish Processing Business.

フィレ製品 Fillet products



燻製製品 Smoked products



タイ以外の燻製品も取り扱っています。

We offer smoked red sea bream, as well as other smoked products

冷凍製品 Frozen products



〈魚種〉
タイ・ブリ・カンパチ・スズキ
ヒラメ・シマアジなど
〈Types of Fish〉
Red sea bream, yellowtail,
greater amberjack, sea bass,
fluke, jack fish, and more

フィレ製品以外(セミドレス、ドレス、ロイン、ブロック)も取り扱っており、用途に応じ対応致します。
In addition to our fillets, we also offer fish in semi-dressed, dressed, loin, and block forms to suit any occasion.

急速冷凍システム Quick-freeze system

当社では、液体(アルコール)凍結による冷凍機を導入。マイナス35℃のスピード凍結により凍結時の品質劣化を抑え、解凍後も魚の旨み成分を逃さない、凍結前と変わらない状態の高品質な冷凍品に仕上げています。

We use freezing equipment that rapidly freezes through a liquid alcohol process. Quick freezing at a temperature of minus 35°C ensures our products stay fresher compared to the conventional freezing process. This prevents umami flavor from being lost when the fish is thawed and allows for high-quality frozen products that taste as if they were never frozen.



全国へ広がる流通ネットワーク

Yonkyu National Network

新鮮で安全な養殖魚を全国の市場へ!

Fresh and safe farm-raised fish to markets nationwide!

物流・配送

Physical Delivery and Distribution

ヨンキウグループでは、ハマチ・カンパチ・タイなど新鮮な養殖魚を愛媛県の宇和海を中心とし、九州・四国全域より仕入れています。

仕入れた魚は、活魚運搬船にて大型イケスを保有する神奈川県三崎事業所に送られるほか、活魚は活魚車にて、生き締めにした鮮魚と加工品は保冷車にて全国の市場に配送されます。

The Yonkyu Group sources yellowtail, great amberjack, red sea bream, and other fresh, farm-raised fish from locations across Kyushu and Shikoku, particularly from the Uwa Sea in Ehime Prefecture. These fish are sent to our Misaki Business Office in Kanagawa Prefecture, which are equipped with large fish cages, by vessels specially designed to transport live fish. Live fish are transported in live fish trucks to markets across Japan, while specially-processed fresh fish and processed fish products are transported in refrigerated trucks.



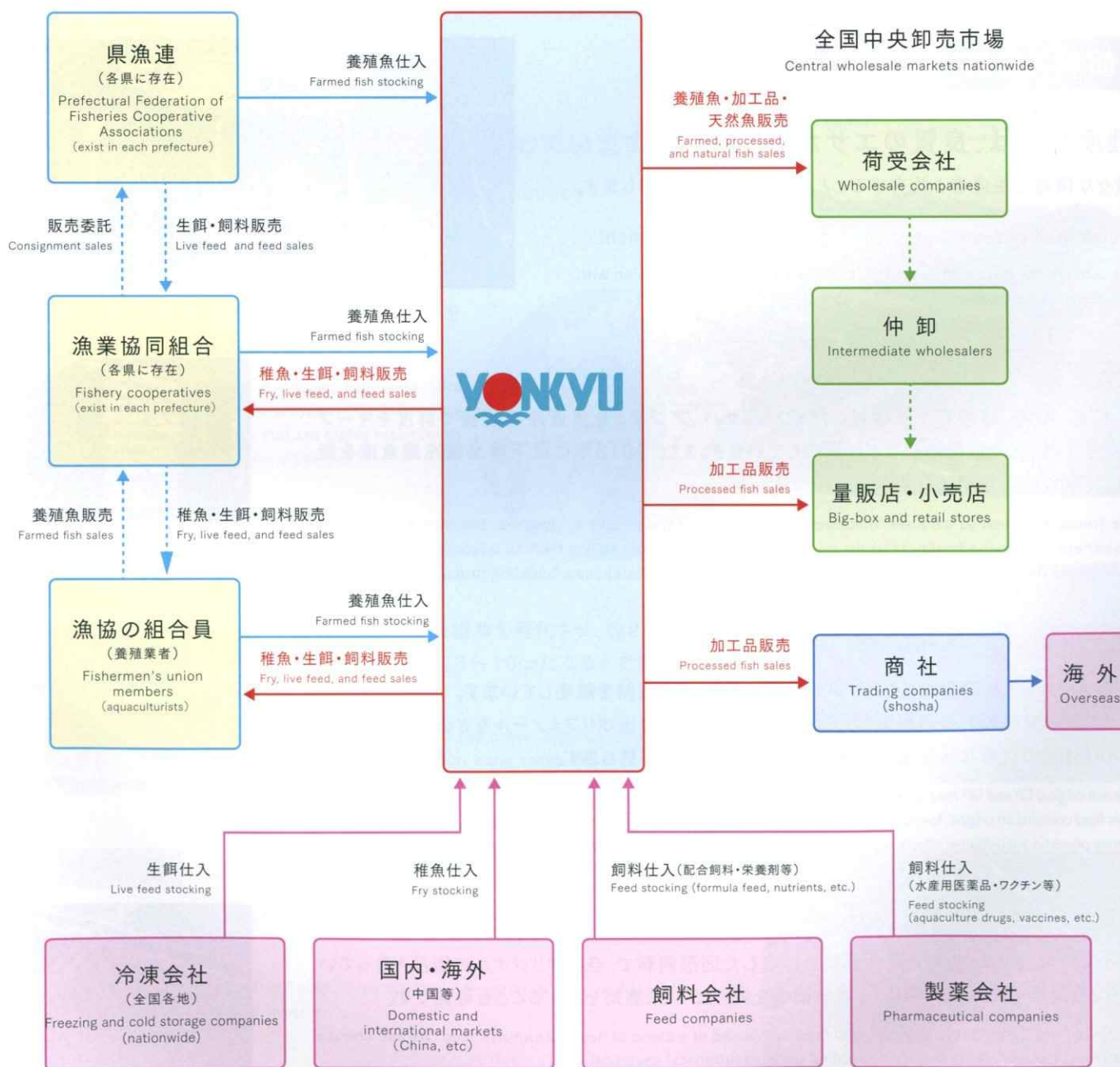
鮮魚の
配送ルート
Distribution of
Fresh Fish



多様化する水産業に対応するネットワーク

Network supporting a diversified marine industry

〈取引構成図〉 Market Map



餌料・飼料部門

Feed and Bait Department

生産者とヨンキュウがめざす魚づくり Yonkyu's Aim in Industry Collaboration

私たちヨンキュウグループでは、生産者の声に真剣に耳を傾け、稚魚の生産から養殖技術のアドバイス、安全・安心な餌づくりまで、新しい魚づくりの技術確立をめざします。

With the aim of creating new seafood production techniques, Yonkyu Group listens closely to producers and takes to heart their advice on techniques ranging from production to farming to feed development.

餌料・飼料 Feed and Bait

健康な魚は、良質のエサから！

様々な情報を生産者と共有することで、最適な餌を供給します。

Good quality feed makes for high-quality, healthy fish!

We provide the best quality feed by sharing a variety of information with the aquaculture industry.



生餌 Live Feed

宇和島、宿毛、深浦等で水揚げしたイワシ、サバ、アジなどを急速冷凍設備で鮮度をキープしたまま凍結し、養殖業者などに販売しています。また、2018年に坂下津冷凍冷蔵倉庫を新設し、生産能力を増強しました。

We freeze fish such as sardines, mackerel, and horse mackerel caught in Uwajima, Sukumo, Fukaura, and elsewhere, preserving freshness using quick-freeze systems, before selling them to aquaculturists and other businesses. In 2018, we renovated the Sakashizu Cold Storage Warehouse, boosting production capacity.



配合飼料 Blended Feed

飼料メーカーと共同開発したオリジナルのEP飼料・DP飼料を販売しています。オリジナル成分のお茶の粉末(カテキン)やブドウ種子抽出ポリフェノールなどの、強力な抗酸化作用により有害な活性酸素の発生を抑え、健康な魚が育ちます。

We sell original EP and DP feed jointly developed with feed manufacturers. This feed contains an original formulation of green tea powder (catechin), polyphenols from grape seeds, and other ingredients whose powerful antioxidative effects suppress the generation of harmful active oxygen, allowing fish to grow healthily.



モイストペレット Moist Pellets

モイストペレットは、生餌と配合飼料を混合した固形飼料で、自社オリジナルの製品となっています。養殖業者の注文に応じて、混合割合を変えたり、栄養剤を加えることも可能です。

Moist pellets are a Yonkyu original solid feed composed of a blend of live and non-live feed. We can change the blend ratio or add nutrients depending on aquaculturists' specifications.



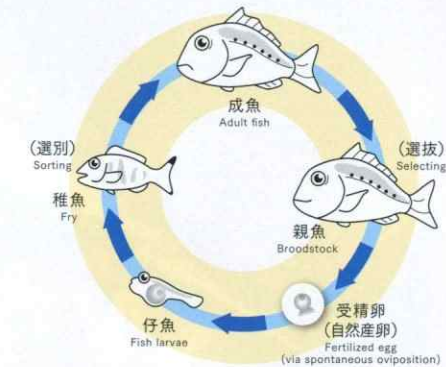
種苗生産部門

Seeding Production Department

完全養殖の技術確立 Employing a Comprehensive Aquaculture System

ヨンキュウでは、親から採った受精卵を孵化させ稚魚へと育てる「完全養殖」の技術確立しています。

Yonkyu has established a comprehensive aquaculture system for incubating fertilized eggs collected from broodstock and raising them into fry.



種苗生産 Seeding Production

成長が早く病気に強い稚魚の育成を進めています。

We cultivate fast-growing fry that are highly disease resistant.

大分県佐伯市蒲江にある独自の蒲江種苗センターでは、成長が早く病気に強い稚魚の育成・開発を進め、自社で供給できる体制を確立しています。

At our Kamae Seeding Center in Kamae, Saiki City, Oita Prefecture, we have established a system for cultivating and developing fast-growing fry that are highly resistant to disease, and for supplying this fry ourselves.



孵化 Hatching

蒲江種苗センターでは、真鯛の親魚から採った受精卵を孵化させ、約2ヶ月間水槽で飼育します。その後、海上イクスに沖出しし8~10cmになるまで海上のイクスで育てます。

At the Kamae Seeding Center, we incubate fertilized red sea bream eggs collected from red sea bream and raise them to about two months old in water tanks. We then release them into marine cages and raise them until they grow to around 8 to 10 cm.



選別・販売 Sorting

こうして育った稚魚は、一尾ずつチェックされ愛媛県を中心に高知県や九州の養殖業者に販売されます。

Each fry is individually checked and sold in mainly Ehime Prefecture, with some sold to farmers in Kochi Prefecture and Kyushu.





オリジナルブランドのご紹介

Introducing the Yonkyu Original Brand



ヨンキュウのお届けするブランドフィッシュ Branded Fish from Yonkyu

当社の提案力が生み出すオリジナルブランドはまさに究極の一品。食べ比べていただければ、その美味しさと鮮度、そして品質にきっとご満足いただけます。

Our original brand is our ultimate product. We are confident that you will thoroughly enjoy and be satisfied with the taste, freshness, and quality of our products.

ブランド創生 Creating Our Brand

コラーゲンシリーズ

『コラーゲンシリーズ』は、プレミアムブランドとしてDHA・EPAが多く含まれ、魚本来の美味しさに加え、環境抜群の海でコラーゲン入りの飼料を魚に与え大切に育てることで、美味しくて歯ごたえのあるブランド魚(コラーゲンシリーズ)が誕生しました。現在、タイ・ブリ・カンパチの3品目を商品化し、販売しております。

Collagen Line

Our collagen line is a premium brand featuring products rich in DHA and EPA. Adding to the natural deliciousness of fish, our collagen line of branded fish has a delicious and firm meat, made possible by the healthy waters around Ehime and our collagen-infused feed. We currently sell red sea bream, yellowtail, and greater amberjack in this line.



コラーゲン鯛

Collagen-Dai (Red Sea Bream)

『コラーゲン鯛』は、愛媛の自然豊かな環境でコラーゲン入りの飼料を魚に与え、愛情込めて大切に育てられた鯛です。

Collagen-Dai are fed on collagen-infused feed and raised with care in the rich, natural environment of Ehime.



コラーゲンブリ[ハマチ]

Collagen Yellowtail

『コラーゲンブリ』は、環境抜群の愛媛の海で、コラーゲン入りの飼料を魚に与え大切に育てた、健康で美味しく歯ごたえのあるブリです。

Firm, healthy, and delicious Collagen Yellowtail fish are fed on collagen-infused feed and raised with great care in Ehime's magnificent waters.



コラーゲンカンパチ

Collagen Greater Amberjack

『コラーゲンカンパチ』は、四国・九州のカンパチ養殖に最も適した漁場と黒潮の恵み豊かな海域で、コラーゲン入りの飼料を魚に与え、大切に育てられたカンパチです。

Collagen Greater Amberjack fish are given collagen-infused feed and raised with care in the rich waters of the Kuroshio Current at fisheries in Shikoku and Kyushu perfectly suited to the greater amberjack.

島の鮪

『島の鮪』は、太平洋からの恵み豊かな愛媛県宇和海で育てられています。豊後水道の速い潮流により、身の締まった肉質の良いブリに育ちます。さらに、ひと味違うブリを育てるために餌にもこだわり、飼料メーカーと共同開発したお茶の粉末入り飼料を魚に与えることで健康なブリに成長します。このように、抜群の環境とこだわりの飼料で育てた『島の鮪』は一尾ずつ丁寧に生き締め処理され、高鮮度のまま全国に出荷されます。

Shima no Buri (Yellowtail)

Shima no Buri are raised in nutrient-rich waters flowing into the Uwa Sea in Ehime Prefecture from the Pacific Ocean. The tidal currents of the Bungo Channel provide the conditions for developing a firm meat. Particular about the feed we use in our pursuit of a flavor that stands out, we give our fish a feed jointly developed with a feed manufacturer that contains tea powder. This makes the yellowtail healthier. Shima no Buri, raised in the ideal environment on carefully-design feed, are then meticulously processed one by one before being shipped nationwide, superb freshness intact.



愛媛県宇和島市日振島
Hiburijima Island, Uwajima City, Ehime Prefecture



若ぶり・若鯛

『若ぶり・若鯛』は、美しいリアス式海岸が広がる自然豊かな愛媛・高知の海で育てられています。成育環境にこだわり、養殖密度を抑えるなどストレスを与えず育てることで、健康で身の締まった上質な魚に成長します。『若ぶり』は脂乗りも程よく、後味さっぱりで夏でも美味しく召し上がれます。

Waka-Buri・Waka-Tai (Yellowtail and Red Sea Bream)

Waka-Buri and Waka-Tai are raised in the waters surrounding nature rich Ehime and Kochi prefectures, which are home to beautiful sawtooth coastlines. We pay close attention to their rearing environment, taking care not to overcrowd or cause stress, allowing them to grow into healthy, firm-bodied, and high-quality fish. Waka-Buri have just the right amount of fat and a light aftertaste, making them a delicious choice for even summertime.



海昇のブランド "Kaisho" Brand

極昇ぶり

『極昇ぶり』が育つ愛媛県宇和島市日振島・戸島の漁場は、足摺岬沖を蛇行する黒潮が常に流れ込み栄養豊富で潮流も早くブリ養殖にとって最適な環境です。飼料にはブドウ種子抽出ポリフェノール等を配合したオリジナル飼料を使用し、脂乗りがよく臭みがないのが特徴です。

Gokujo-Buri (Yellowtail)

Gokujo-Buri grow up in fishing grounds around the islands of Hiburijima and Tojima in Uwajima City, Ehime Prefecture. Here, the ceaseless flow of the Kuroshio Current through the waters off the Ashizuri Cape provides abundant nutrients and fast tidal currents that create the perfect environment for cultivating yellowtail. For our feed, we use an original blend that includes polyphenols from grape seeds and that makes for odorless meat with good fattiness.



夏の涼ぶり

『夏の涼ぶり』は、外洋に面した高知県宿毛湾で育てられています。この海域は年間を通して水温が安定しており、通常の養殖ブリより早く成長します。また、生簀内の尾数を調整しストレスのない環境で育てることで、程よく脂が乗り、身の締まった上質なブリとなります。

Natsunoryo-Buri (Yellowtail)

Natsunoryo-Buri are raised in Kochi Prefecture's Sukumo Bay, which faces the open sea. In these waters, which maintain a constant temperature year-round, the fish grow more quickly than ordinary farmed yellowtail. Controlling the number of fish in this preserve and raising them in a stress-free environment ensures that they grow into firm, high-quality yellowtail with just the right amount of fattiness.



伊予の晴れ舞鯛

『伊予の晴れ舞鯛』は、黒潮が流れ込む良好な漁場でオリジナル飼料を与えて育てられており、鮮度持ちが良く身の締まった上質な真鯛です。真鯛養殖日本一の愛媛から全国へお届けします。

Iyonoharebu-Tai (Red Sea Bream)

Iyonoharebu-Tai are raised on an original feed in excellent fishing grounds fed by the Kuroshio Current. This environment produces firm, high-quality red sea bream that stay fresh longer. We supply all of Japan with quality fish from Ehime, Japan's premier spot for red sea bream farming.



豊後の本鮪

『豊後の本鮪』は、愛媛県宇和島市の西方沖、豊後水道中央に位置する日振島で大型生簀により、のびのび育てられています。黒潮の恵み豊かなこの海域は潮流が速く身の締まった最上級のクロマグロとなります。

Bungo no Honmaguro (Bluefin Tuna)

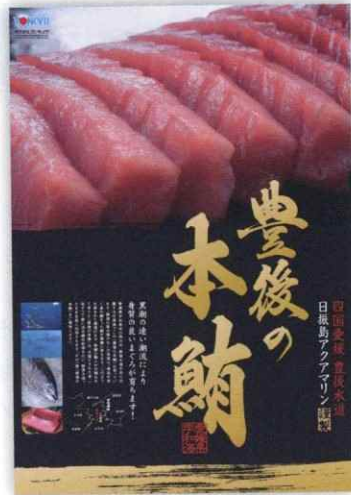
Bungo no Honmaguro are raised on Hiburima Island, located in the middle of the Bungo Channel in western offshore of Uwajima City, Ehime Prefecture. Here, fish are raised stress-free in our large preserve.

These waters benefit from the rich bounties of the Kuroshio Current and rapid tidal currents, producing firm, high-quality bluefin tuna.



『豊後の本鮪』は、鮮度を落とさないよう船上にて1尾ずつ血抜き、神経抜き、エラ・内臓除去等の活き締め処理を素早く行い、冷やし込んだ後、鮮度を保ったまま全国に出荷されます。

Our Bungo no Honmaguro are individually exsanguinated on the ship to maintain their freshness. They then have their gills and organs quickly removed before being chilled and shipped nationwide while keeping them fresh.



薩摩の若うなぎ



『薩摩の若うなぎ』は株式会社西日本養鰻曾於事業所(鹿児島県曾於市及び鹿屋市)で大切に育てられています。ミネラル豊富な地下水、先進的な設備の導入、日々の研究により、ふっくらとして柔らかい身質の美味しいウナギに仕上がっています。

Satsuma no Wakaunagi (Eel)

Satsuma no Wakaunagi are raised with care at Western Japan Yoman Soo Business Office Eel Farm (in the cities of Soo and Kanoya, Kagoshima Prefecture). Things to mineral-rich groundwater, advanced equipment, and diligent research, these fish provide a delicious meat that is soft and plump.



主な特徴 Key Characteristics

新仔ウナギだからふっくら柔らか

新仔ウナギとは、池入れてから1年以内に出荷される若いウナギの事で、大きいサイズでも小骨が少なく、身がふっくらして柔らかいのが特徴です。先進的な設備の導入により、新仔ウナギをより早く、かつ、大量に成育する事に成功しています。

Shinko eels for a soft and plump meat

Shinko eels are young eels caught and shipped out at less than a year old. Containing few bones for their large size, they have a meat that is soft and plump. Our use of cutting-edge equipment lets us raise a larger amount of Shinko eels more quickly.

完全無投薬による養殖

最新の閉鎖循環システムの導入により、水温や溶存酸素量を24時間監視し、成育に最適な水質に調節しています。快適な環境にする事で、病気になりにくい健康なウナギに育ちます。

Completely antibiotic-free farming

Using a state-of-the-art closed-cycle system, we conduct round-the-clock monitoring of water temperature and dissolved oxygen levels, keeping water quality optimal for rearing. We keep the environment comfortable, enabling the eels to grow up healthy and resistant to disease.

旨味成分が豊富で美味しい

ウナギ専用EP飼料を与えることで、旨味成分である遊離アミノ酸含有量が多く美味しいウナギに仕上がります。また、熟成と適切な加工によりイノシン酸が大幅に向上しています。

A delicious meat rich in umami components

Providing EP feed formulated specially for eels ensures a delicious meat full of free amino acids, an umami component. We also greatly increase inosinic acid levels through maturing and proper processing.

Yonkyu
Group

グループ全体で 更なる成長をめざします

Seeking further growth for the entire Yonkyu Group

高品質・高付加価値の商品を生産し、
迅速確実に配送する
グループ企業ネットワーク

Our group enterprise network provides high
quality and high added-value products, plus
quick and reliable transport



グループ会社 Group

株式会社 海昇 Kaisho Co., Ltd.



鮮魚および餌料・飼料の販売事業

Fresh Fish, Feed, and Bait Sales Business

「海昇」ブランドで鮮魚および餌料・飼料の販売事業を展開しています。
We sell fresh fish, feed, and bait under the Kaisho brand.

〒798-8691 愛媛県宇和島市築地町2丁目318-235
TEL(0895)26-5551 FAX(0895)22-8833
2-318-235, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime 798-8691
TEL 0895-26-5551 FAX 0895-22-8833

四急運輸株式会社 Yonkyu Transportation Co., Ltd.



一般貨物運送事業

General Motor Truck Transportation Business

鮮魚および餌料の配送を担っています。
Fresh Fish and Feed Transport Business

〒798-0005 愛媛県宇和島市築地町2丁目7番11号
TEL(0895)24-4906 FAX(0895)24-1375
2-7-11, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime 798-0005
TEL 0895-24-4906 FAX 0895-24-1375

日振島アクアマリン有限責任事業組合 Hiburijima Aquamarine LLP



マグロ養殖事業

Tuna Farming Business

日振島の沖合でクロマグロを養殖しています。
Bluefin tuna farming business off the Hiburijima coast

〒798-0005 愛媛県宇和島市築地町2丁目318番地235
TEL(0895)24-0001 FAX(0895)24-0037
2-318-235, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime 798-0005
TEL 0895-24-0001 FAX 0895-24-0037

株式会社 西日本養鰻 Western Japan Yoman Co., Ltd.



うなぎ養殖事業

Eel Farming Business

鹿児島県で閉鎖循環方式により、うなぎを養殖しています。
Eel farming business via a closed-cycle system in Kagoshima

【本社】 Management Head Office
〒798-0005 愛媛県宇和島市築地町2丁目318番地235
TEL(0895)24-0001
2-318-235, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime 798-0005
TEL 0895-24-0001

【曾於事業所】 Soo Business Office
〒899-8601 鹿児島県曾於市末吉町岩崎1329-3
TEL/FAX(0986)76-5880
1329-3, Iwasaki, Sueyoshi-cho, Soo City, Kagoshima 899-8601
TEL/FAX 0986-76-5880

【曾於事業所 第二養鰻場】 The Soo Business Office Second Eel Farm
〒893-1601 鹿児島県鹿屋市申良町細山田3937
TEL(0994)62-3250 FAX(0994)62-3251
3937, Hosoyamada, Kushira-cho, Kanoya City, Kagoshima 893-1601
TEL 0994-62-3250 FAX 0994-62-3251

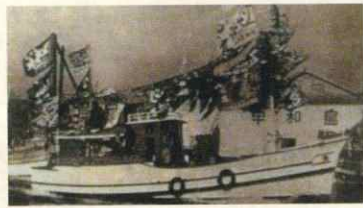




ヨンキュウのあゆみ

〈創業・基盤確立期〉

- 1963年 4月 養殖魚用餌料の販売を目的として、四国急速冷凍株式会社を設立
- 1974年 10月 鮮魚部門を開設



〈拡大・発展期〉

- 1982年 7月 鮮魚の配送を目的として、四急運輸有限会社(現 四急運輸株式会社)を愛媛県宇和島市に設立
- 1985年 5月 本社工場を設置、モイストペレット(固形飼料)の製造を開始
- 1986年 8月 鹿児島県垂水市に鹿児島事業所を設置、南九州地区に進出する
- 1989年 1月 東京営業所(東京都中央区築地)、および三崎事業所(神奈川県三浦市三崎)を設置、関東地区に進出する
- 1991年 6月 商号を株式会社ヨンキュウに変更
- 1993年 1月 大分県佐伯市蒲江に蒲江種苗センターを設置
- 1993年 10月 日本証券業協会に株式を店頭登録
- 2000年 11月 本社鮮魚加工場を設置(2007年3月HACCP施設に認定)
- 2004年 12月 日本証券業協会への店頭登録を取消し、ジャスダック証券取引所(現 東京証券取引所JASDAQ(スタンダード))に株式を上場
- 2008年 11月 日振島アクアマリン有限責任事業組合を愛媛県宇和島市に設立(マグロ養殖事業に参入)
- 2011年 6月 株式会社海昇の株式を取得し子会社化
- 2012年 9月 株式会社西日本養鰻を愛媛県宇和島市に設立(うなぎ養殖事業に参入)
- 2015年 3月 鹿児島県曾於市に株式会社西日本養鰻曾於事業所養鰻場を設置
- 2018年 8月 鹿児島県鹿屋市に株式会社西日本養鰻曾於事業所第二養鰻場を設置
- 2018年 10月 株式会社最上鮮魚の株式30.97%を取得
- 2020年 3月 マルハニチロ株式会社、フィード・ワン株式会社及び坂本飼料株式会社各社との資本・業務提携

History of Yonkyu

〈Foundation and Business Establishment〉

- April 1963 Established Shikoku Rapid Freezing Co., Ltd. for the purpose of selling feed for farm-raised fish
- October 1974 Opened the Department of Fresh Fish

〈Expansion and Development〉

- July 1982 Established Yonkyu Transportation Co., Ltd. in Uwajima City, Ehime Prefecture for delivering fresh fish
- May 1985 Established the main facility and started manufacturing moist pellets
- August 1986 Opened Kagoshima Business Office in Tarumizu City, Kagoshima Prefecture
- January 1989 Established Tokyo Sales Office (Tsukiji, Chuo Ward, Tokyo); Misaki Business Office (Misaki, Misaki City, Kanagawa Prefecture) expanded into the Kanto district
- June 1991 Changed trade name to Yonkyu Co., Ltd.
- January 1993 Established the Kamae Seeding Center in Kamae Saiki City, Oita Prefecture
- October 1993 Completed over-the-counter registration with the Japan Securities Dealers Association
- November 2000 Established the main fresh fish processing facility (certified as a HACCP facility in March 2007)
- December 2004 Cancelled over-the-counter registration with the Japan Securities Dealers Association; listed on the JASDAQ Securities Exchange (currently the JASDAQ Standard Index)
- November 2008 Opened Hiburijima Aquamarine LLP in Uwajima City, Ehime Prefecture (entry into tuna-farming business)
- June 2011 Acquired Kaisho Co., Ltd. as a subsidiary
- September 2012 Opened Western Japan Yoman Co., Ltd. in Uwajima City, Ehime Prefecture (entry into eel farming business)
- March 2015 Opened Western Japan Yoman Soo Business Office Eel Farm in Soo City, Kagoshima Prefecture
- August 2018 Opened Western Japan Yoman Soo Business Office Second Eel Farm in Kanoya City, Kagoshima Prefecture
- October 2018 Acquired 30.97% stake in Sharky's Fish Market Mogami Group
- March 2020 Formed capital and business partnerships with Maruha Nichiro Corporation, Feedone Co., Ltd., and Sakamoto Feeds Co., Ltd.

ごあいさつ

昭和38年、豊かな自然に恵まれた愛媛県宇和島市に創業したヨンキュウは日本の水産業を総合的にサポートする企業として、50年以上にわたり着実に発展してまいりました。今後も、ヨンキュウグループは、高品質な商品の安定供給を通じ消費者やお取引先など全ての関係者のご期待に応え、国内はもとより世界的に評価される企業となるよう経営努力を続け、21世紀における日本の水産業の発展に寄与してまいります。



代表取締役社長
笠岡 恒三

繁 信 情
榮 頼 熱

Message from the President

Yonkyu was established in 1963 in Uwajima City, Ehime Prefecture, a place blessed with a rich, natural environment. For over 50 years, we have made steady advancements as a company providing comprehensive support to Japan's fisheries industry. The Yonkyu Group will continue meeting the expectations of consumers, suppliers, and all other stakeholders through the stable supply of high-quality products. Through managerial efforts aimed at earning us recognition both in Japan and around the world, we will contribute to the development of Japan's fisheries industry in the 21st century.

Representative President Kozo Kasaoka

会社概要

名称	株式会社ヨンキュウ
代表者	代表取締役社長 笠岡 恒三
所在地	〒798-8691 愛媛県宇和島市築地町2丁目318番地235
設立年月日	1963年4月26日
資本金	27億1622万1715円
事業内容	鮮魚販売、餌料・飼料販売、 養殖用稚魚の生産・販売
取引銀行	伊予銀行、愛媛銀行、香川銀行、高知銀行、 三井住友信託銀行
系列会社	株式会社海昇、四急運輸株式会社、 日振島アクアマリンLLP、株式会社西日本養鰻
主要取引先	全国の漁業協同組合、養殖業者、 全国中央卸売市場(荷受会社)

Company

Trade Name	Yonkyu Co., Ltd.
Representative	Representative President Kozo Kasaoka
Address	2-318-235, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime 798-8691
Established	26 April, 1963
Paid-in Capital	2,716,221,715 yen
Operations	Fresh fish sales, feed and bait sales, fry production, and farmed fry sales
Partner Banks	Iyo Bank, Ehime Bank, Kagawa Bank, Kochi Bank, Sumitomo Mitsui Trust Bank
Subsidiaries	Kaisho Co., Ltd., Yonkyu Transportation Co., Ltd., Hiburijima Aquamarine LLP, Western Japan Yoman Co., Ltd.
Major Trading Partners	Fishery cooperatives nationwide, aquaculturists, central wholesale markets nationwide (wholesalers)

株式会社 ヨンキユウ

■ 本社

〒798-8691 愛媛県宇和島市築地町2丁目318-235
TEL(0895)24-0001(代) FAX(0895)24-0037

■ 東京営業所

〒104-0045 東京都中央区築地4丁目14-19
TEL(03)5565-1149 FAX(03)5565-1150

■ 三崎事業所

〒238-0244 神奈川県三浦市白石町21-19
TEL(046)882-1910 FAX(046)882-1440

■ 名古屋営業所

〒462-0061 愛知県名古屋市中区会所町250-1
ロイヤルオークビル6F
TEL(052)902-4911 FAX(052)902-4912

■ 鹿児島事業所

〒891-2117 鹿児島県垂水市潮彩町3丁目3-1
TEL(0994)32-7049 FAX(0994)32-7750

■ 蒲江種苗センター

〒876-2406 大分県佐伯市蒲江葛原浦森下1043-1
TEL(0972)44-0970 FAX(0972)44-0939

YONKYU CO., LTD.

■ Management Head Office

2-318-235 Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime 798-8691
TEL 0895-24-0001 (main) FAX 0895-24-0037

■ Tokyo Sales Office

4-14-19 Tsukiji Chuo-ku, Tokyo 104-0045
TEL 03-5565-1149 FAX 03-5565-1150

■ Misaki Business Office

21-19 Shiraishi-cho, Miura City, Kanagawa 238-0244
TEL 046-882-1910 FAX 046-882-1440

■ Nagoya Sales Office

Royal Oak Building 6F,
250-1 Kaisho-cho, Kita-ku, Nagoya, Aichi 462-0061
TEL 052-902-4911 FAX 052-902-4912

■ Kagoshima Business Office

3-3-1 Shiosai-cho, Tarumizu City, Kagoshima 891-2117
TEL 0994-32-7049 FAX 0994-32-7750

■ Kamae Seeding Center

1043-1 Kamae-kazuraharaura-morishita, Saiki City, Oita 876-2406
TEL 0972-44-0970 FAX 0972-44-0939

<http://www.yonkyu.co.jp/>

