

An aerial photograph of several large, octagonal fish pens (kikyo) floating in the ocean. The pens are constructed from metal frames and covered with dark mesh. They are arranged in a cluster, with some pens showing internal structural lines. The water is a deep blue, and the sky is a lighter blue. The overall scene is a high-angle, wide shot of a fishing operation.

ニチモウ

NICHIMO Company Profile



浜から食卓までを網羅し繋ぐ

ニチモウは、1910年（明治43年）の創業以来（会社設立は1919年（大正8年））、

100年以上の歴史の中で時代の変化に対応しながらも、

漁業・水産業界を主たる事業領域として事業を展開してまいりました。

創業以来の経営理念のもと、今なお漁業・水産業界を基盤としながら

「『豊かで健康な生活づくり』に主として『食』の分野で貢献する企業」を目指して、

ニチモウおよびニチモウグループ各社は、事業を展開しています。



繋ぐ未来 ～海面養殖から陸上養殖へ～

ニチモウは約40年前から養殖事業を手掛けており、お客さまからいただくご要望に対して、蓄積された技術とノウハウをもとに、最適化した海面での養殖をサポートしております。

最近では、陸上での養殖にも取り組んでおり、徹底した衛生管理のもと、魚病などのリスクを抑えつつ海水温などの環境に左右されず、常に最適な環境下でコントロールでき、通年で安定した養殖が可能となります。

この海面・陸上の養殖事業を通じて、「サステナブル経営」を推進し、未来へと繋いでまいります。

「豊かで健康な生活づくり」に
貢献する企業を目指し、確かな技術とサービスで
新たな価値を創造していきます。

ニチモウは、18のグループ会社と共に、
「浜から食卓までを網羅し繋ぐ」ことをスローガンに
「人」・「事業」・「未来」の3つを繋ぐ経営で企業価値向上を図ります。

まず始めに、働きやすい環境づくり、グループ内部統制の強化、
IR 活動による株主との関係強化で「人」を繋がます。

次に、グループ内での事業連携の強化で新たな価値を創出し「事業」を繋がます。

最後に、サステナブル経営で事業規模を拡大し「未来」へ繋がます。

これらを繋ぐことにより、ニチモウグループはステークホルダーから信頼される企業集団として、
広く社会の発展に貢献することを目指してまいります。

代表取締役社長

松本 和明

経営理念

会社は社会の公器であるとの精神に立ち、
業界をリードする技術とサービスをもって
広く社会の発展に貢献する

企業価値の創造

みなさまから信頼される企業であるために

ニチモウは未来に向けた大きなチャレンジとして「サステナブル経営」の推進を掲げています。企業活動として、水産物の漁獲～加工～販売に至る流通過程をトータルにサポートするニチモウの責務として、海の豊かな資源の保全および、環境に配慮した生産と流通のサポートを行いながら、世界的な水産物需要の拡大に応える経営に取り組んでいます。

また、サステナビリティに配慮した事業活動を推し進めるとともに、新規事業への取り組みにも着手し、企業価値の向上に努め、広くステークホルダーのみなさまに信頼される企業を目指してまいります。



最新のサステナビリティ情報はこちらをご覧ください。
<https://www.nichimo.co.jp/sustainability/>

ISO9001+14001の認証取得

当社は顧客のみなさまに対し、継続して高い品質の製品およびサービスを常に提供できるよう、2022年10月に統合マネジメントシステム(ISO9001+14001)を認証取得し、みなさまのニーズに応えたサービスの実現と向上に努めるとともに環境配慮を重視したサステナブル経営を推進しています。

食品事業

世界の海を熟知した技術とノウハウ、グローバルなネットワークを駆使し
現地検品や洋上での加工技術指導などを通じて高品質な原料を確保。
調達した原料はグループ会社や国内外の協力工場で製品加工を行っています。



紋別加工

前浜産品の取扱い拡大・メーカー機能強化に力を入れています。

活毛ガニ・活ほたて貝加工事業

2023年4月に、北海道紋別にオホーツクニチモウ(株)を立ち上げました。

前浜で漁獲された活毛ガニ、活ほたて貝の加工を主に、オホーツク海で漁獲された活ズワイガニなどの加工を行っています。前浜ならではの「活」原料の調達、「鮮度抜群」の加工、グループでの一貫した販売体制を構築、生産地とお客様への架け橋を担っています。



活毛ガニ加工



活ほたて貝加工

すり身加工事業

北米・南米・東南アジアの外国産すり身が主となるすり身業界の中で、(株)ヤマイチ水産は、ニチモウグループの国内工場として希少性の高い「道産すり身」の製造を行っています。北海道沿岸域で漁獲された天然の「すけそうだら、ほっけ、ニシンなど」を原料とし、機械化した量産体制により安定供給を確立しています。



すり身加工

鮭加工事業

宮城・岩手県にてグループ会社により銀鮭の海面養殖事業に取り組んでいます。成魚以降の加工は食品事業として組立て、徹底した品質管理、加工、販売に至る一貫管理体制のもと、鮭事業として年々事業拡大中です。国内前浜工場では生、塩鮭加工品、また海外協力工場ではサーモンフライなどニーズに合わせた商品を加工し国内マーケットに提供しています。



フィレー加工



サーモンフライ加工

凍魚加工事業

北米・極東・欧州から赤魚、ホッケ、サバなどの凍魚原料を調達。加工用原料販売の他に国内外の協力工場にて「フィレー、切身、煮魚など」1次加工から高次加工まで幅広いニーズへの対応を行っています。特に中国やベトナムの協力工場では大量生産ラインにより業務用商品の他、一般消費者向けの調理済みパック製品など安定供給体制を確立しています。



切身加工



煮魚加工

ツナ加工事業

西部太平洋やインド洋で漁獲されたまぐろ・かつお原料を調達しタイ、インドネシアの協力工場でパウチや缶詰の製造を行っています。

パウチ製品は30年以上培われたノウハウが詰め込まれた商品で、業務用の大型パウチを中心に各種ラインナップを取り揃えています。マーケットの要望に合わせたPB商品は勿論、当社ブランド品の国内販売を強化しています。



ツナパウチ加工



ツナ缶詰加工

海洋事業

創業以来100年余、水産業を支えてきた技術とノウハウで常に新たな提案を重ね、高度なコンサルティング営業を展開しています。

確かな研究開発を通じて、漁網・漁具をはじめ船舶、船舶機器、船用品、船体一括、養殖資材などさまざまな製品と技術を提供し、漁業・水産業の発展に貢献します。

国内

創業以来100年余

日本の漁業・水産業を支えてきた技術と信頼

省力・省エネにも貢献

創業以来100年余、長年にわたって漁網・漁具の研究開発・製造販売や船舶用機資材の販売などを通じて、広く日本の漁業の近代化に貢献してきました。漁業は、海域・魚種・漁法・漁具・船舶・機器など幅広い分野の知識と経験の集合体です。ニチモウはこれまで培ってきたノウハウと最新の研究開発の成果を結集し、漁業の省力・省エネにも貢献できる効率的なシステムと最適な製品を提供しています。



環境に配慮した資材の開発

～ バイオマス・生分解性資材 ～

漁業・水産業を基盤とした事業で持続的な価値創造を行うと同時に、次世代により良い自然・海洋環境を引き継ぐべく、自然環境下で生分解性を有したバイオマス素材を用いた海洋・陸上資材の開発を進めています。海洋プラスチック問題やゴーストフィッシングによる生態系への影響を抑制することに加え、これらの資材を活用した藻場造成や海藻養殖による海洋の二酸化炭素吸収(ブルーカーボンの創出)を推進するための研究開発を進めています。



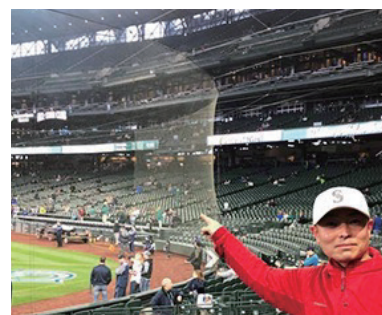
使用済み漁網のリサイクル

不要になった漁網を回収・リペレット化して再利用する取り組みを行っています。漁業資材のリサイクルチェーン構築を目指すことで、二酸化炭素排出量の削減をととして海洋環境の保全に貢献します。



グローバルな事業展開

長年の事業経験で培ってきた世界の漁業に関する膨大な技術とノウハウがニチモウの大きな強みです。米国・ワシントン州の子会社NET Systems社をはじめ、北米・南米・ヨーロッパ等の世界各国の協力会社、さらに顧客を含めたグローバルな情報ネットワークを確立。常に最新の技術・市場動向を把握し、新たな技術の獲得や製品開発に努めています。



機械事業

豆腐・油揚げの製造ライン、練り製品・カニカマの製造ライン、春巻・焼売・餃子など中華総菜の成型機などの食品加工機械を中心に、食品製造工場が必要となる、原料加工から、加熱、冷却、包装まで、それぞれの工程で使用する各種機械を取り扱っています。

さらには、食品工場全体の製造ラインのレイアウトを含む、新工場建設の企画、施工を行う総合監理事業も提供しており、経験に基づくエンジニアリング力で、あらゆるニーズにお応えし最適な食品生産システムを構築します。

食品加工機械は据付・試運転まで

実績を基盤とした、さまざまな食品加工機の専門メーカーとの協力体制により、中華総菜・豆腐・練り製品だけでなく、水産加工、冷凍食品、調理食品、製麺・製菓・製パンなど製造品種に合わせ、また、コンビニエンスストアや外食産業セントラルキッチン、量販店センター工場など、あらゆる食品業界に、最も適した食品加工機械を提供しています。販売した食品機械は、納入・据付・試運転と、引き渡しまで責任をもって行います。



エンジニアリング力を生かし 新工場を一貫サポート

数多くの施工実績により経験を積んだエンジニアリング力をもとに、さまざまな分野の食品加工機を選定・配置する製造ラインのプランニングだけでなく、電気・エア・水・蒸気など工場ユーティリティの計画・施工から、工場廃水の処理システム、自動倉庫システムなど周辺設備のエンジニアリングとともに、新工場の建築まで施工監理を行う総合エンジニアリングを請負っています。



海外市場への拡大

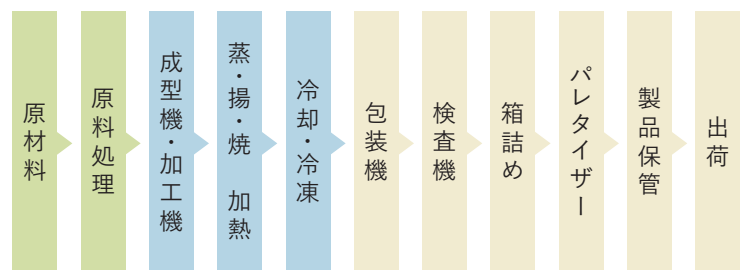
日本製の先進的な食品加工機を、世界の各地に届け続け北米、オセアニア、東南アジア、韓国、台湾、中国、欧州、実績は約30か国を超えます。ラーメンや豆腐、カニカマ、寿司など、日本食の人気もあり、高性能な食品機械を求めるニーズはますます高まっています。米国開催のPACKEXPOをはじめ、海外の展示会を積極的に活用、販路開拓を推進し、世界の食卓に貢献していきます。



SDGsに貢献 最新鋭の食品工場構築

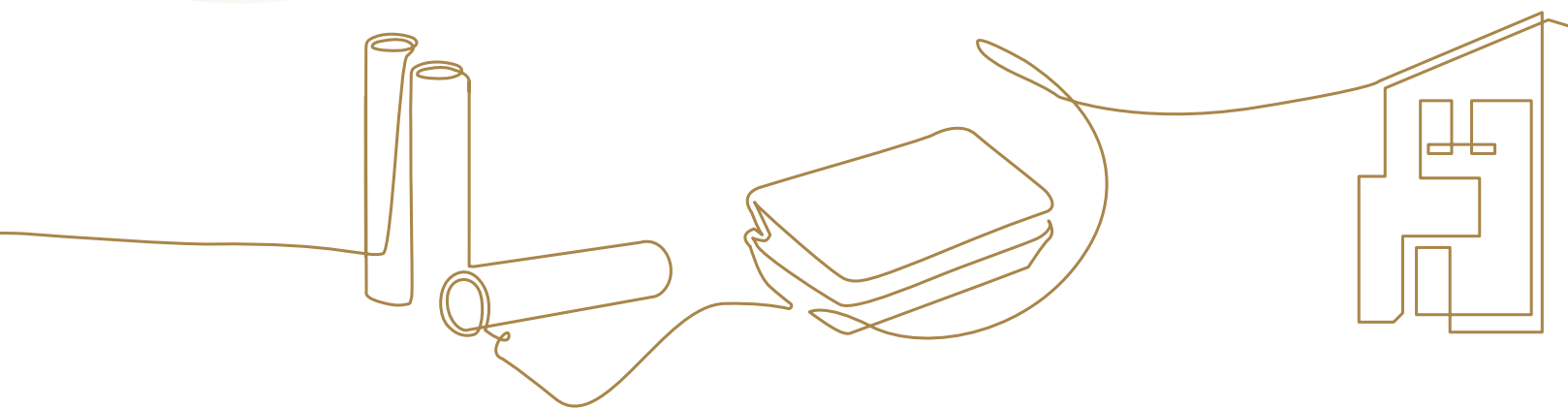
特色ある製品づくりを目指し、食品工場に求められる機能もより高度になっています。HACCP対応へのエンジニアリングだけでなく、最新鋭の食品工場の構築に取り組んでいます。特別に設計された省人化ライン、ロボット自動化システムは人手不足、衛生管理向上に寄与し、省エネのための熱交換システム、遮熱塗装、LED化は省エネルギーとなり、工場廃水水質に合わせた的確に設計された廃水処理システムは環境問題を解決し、SDGsに貢献します。

製造プロセスに合わせてプランニング 最適な機器を選定



(製造フローチャートの例)

資材事業



フィルム事業

住宅内装や家具、インテリア用途等の生活シーンへ各種フィルムや建装材を提供しています。

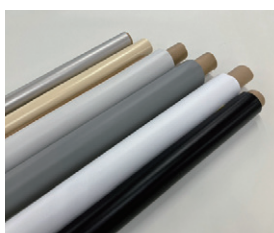
光学向けや自動車部材向けのフィルムも取り扱いがあります。協力メーカーと連携を行い、資材提供のみではなく、付加価値を高めるために粘着・接着の加工やコーティング加工も対応し、仕上げのスリット加工までも提供しています。

各種フィルム PVCやPE、PP、ABS等の原反販売

機能性フィルム 保護フィルムや窓用フィルム等を販売

加工 各種フィルムへの粘着・接着加工やコーティング加工、スリット加工を提供

木口材 家具・建具向けの木口材を提供



コンバーティング（受託加工）事業

グループ会社である㈱ジェイネットコーティングをはじめとした協力加工先と連携し、フィルムや金属箔等、ロール状態の製品への「加工」を提供しています。粘着、ラミネート、コーティング、スリットなどの加工された製品は内装建材や、光学・自動車用部材など幅広い業界に使用されており、これまで各業界においてフィルムに携わってきたニチモウ独自の経験を基にした製品を提供しています。

粘着加工、コーティング加工、スリット加工など

加工用基材フィルム、粘着剤などの塗剤

梱包資材などの副資材



ニチモウのコンバーティング事業（受託加工）



内装建材
ガラス用フィルム
自動車用加飾部材
光学用工程フィルム
雑貨関連商品など

アグリ事業

環境にやさしい持続的な農業で安心・安全な農産物を安定的に確保し供給していくために農業生産者の皆様にご利用いただく各種農業用資材を取り扱っています。

微生物を活用した土壌改良資材『コフナ』を主軸に肥料や農業用フィルム・ハウスなどをさまざまな栽培現場のニーズに合わせて提案しています。

土壌改良資材『コフナ』による土づくり



太陽熱養生処理



緑肥の分解

保温性の高いフィルム・ハウス部材



肥料・植物活力剤



産業資材

食品トレーやフィルムをはじめとした包装資材を提供しています。

お客様のニーズに合わせたトレーの金型設計やフィルムのデザイン作成など材料選定を含めた製品開発を行っています。

耐寒・耐熱性やバリア性などの機能性製品、植物由来の材料を使用した環境配慮型製品もご提案が可能です。

また、包装資材のみではなく物流・梱包資材や衛生資材などの取り扱いも行っています。



【包装資材】

食品容器 (PP、PET、PS、紙、環境配慮製品等)
ラミネートフィルム・シュリンクフィルム・製袋品

【物流／梱包資材】

段ボール・テープ
PPバンド・パレット

【衛生資材】

アルコール製剤
手袋・マスク

1910-1959 本場で学び、ニチモウの礎を築く

英国にてトロール漁法を学んだ林田甚八と岩本千代馬がニチモウの礎(海洋事業)となる高津商店漁業部を1910年に山口県下関市で創業。その後、漁網部として分離・独立。1919年、株式会社に改組し、1920年6月に日本漁網船具株式会社へ商号変更。船具類の供給も本格的にスタート。

1960-1979 食品・機械・資材の各分野に進出し事業を拡大

1960年、大手水産会社の総合食品会社への移行を背景に、食品包装分野に進出。1961年には総合食品工場への機械・設備を受注し、機械・資材事業発足の契機となった。翌年、東京証券取引所第二部(繊維)に上場(1962年)。1967年には新技術と量産体制をもとに、本格的に冷凍すり身の販売を開始し、食品事業が拡大。1972年、ニチモウ株式会社に商号変更。200カイリ規制により、漁業の構造変革に対応した体制の整備を迫られる中、1975年には全自動乾海苔製造装置「ワンマン」の完成により、海苔養殖業界の省力化に貢献。1979年には農業分野進出の足がかりとして土壌改良材「コフナ®」の取り扱いを開始。

1980-1999 養殖事業で“育てる漁業”の発展に貢献

1980年に「はねうお」ブランドの辛子明太子を販売、加工食品分野に進出、同時に「養殖事業」に本格的に乗り出し、バイオテクノロジーを駆使した魚種の改良、さらに飼料や飼料添加物の開発を推進、1999年には餌料の研究開発が契機となり、発酵大豆を開発・販売するバイオティックス事業を開始。

2000-2019 広がるニチモウグループの事業横断

2010年、創業100周年を迎える。また、同年には西日本キャリテック株式会社(現・ニチモウロジスティクス株式会社)を子会社化し、物流事業に参入。多様な事業展開を経て、2019年、創立100周年を迎える。

2020- そして未来へ

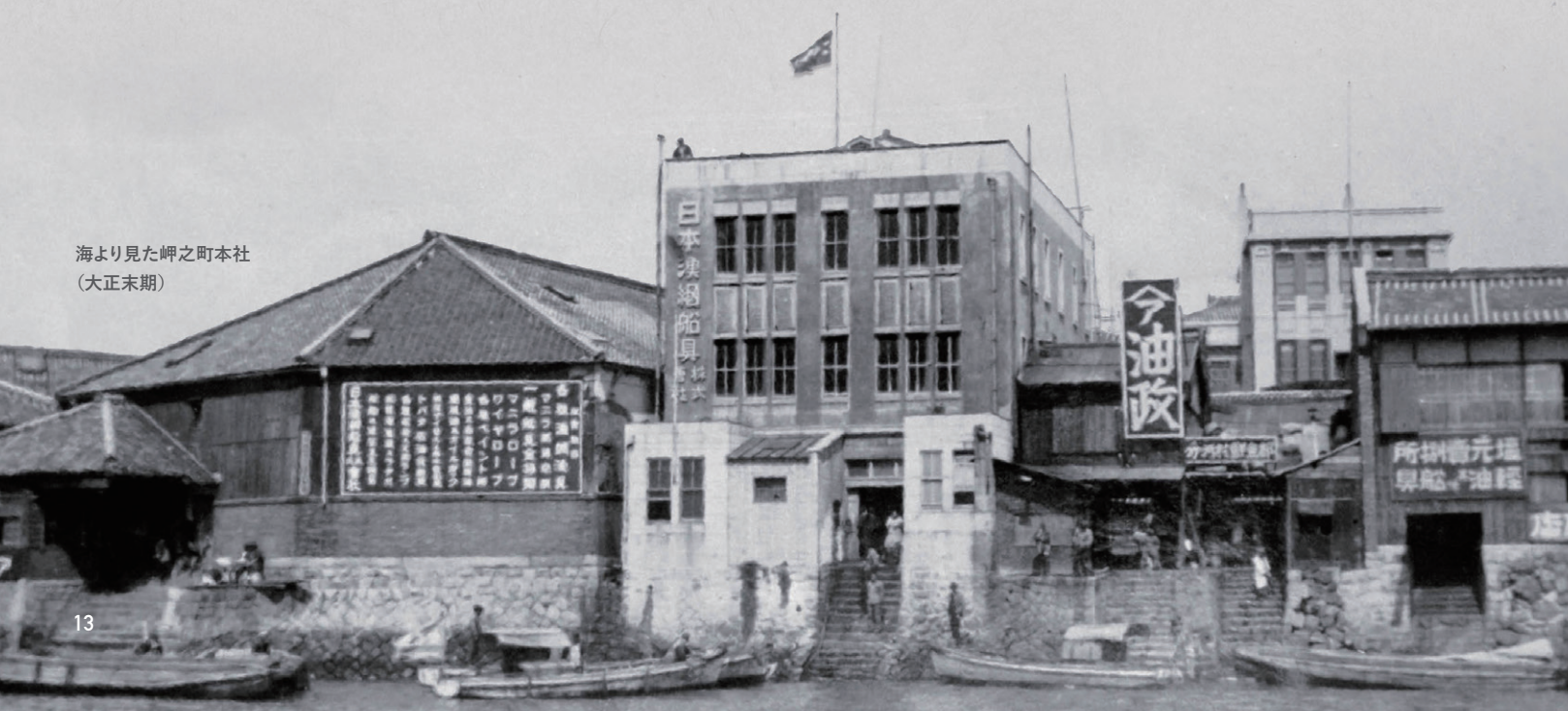
| サステナブル経営の推進 |

2021年、九州最大規模のサーモン陸上養殖場の事業化に向けて、九州電力他と合併でフィッシュファームみらい合同会社を設立。

| 地方創生への貢献 |

2023年、カニ・ホタテ事業の強化に向けて、紋別事業所他をオホーツクニチモウ株式会社に社名変更し新たにスタート、2008年に子会社化したすり身を製造する株式会社ヤマイチ水産とあわせて北海道紋別市に2大製造拠点を構築。

海より見た岬之町本社
(大正末期)



事務所・グループ企業

2024年1月現在

食品事業

ニチモウフーズ株式会社
はねうお食品株式会社
株式会社ヤマイチ水産
株式会社小樽フーズ
マルキュー食品株式会社
株式会社ちかえフーズ
オホーツクニチモウ株式会社
ニチモウ物流株式会社
ニチモウインターナショナル INC.
(NICHIMO INTERNATIONAL INC.)
大連日網貿易有限公司

海洋事業

北海道ニチモウ株式会社
西日本ニチモウ株式会社
株式会社ニチモウワンマン
株式会社ニチモウマリカルチャー
東北ニチモウ株式会社
山陰日網有限公司
トーエイ株式会社
ノールイースタントロールシステムズ INC.
(NOR'EASTERN TRAWL SYSTEMS INC.)

機械事業

株式会社ビブン
株式会社ソーエー

管理部門

日網興産株式会社

関連会社

日本サン石油株式会社
日本測器株式会社
日本船燈株式会社
フィッシュファームみらい合同会社
アサヒテックス株式会社
株式会社ジェイネットコーティング
煙台緑美食品有限公司

バイオティックス事業

ニチモウバイオティックス株式会社

物流事業

ニチモウロジスティクス株式会社

ホームページのご案内

当社のホームページでは、企業情報、事業紹介、採用情報に加え、「ニチモウとは?」や「ニチモウモノガタリ」で概要や沿革をわかりやすく紹介しています。また、「IR情報」では、充実した株主・投資家情報、「サステナビリティ」では当社の持続可能な社会への取り組みを掲載していますので、ぜひご覧ください。

<https://www.nichimo.co.jp/>





 ニチモウ株式会社

〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20 (天王洲オーシャンスクエア)

TEL.03-3458-3020(代表) FAX.03-3458-3088

<https://www.nichimo.co.jp/>