



TAIYO A & F CO., LTD.
(TAFCO)

大洋エーアンドエフ株式会社 (TAFCO) は「食を通して健康文化を創造し、社会に貢献できる企業でありたい……」という企業理念の下、これからの地球や暮らしを見つめて、さらに広く、深く、皆様に貢献できる企業をめざします。

TAFCOのコーポレートマークは、そんな私たちの決意を表したものです。

中心にある円は緑豊かな耕地と大洋を、ダイナミックな潮流をモチーフにした紺碧のアウトリガーは常に変革を糧としながら時代の大海に帆走するたくましさ、紅の3本のラインは太陽の恵みと大洋エーアンドエフのエネルギーを表しています。

私たち大洋エーアンドエフ株式会社は、より豊かな未来のために積極的な活動を展開してまいります。

Taiyo A&F Co., Ltd. (TAFCO) operates based on a corporate philosophy of contributing to society by promoting healthy eating habits, which it calls the creation of a Health Culture. Our aim is to become a company capable of making a greater, more universal contribution by carefully monitoring the global ecology and people's lifestyles.

The TAFCO corporate symbol expresses our commitment to this goal. The circle in the center represents lush farmland and oceans. The dark blue outrigger based on the motif of the dynamic tide represents vigor that sails on the oceans of time, always thriving on change. The three red lines symbolize the blessing of the sun and the energy of TAFCO.

At TAFCO we are committed to the positive development of activities for a richer, more affluent future.

会社案内 Corporate Profile



世界に美味しいあわせを



大洋エーアンドエフ株式会社
TAIYO A & F CO., LTD.
(TAFCO)

〒104-0055
東京都中央区豊海町4番5号
豊海振興ビル
電話 (03) 6220-1255
FAX (03) 6220-1455
<http://www.tafco.jp/>

Toyomishinko Building,
4-5 Toyomi-cho Chuo-ku Tokyo
104-0055
Telephone: 81-3-6220-1255
FAX: 81-3-6220-1455



大洋エーアンドエフ株式会社
TAIYO A & F CO., LTD.
(TAFCO)

世界に美味しいしあわせを 海のめぐみを世界に、 そして未来にも



代表取締役社長
若狭 信行
Nobuyuki Wakasa
President

当社は、マルハニチログループの原点である漁業を引継ぐ国内最大級の漁業会社です。

当社の使命は、強みである漁業を活かし、日本近海はもとより世界の漁場で多様な水産物を漁獲し、国内外の市場に『食』を安定供給することです。地球規模の気候変動や、資源保護に対する取組みの遅れにより、多くの魚種は資源量が大幅に減少しています。一方、資源国は水産資源の囲い込みを強化しており、漁業を取り巻く環境は厳しさを増しております。

このような環境下、当社が取り組んでいる資源国での合弁会社設立や、国内での地域密着型の漁業推進は、水産業の活性化に貢献すると同時に、資源アクセスの有効な一手になるものと確信しております。また、資源国の施策ならびに国際的な協約に基づいた資源回復プログラムの実践や、漁船の省エネ化等を推し進め、資源や環境への配慮を徹底し、次世代の人々もおいしい魚を食べ続けられるような持続可能な漁業を目指しています。

当社は、漁業・養殖、買付による鮮魚・冷凍魚および農産品の調達から、加工、販売に至るまでの一貫した事業展開により、マルハニチログループの基本ミッションである社会から必要とされる、「本物・安心・健康な『食』を提供できる企業グループ」であることを実践してまいります。

これからの当社の事業活動にご期待ください。

Delicious delight to the world

Delivering the blessings of the seas to the entire world and for future generations

We are one of the largest Japanese fishery companies, taking over the fisheries business from the Maruha Nichiro Group, which is the origin of the group.

Our mission is to stably supply "Food" to Japanese and overseas markets by taking advantage of our strengths in fisheries and catching diverse marine products at fishing sites around the world, as well as Japanese coastal waters. Due to climate change on a global scale and delayed efforts in resource conservation, the volumes of marine resources have been significantly decreasing. In addition, countries with vast aquatic resources are attempting to enclose aquatic resources more so than ever, meaning that the environment facing the fishery industry has become rather adverse.

Under such conditions, we are working on establishing joint ventures in resource-rich countries, and promoting community-based fishing in Japan. We are more than confident that such initiatives will contribute to invigorating the fishing industry and serve as an effective measure to secure access to resources. In addition to this, we put resource-recovery programs based on resource-rich countries' measures and international conventions into practice, push for energy saving initiatives in fishing vessels and give thorough consideration to resources and the environment, with the overall intention of achieving sustainable fisheries to enable future generations to enjoy the delicious tastes of fish.

Through complete and consistent business development from the procurement of fresh and or frozen fish and agricultural products through fishing, aquafarming and purchasing to processing and sales, we will continue to embody the Maruha Nichiro Group's fundamental mission of, "A corporate group that provides wholesome, safe, and healthy food," and that is needed by society.

We would very much appreciate your continuous support and encouragement going forward.

TAFCOの4つの事業 TAFCO's 4 projects

漁業・養殖
Fisheries/Aquafarm

販売
Sales

加工
Processing

買付
Purchasing

TAFCOの使命 TAFCO's mission

Fisheries
漁業

Aquafarm
養殖

Food
食品

食を通して健康文化を創造し、社会に貢献できる企業でありたい……おいしく食べて、健康に生きる。それは人間が飽くことなく追い求めてきたテーマです。そのテーマをより高い次元でカタチにするために、私たちTAFCOは、良質な食資源を世界の海や大地に求め、日本の市場のみならず世界の市場へ供給しています。一方で、食を取り巻く環境の変化に迎え、諸外国との協力による資源アクセスと食材の確保、あるいは市場のニーズに応えた加工食品の開発など、多彩な活動を展開。時代の要請にしっかりと応えながら、食資源の安定供給に努めています。

豊かさの基本である健康。その健康を支える食という領域で、私たちTAFCOに何ができるのか。また、国際化社会に生きる企業市民として何をなすべきか、自らに問いかけながら、私たちはこれからも、より豊かな食と健康文化の創造のために情熱を注ぎ続けます。

Our aim is to contribute to society by promoting healthy habits through food. We call this the creation of a Health Culture. Good food and good health have always been aspirations of human beings. On an advanced level, we, TAFCO, obtain in a visible way good quality food resources from the oceans and soils of the world and supply them to the Japanese market and the world market. At the same time, in response to changing conditions in the food industry, we also engage in multifarious activities including the securing of foodstuffs and access to resources through cooperation with a considerable number of countries and the development of processed food accommodating market needs. We endeavor to provide a stable supply of food resources tailored to meet contemporary demand.

Health is fundamental for a rich quality of life. While asking ourselves what we can do to promote health through food and what we ought to do as a corporate member of the international community, TAFCO will continue to strive toward the creation of a greater abundance of food and a health culture.

漁業 ・ 養殖

Fisheries and Aquafarm

将来にわたって安定した供給を Securing stable supplies all the way into the future

中西部太平洋漁場を開拓したパイオニアとして、漁場確保や安定供給に努めています。

As a pioneer that developed Western and Central Pacific fishing grounds, we strive to secure fishing grounds and stable supplies.

海外まき網漁業

食材として、また調味料としても日本人の生活に欠かせない“カツオ”。TAFCOでは5隻のまき網船を太平洋漁場で周年操業し、日本市場をはじめ世界の市場へ安定的にカツオ資源を供給する一翼を担っています。

カツオ資源は再生能力が高く、適切な漁獲・資源管理を行うことで持続的な漁獲が期待できるため、世界規模での資源管理と環境に配慮した効率的な漁業を行うことが求められています。TAFCOはこのような環境のもと、中西部太平洋漁場を開拓したパイオニアとして、資源国と協力し漁場確保に努め、将来にわたって品質の高いカツオの安定供給を目指しています。

近年は中西部太平洋海域において資源の保護や確保のために資源国である島嶼国による漁場の囲い込みの動きが強まっています。TAFCOではそのような状況下でも安定

的に操業を行うため、2012年1月にミクロネシア連邦国に合弁会社TAIYO MICRONESIA CORPORATION (TMC) を設立しました。

2012年4月に大型まき網船「ふじ丸」をミクロネシアに転籍し、「Taiyo Pohnpei」と命名。2014年1月には2隻目となる2010年竣工の大型新鋭船「第二ふじ丸」を「Taiyo Chuuk」として転籍、さらに本合弁事業拡大のため、2015年に「第七十五はやぶさ丸」を「Taiyo Waab」、2017年には「第二たいよう丸」を「Taiyo Tofol」として転籍し、同年「Nippon FSM」(現Taiyo Palikir)を傘下に加え、現在5隻全船がミクロネシア籍船のまき網船として操業しています。また2018年より現地への貢献も兼ねて、ポンペイ州にて鯉節・フィッシュミール工場の操業を開始しました。

Far seas purse seine fishing

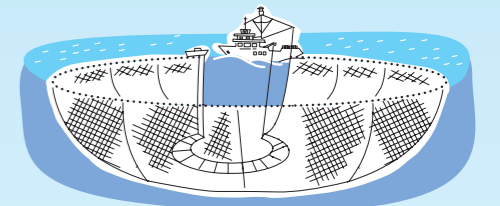
As food material or seasoning, skipjack tuna is indispensable for Japanese cuisine. TAFCO operates five far seas purse seiners in Pacific fishing grounds all year round and undertakes to fulfill its responsibility to secure stable supplies to world markets, in addition to the Japanese market.

As skipjack tuna has high reproductive capabilities and as permanent fishery can be anticipated with proper fisheries and resource management, it is now necessary to take stock management measures on a global scale and to conduct efficient fishing in consideration of the environment. Under these conditions, as a pioneer that developed Western and Central Pacific fishing grounds, TAFCO works with marine resource-rich countries to secure fishing grounds and aims towards achieving a stable supply of quality skipjack tuna all the way into the future.

In recent years, movements to protect and secure skipjack tuna resources have become stronger, while island countries with ample skipjack tuna resources are limiting their fishing grounds. To maintain stable

operations under such circumstances, TAFCO established a joint venture, Taiyo Micronesia Corporation (TMC), in January 2012.

In April 2012, the large purse seiner, “FUJIMARU,” was transferred to the Federated States of Micronesia and renamed “TAIYO POHNPEI.” In January 2014, a second ship, a new large-ton ship completed in 2010, “FUJI MARU No. 2,” was also transferred to the same country under the name “TAIYO CHUUK.” To further expand this joint venture, a third ship, “HAYABUSA MARU No. 75,” was transferred as “TAIYO WAAB” in 2015. In 2017, the “TAIYO MARU No. 2” was transferred as the “TAIYO TOFOL” and the “NIPPON FSM” (currently the “TAIYO PALIKIR”) also became affiliated with our company. Currently, these five ships are being operated as Micronesian purse seiners. We have also been operating a Katsubushi and feed meal factory in Pohnpei state since 2018 as part of our on shore investment activities in local communities.



沖合まき網漁業

沖合まき網漁業は、季節の魚群を追って、日本の沖合で漁獲を行っています。生鮮クロマグロやカツオ、また、日本の食卓でおなじみのアジ、サバ、イワシ、ブリなども漁獲しています。

近年、日本周辺のイワシ、サバなどの水産資源は低迷期を過ぎ、回復に向かってい

が、今後水産資源を効率よく漁獲し安定的に供給するためには、漁船漁業の構造的な改革と、地域の流通・加工など関連産業の活性化が必要だとTAFCOは考えています。また、近年漁獲量が増加している太平洋クロマグロについては、WCPFC(中西部太平洋まぐろ類委員会)および水産庁指導のもと、クロマグロ資源の持続的利用ができるよう資源に配慮した操業に従事しています。

また、沖合漁業の操業海域・特殊性の面から地域に根差した事業運営を図るべく、2013年に子会社石巻漁業株式会社を設立しました。135トン型第二十一たいよう丸船団を2013年4月に移籍し、今後の事業発展を目指しています。



大量のサバを運搬船へ
Loading a large volume of mackerels onto carrier



ブリ漁
Yellowtail fishing

Offshore purse seine fishing

Our offshore purse seiners search for schools of fish in season, while also catching fish off coastal areas of Japan. In addition to fresh bluefin tuna and skipjack tuna, we also catch typical Japanese favorite fish such as horse mackerel, mackerel, sardines and yellowtail.

In recent years, marine resources in areas surrounding Japan such as sardines and mackerel have started to recover from a previous downturn, but to efficiently catch and stably supply marine resources, TAFCO believes that structural reforms of fisheries using fishing vessels and the invigoration of related industries such as local logistics and processing are now necessary. Furthermore, as for Pacific bluefin tuna whose hauls have been increasing in recent times, under the guidance of WCPFC (Western and Central Pacific Fisheries Commission) and the Fisheries Agency of Japan, we are engaged in operations in consideration of resources so that we can sustain-

ably utilize bluefin tuna resources.

In consideration of fishing areas and the special nature of offshore fisheries, and to aim towards locally based business management, we established Ishinomaki Fishery Co., Ltd. A 135-ton TAIYO MARU No. 21 fleet was transferred to the company in April 2013, aiming at further business development.



第二十一たいよう丸
TAIYO MARU No. 21



TAIYO TOFOL (海外まき網漁船)
TAIYO TOFOL (Far seas purse seiner)



TAIYO POHNPEI (海外まき網漁船)
TAIYO PHONPEI (Far seas purse seiner)



ポナベ港内の TAIYO CHUUK
TAIYO CHUUK docked in Pohnpei Harbour

トロール漁業

トロール漁業は合併事業として2000年より南方漁場での操業を始めました。インド洋を主海域としてキンメダイ等を、北大西洋を主海域としてカラスガレイ等を漁獲し、日本や世界各地に提供しています。共に漁業協定に基づく資源管理を行っております。TAFCOはその資源管理措置に則った操業を行うとともに、持続的な操業確保を目指して取り組んでいます。



キンメダイ
Splendid alfonsino



カラスガレイ
Greenland halibut



NIKKO MARU No.1 (トロール漁船)
NIKKO MARU No. 1 (Trawl fishing boat)

Trawl fishing

As a joint venture, we started trawl fishing in southern oceans in 2000. We catch splendid alfonsino mainly in the Indian Ocean and Greenland halibut mainly in the North Atlantic Sea and deliver them to Japan and other countries. We have been conducting resource management under the fisheries agreements in respective areas. TAFCO is engaged in fisheries in full compliance with resource management measures, taking on the challenge of securing sustainable operations.

以東底曳網漁業

以東底曳網漁業は山口県以東機船底曳網漁業協同組合、下関中央魚市場と弊社の3社の共同出資で2008年に開始した事業です。

現在、2カ統4隻で操業を行っており、西部日本海で省人・省エネ型漁船を使い、タイ、アンコウ、アカムツ、イカ、カレイといったさまざまな種類の魚を漁獲しています。下関漁港で水揚げされた漁獲物は従来の流通ルートに加えて、TAFCOやマルハニチログループを通じた流通もスタートしています。



第一、第二やまぐち丸 (2艘底曳網漁船)
YAMAGUCHI MARU No. 1 and No. 2 (Two boat trawlers)

Pair trawl fishing

We began pair trawl fishing under a joint venture with a local trawl fishing association and a local fish market in Shimonoseki, Japan in 2008. Currently, we operate four trawl boats in two pairs, catching fresh fish such as sea-bream, anglers, blackthroat seaperch, cuttlefish, and flat fish on the western side of the Japan Sea off Shimonoseki by using manpower and energy-saving fishing vessels. In addition to conventional distribution channels, we started to distribute catches unloaded at the fishing port of Shimonoseki through TAFCO and the Maruha Nichiro Group.



第三やまぐち丸
YAMAGUCHI MARU No. 3



やまぐち丸漁獲物
Fish catch of the YAMAGUCHI MARU

底はえ縄漁業

南方底はえ縄漁業は1996年より南アフリカ共和国の現地法人との合併事業として、メロ漁業を開始しました。また2003年より、TAFCOの日本籍漁船による事業も開始しました。漁獲物であるメロは白身で適度に脂がのっていることから、日本、アメリカ、東南アジアなど世界中で好まれています。また、当社の日本人乗組員の手による管理の行き届いた製品は高い評価を得ています。

メロはRFMO(地域漁業管理機関:CCAMLRやSEAFO等)によって管理されており、その資源管理措置に則った操業を行っています。日本でメロを漁獲しているのは当社の漁船のみであり、その操業海域は遠く南氷洋に及びますが、開拓者の誇りをもって日々の操業に励んでいます。



第三新生丸 (底はえ縄漁船)
SHINSEI MARU No. 3 (Bottom long-line fishing boat)



メロ
Toothfish

Bottom long-line fishing

We began bottom long-line fishing of toothfish in 1996 under a joint venture with a South African corporation. We also began independent operations with our own ship, which was registered in Japan in 2003. Toothfish, the most common catch in the area, has white meat with just the right amount of fat and is very popular in Japan, the US, Southeast Asia and various other countries and regions around the world. Our crew members handle their catches with great care, highly recognized by the market.

Toothfish come under the control of Regional Fisheries Management Organizations, or RFMOs such as CCAMLR and SEAFO, etc., and we operate our business while strictly following all RFMO resource management measures. It is only our fishing vessels that catch toothfish in Japan, while actual fishing grounds reach as far as the Antarctic Ocean. With great pride as a pioneer in this particular business, we engage in our daily operations.

まぐろはえ縄漁業

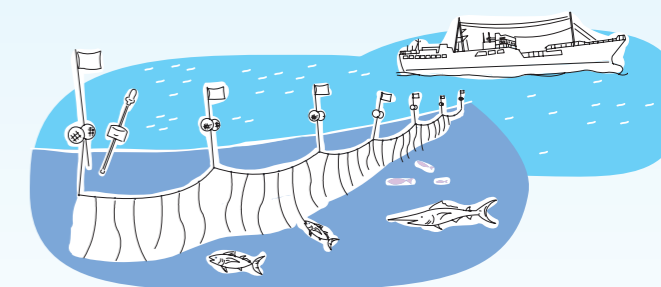
遠洋まぐろはえ縄漁業は大西洋を中心に、現在漁船1隻が操業しています。この漁業の主な漁獲物は大西洋クロマグロと大西洋メバチで、日本人の嗜好にあった魚として食卓になくてはならない存在です。大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT) の保存管理措置に則った操業を行い、マグロの安定供給に貢献しています。

Deep-sea tuna long-line fishing

For deep-sea tuna long-line fishing, we currently operate one fishing vessel mainly in the Atlantic Ocean. The main catches include Atlantic bluefin tuna and Atlantic bigeye tuna, which are indispensable for Japanese cuisine as they are very much Japanese favorites. We operate in total compliance with preservation and management measures, as stipulated by the International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas (ICCAT), thereby contributing to a stable supply of tuna.



第八大都丸 (遠洋まぐろはえ縄漁船)
DAITO MARU No. 8 (Deep-sea tuna long-line fishing boat)



漁業
・
養殖

Fisheries and Aquafarm

カニ籠漁業

1974年より、南部アフリカのナミビア沖で日本籍漁船によるカニ籠漁業を開始し、1990年にはナミビアでの合併事業を開始しました。

主に大西洋各水域(ナミビア水域、アンゴラ水域、大西洋公海等)において、漁業規則に則り操業しています。漁獲したマルズワイガニは船上で加工、冷凍され、マルハニチログループの缶詰原料やスペイン向けに供されています。味が濃いカニとしてスペインでは絶大な人気を誇っています。

Crab pot fishing

Since 1974, TAFCO has been engaging in crab pot fishing in the waters off Namibian in southern Africa. In 1990, a joint venture business has established in Namibia.

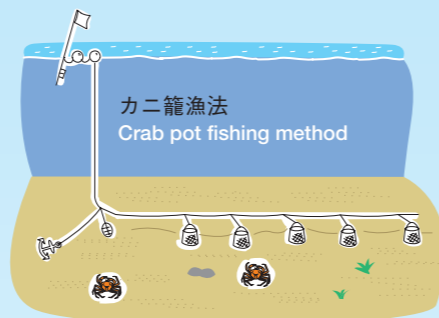
Following the fisheries laws and regulations, crab fishing businesses operate at mainly the Atlantic Ocean such as Namibian waters, Angolan waters, the international waters of Atlantic Ocean etc. The deep-sea red crabs are directly processed and frozen on the fishing vessel and delivered to Spain and Maruha Nichiro Corporation as a raw material. The strong flavors of the deep-sea red crabs are hugely popular in Spain.



マルズワイガニ
Deep-sea red crab



第一清良丸 (カニ籠漁船)
SEIRYO MARU No.1 (Crab pot fishing boat)



マルアナゴ筒漁

ウナギやアナゴ類の魚は、川底や海底に餌の入った筒を仕掛けて数時間後に引き揚げるといふ漁法により漁獲されるのが一般的です。筒は一度入った魚は逃げられない仕組みになっています。1回の投縄で最大1,000本の筒を入れます。

ペルーでは小型魚は洋上でリリースし、資源の持続的な利用に配慮しています。



マルアナゴ
Conger eel (Ophichthus remiger)



マルアナゴ水揚げ
Landing Conger eel

Conger eel tube pot fishing

The common fishing method of fishes such as eels and conger eel are placing the bait in the tube container and place it on the rope and throw into the bottom of river or sea for a few hours. The design of tube container is made for once the fish entered the tube container, the fish cannot escape anymore and by throwing the rope once into the ocean, the maximum amount of tube containers hanging on the rope can be 1,000 pieces.

In considering the sustainable use of natural resources, small fishes are released back to the sea in Peru.



マルアナゴ漁船
Conger eel fishing vessel

TAFCOの船舶一覧 List of vessels

遠洋まぐろはえ縄漁船 1隻 Deep-sea tuna long-line fishing boats : 1

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第八大都丸 DAITO MARU No.8	467	698	1994



第八大都丸 DAITO MARU No.8

海外まき網漁船 5隻 Far seas purse seiner : 5

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
TAIYO TOFOL	—	1,350	2009
TAIYO POHNPEI	—	1,788	1986
TAIYO CHUUK	—	1,788	2009
TAIYO WAAB	—	1,096	2000
TAIYO PALIKIR	—	1,779	2006



TAIYO POHNPEI

沖合まき網漁船 1力統(4隻) Offshore purse seiner : 1 fleet

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第二十一たいよう丸 TAIYO MARU No.21 ●用途 Use : 網船 Purse seiner	135	—	2001
第十八陽光丸 YOKO MARU No.18 ●用途 Use : 探査船 Fish scout boat	99	—	2000
日吉丸 HIYOSHI MARU ●用途 Use : 運搬船 Transport ship	306	—	1997
第三十八たいよう丸 TAIYO MARU No.38 ●用途 Use : 運搬船 Transport ship	271	—	2001



TAIYO WAAB

カニ籠漁船 2隻 Crab pot fishing boats : 2

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第一清良丸 SEIRYO MARU No.1	221	349	1986
CRAB QUEEN I	—	619	1989

底はえ縄漁船 2隻 Bottom long-line fishing boats : 2

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第三新生丸 SHINSEI MARU No.3	495	735	1985
KORYO MARU No.11	—	1,119.9	1986



第二十一たいよう丸 TAIYO MARU No.21

トロール漁船 3隻 Trawlers fishing boats : 3

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
NIKKO MARU No.1	—	1,418	1987
第五十八富丸 TOMI MARU No.58	401	1,204	1986
第六十八福吉丸 FUKUYOSHI MARU No.68	401	1,204	1987



第六十八福吉丸 FOKUYOSHI MARU No.68

以東底曳網漁船 2力統(4隻) Pair trawlers : 2 pairs

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第一、第二やまぐち丸 YAMAGUCHI MARU No.1, No.2	60	—	2001
第三、第五やまぐち丸 YAMAGUCHI MARU No.3, No.5	90 (69)	—	2012



第三、第五やまぐち丸 YAMAGUCHI MARU No. 3 and No. 5

ペルー漁業 10隻 Fishing boats in Peru : 10

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
ANDINA I 他9隻	—	5-20トン型	—



漁業・養殖
Fisheries and Aquafarm



まぐろ養殖

1985年に柏島事業所においてまぐろ養殖事業への取り組みを開始しました。現在、4県5事業所で養殖事業を展開し全国のお客様に販売を行っています。全国にまぐろ養殖場は150漁場ありますが、沖縄県、山口県でも養殖を行っているのは当社のみです。全国各地に養殖場があることは、緊急時に他の養殖場から出荷できるBCP対応のリスクヘッジにもなります。

各地の水温環境が異なるため、それぞれ成長・脂のりに違いがあります。特徴を活かしお客様のご要望に沿うようなマグロをお届けすることが、私たちの使命です。また、最大で

90×60mの広い生簀、新鮮な生餌と配合飼料のバランスよい給餌、ビタミン等を含む栄養剤の定期的な添加など、健康なマグロを育てる工夫を行っています。

水揚げや輸送方法にもTAFCOならではの技術があります。水揚げから水氷への冷やしこみまでは1分半と迅速かつ丁寧に。そのまま生の状態で空輸し、水揚1～2日後には新鮮なまま食卓へ届けることが可能です。さまざまな技術により養殖されたマグロは、旨みのある赤身と、甘みがありとろける脂身が特徴です。酢飯との相性も抜群に良いとお客様からご好評を頂いています。



沖縄養殖場 Okinawa Farm



高知、柏島養殖場 Kashiwajima Farm in Kochi



長崎、五島養殖場 Goto Farm in Nagasaki



山口、油谷養殖場 Yuya Farm in Yamaguchi



長崎、奈留養殖場 Naru Farm in Nagasaki

Tuna farming

It was in 1985 when the Kashiwajima Office started out in the tuna farming business. Currently, we conduct tuna farming business at five offices in different four prefectures in Japan, trading with customers from all over the country. Although there are 150 tuna farms in Japan, TAFCO is the only company that has tuna farms in both Okinawa and Yamaguchi Prefecture. By having tuna farms around the country, it means that we can hedge against potential risks of the Business Continuity Plan by being able to ship from other aquafarms in case of emergency.

As water temperature conditions vary depending on the region, the growth and fat content of tuna are all different. We believe it is our mission to deliver various types of tuna by taking advantage of such differences, based on different customer needs. In addition, we make contrivances to grow healthy tuna by using large cages up to a maximum size of 90 x 60 meters, feeding the tuna with a balanced combination of fresh raw food and compound feed, and the periodic addition of nutrients, such as vitamins, etc.

TAFCO has unique and very effective techniques in terms of landing fish and transportation methods. It takes only 1.5 minutes from landing to chilling, using an ice-water mixture with a high level of attention to detail. The tuna is then air shipped in a raw state and can be delivered to dinner tables one or two days after landing in a fresh state. Tuna farmed by a variety of techniques is characterized by its tasty red flesh and sweet and melting fatty parts. Our customers highly appreciate the fact that our tuna is a perfect match with vinegared rice.



買付

Purchasing

世界の“おいしさ”を食卓へ Delivering delicious food from around the world to dinner tables

各国から良質な水産物を買付け、世界市場へ販売しています。

TAFCO purchases high-quality marine products from various countries, and selling them to global markets.

ペルー事業

ペルー北部のパイタにある子会社Sakana del Peru S.A. (SAPESA社)を通じて、マルアナゴ・アメリカオアカイカなどの安定供給を確立しています。本社から2名の駐在員が常駐し、経営管理・操業管理・品質管理を徹底しています。SAPESA社は、HACCPに基づいたEUの衛生基準を満たしており、食品の安心・安全にも配慮しています。

Business in Peru

We have established a stable supply of conger eel and Giant squid, etc. through Sakana del Peru S.A. (SAPESA), our subsidiary located in Paíta, Northern Peru. Two employees from headquarters are permanently assigned to Peru, thoroughly controlling all aspects of management, operations and quality. SAPESA meets all EU hygiene standards based on HACCP, while also considering the security and safety of food products.



Sakana del Peru S.A. マルアナゴ加工ライン
Production Line of Conger eel in Sakana del Peru S.A.



Sakana del Peru S.A.
アメリカオアカイカ加工ライン
Processing line for Giant squid at Sakana del Peru S.A.

マルアナゴ

TAFCOはマルアナゴ事業を1991年に開始したパイオニアです。自社漁船で漁獲したマルアナゴを活きたまま持ち帰り、厳格な品質基準のもと、ていねいな開き製品づくりを行っています。SAPESA社の製品は、創業以来国内トップシェアを維持しています。世界市場を見据えて、韓国など第三国向け販売も強化しています。

アメリカオアカイカ

アメリカオアカイカもTAFCOの主力商材の一つです。資源的に安定している商材であり、フィレ、下足、耳など、さまざまな部位を日本向けのみならず、中国・タイ・スペインなどの世界市場に販売しています。厳格な原料買付・加工基準を有するSAPESA社の製品は、高品質な製品を探すお客様から高い評価を得ています。

Conger eel

TAFCO is a pioneer in the conger eel business since 1991. We fish conger eel using our own fishing vessels and catch them alive, and carefully produce open and dry fish products under very strict quality standards. The products of SAPESA have maintained a leading domestic market share ever since its foundation. Focusing on global markets, we are now strengthening sales to other countries such as South Korea.

Giant squid

Giant squid is also a main product of TAFCO. There is a stable supply available, and various parts of the squid such as fillets, tentacles and wings are sold not only in Japan but also on the global market including China, Thailand and Spain. SAPESA adheres to very strict standards in terms of material purchasing and processing, resulting in its products consistently receiving high levels of evaluation from customers seeking high-quality products.

スリナム産えび

尻尾の両側にある赤い斑点が“キスマーク”と呼ばれ、希少価値が高いことで有名な天然「スリナム産えび」を、1968年から日本市場に供給しています。南米スリナム国のパートナー会社が漁獲し、EU基準認定工場加工された有頭・無頭エビを買付け、中国・欧州市場にも販売しています。大型のスリナムえびは天然エビならではの旨みと食感が認められ、エビ本来の味を楽しめる塩焼きやてんぷらなどに使われています。

Suriname shrimps

We have been selling wild “Suriname shrimps,” that have red spots on their tails that are known as “Kiss marks” and which are famous for their high rarity value, to the Japanese market since 1968. Our partner company in Suriname catches the shrimp and we purchase them processed with or without the heads from factories that are certified with EU standards, and subsequently sell them in China and Europe. With the delicious taste and texture unique to wild shrimps, Suriname shrimps are mainly used in salt-grilling or tempura to make the most of their natural taste.



スリナム・えびトロール漁船
Shrimp Trawlers in Suriname



ギアナ・ピンクえび
Pink Spotted Shrimp

凍魚製品

TAFCOが所有する漁船や提携している外国船、日本船が漁獲した金目鯛、メロ、カラスガレイ、クサカリツボダイ、カージナルフィッシュなどの販売を行っています。この漁獲物を利用して、国内グループ加工会社の暁魚類(株)にて切り身、漬け魚などを、海外にある協力加工会社にて骨取りフィレなどを生産し、生協・量販店など多方面に販売を行っています。

Frozen fish products

We sell splendid alfoncino, toothfish, Greenland halibut, pelagic armorhead and sea bass, etc., which are fished by TAFCO owned fishing vessels, in addition to affiliated overseas and Japanese vessels. Using these fish, we produce fish slices and pickled fish at our Japanese group processing company Akatsuki Gyorui Co., Ltd., and bone-removed fillets at cooperative processing companies overseas. Sales are conducted at various different outlets such as co-op stores and mass retailers.



メロ玄米味噌漬
Slice fillet of Tooth fish preserved in Miso

加工

Processing

食卓をより豊かなものに For the enrichment of dining experiences

毎日の食生活を豊かにするために、さまざまな加工食品やその原料を提供しています。

To improve everyday dietary lifestyles, TAFCO offers a wide array of processed food and their associated raw materials.

調味料

豊かな食の世界の創造に欠かせない、多種多様な調味料。微妙な味や風味の違いをつくりだすものだけに、その生産には優れた製品開発力や確かな技術力が求められます。

TAFCOでは、原料をそのまま熱水で抽出・濃縮する白菜、たまねぎといった野菜エキス類、アサリなどの魚介エキス類を中心とした「液体調味料」、これを乾燥してパウダーにした「粉末調味料」を各種取り揃えています。素材の持ち味を十分に活かしてつくられたこれらの調味料は、レトルト食品や惣菜といった調理食品、つゆ・たれ・ソースといった家庭用調味料、各種スープ、お茶漬け、ふりかけ、菓子、練り製品など幅広い食品に利用されています。

TAFCOの調味料は、料理の味わいを深めるために欠かせない食材として広く浸透しています。



青島多福康食品有限公司
Qingdao TAFCO Food Co., Ltd.



Seasonings

Seasonings are essential for the creation of delicious food. Indeed, there are a wide variety of seasonings. The production of seasonings that end up as subtle flavors or different tastes requires high levels of R&D and technology.

TAFCO offers liquid seasoning such as the vegetable essence of Chinese cabbages, onions, etc., which are created by using hot water to extract and condense the raw materials and the essence of fish and shellfish such as Japanese littleneck clams, in addition to powder seasonings that are produced by dry-

ing liquid seasonings. These seasonings maintain the natural flavor of the ingredient and are widely used in many dishes, including ready-made food such as retort pouches or delicatessens, seasonings for home cooking such as dipping sauces, gravy and sauces, various kinds of soups, ochazuke (Seasoning for rice soaked in tea), sweets and paste foodstuff.

TAFCO's seasonings are widely used as an essential ingredient to enhance the taste of dishes.

乾燥食品

クオリティの追求は、食材を扱う企業にとって最も重要なテーマです。食品の長期保存を可能にした乾燥食品にも、TAFCOならではの厳しいチェックの目が光っています。原料の選定から製品化までチェック項目は多岐にわたり、徹底した品質管理の姿勢を貫いています。

乾燥鮭フレークをはじめとするTAFCOの乾燥食品は、お茶漬けやふりかけ、即席麺や味噌汁、スープなど幅広い用途に使われ、多くの人たちに親しまれています。

Dehydrated food

The quality is simply the most important topic for a food company. At TAFCO, freeze-dried and air-dried products, which can be stored for long periods of time, are exposed to proactive and very stringent checks. Many different criteria are required from the selection of materials to the finished products, which is our motto to ensure better quality control.

TAFCO's dehydrated food products such as dried salmon flakes are enjoyed by lots of people in many different ways including ochazuke, furikake, instant noodles, miso soup and other types of soup.



乾燥鮭フレーク
(お茶漬、ふりかけ、おにぎりの具材)
Dried salmon flakes
(Used in ochazuke or Japanese style rice soup, furikake or flake flavors, onigiri or rice balls)

農・水産加工品

農産加工品では、約40年にわたる実績を背景として、安全な食材をお客様にお届けするため、産地との連携や商材開発を強化しています。商品の「おいしさ」「目新しさ」「使いやすさ」にこだわり、お客様の食卓をより楽しく豊かなものにするために、新しい野菜やメニューの開発にも積極的に取り組んでいます。

水産加工品では、原料から最終製品まで自社で一括管理し、お客様に安心してご使用いただける商品の開発に努めています。

ますますグローバル化する食材市場に対応し、日本国内のみならず世界中で好まれる商品の販売戦略を組み立てています。

Processed agricultural and marine products

With a 40-year experience in the processed agricultural and marine products, TAFCO has been strengthening relationships with producing centers and also reinforcing product development to ensure food safety for customers. To offer a great and enjoyable dining experience to every customer, we are currently developing new vegetables and menus, where we devote our best efforts toward "Taste," "Novelty" and "Easiness of use."

We totally and consistently manage our processed marine products from raw material form to final products and strive to develop reliable and safe products for customers.

In response to the globalizing environment of food market, we establish our sales and marketing strategies for products that are preferred around the world, as well as for Japan.



冷凍野菜
(枝豆、インゲン)
Frozen vegetables
(Young soy beans and kidney beans)

鮭魚類株式会社

鮭魚類(株)はTAFCOグループの一翼を担う国内加工会社です。最新の加工設備を使い、漁獲及び買付原料から魚介類の切り身・漬け魚製品を、生協・量販店向けに製造しています。厳格な品質・衛生管理基準とフードディフェンス基準のもと、「本物・安心・健康な『食』を提供する」という基本理念を実現すべくさまざまな対策を講じています。東京湾アクアラインや外環道へのアクセスが容易な袖ヶ浦市という立地を活かし、首都圏全域に素早く商品をお届けしています。



最新包装設備によるマルチパック製品
MULTIVAC products using the latest packaging facilities

Akatsuki Gyorui Co., Ltd.

Akatsuki Gyorui Co., Ltd. is a domestic Japanese processing company that belongs to the TAFCO Group. Using the latest processing facilities, the company manufactures sliced and pickled fish products from ocean catches and raw materials for co-ops and mass retailers. Under strict quality and sanitary control standards, in addition to food defense standards, we take every measure to realize our fundamental philosophy of "providing wholesome, safe and healthy food." Taking advantage of our convenient location in Sodegaura City with its easy access to the Tokyo Bay Aqua-Line and Tokyo-Gaikan Expressway, we deliver products all over the Tokyo Metropolitan area.



かつお Skipjack tuna



かつおぶし
Dried skipjack tuna flakes

金目鯛 Splendid alfonsino



金目鯛の切身
Filet



金目鯛の煮付け
Boiled fish with soy sauce broth

冷凍食材 Frozen foods



にんじん、いんげん、青豆、里芋、
たけのこ、カボチャ、しいたけ等の野菜類
Vegetables such as carrots, kidney beans, green peas,
taros, bamboo shoots, pumpkins and shiitake



魚の揚げ物類
Fried fishes

販売

Sales

良質な“食”をお届け Deliver high quality Foods

さまざまな食材をお届けし、多様な食文化を支えています。

TAFCO delivers various foodstuffs, and supports diverse food cultures.

マルアナゴ Conger eel



マルアナゴ料理各種
(蒲焼き丼、天ぷら、寿司)
Conger eel dishes
(Kabayaki grilled eel rice bowl, tempura and sushi)

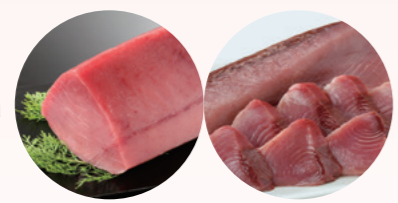
マルズワイガニ Deep-sea red crab



カニ缶
Canned crab meat
カニ爪
Crab claw

まぐろ・かつお (刺身用)

Tuna and Skipjack tuna
(for sashimi)



まぐろ刺身
Tuna sashimi
かつお刺身
Skipjack tuna sashimi

サケフレーク Dried salmon flakes

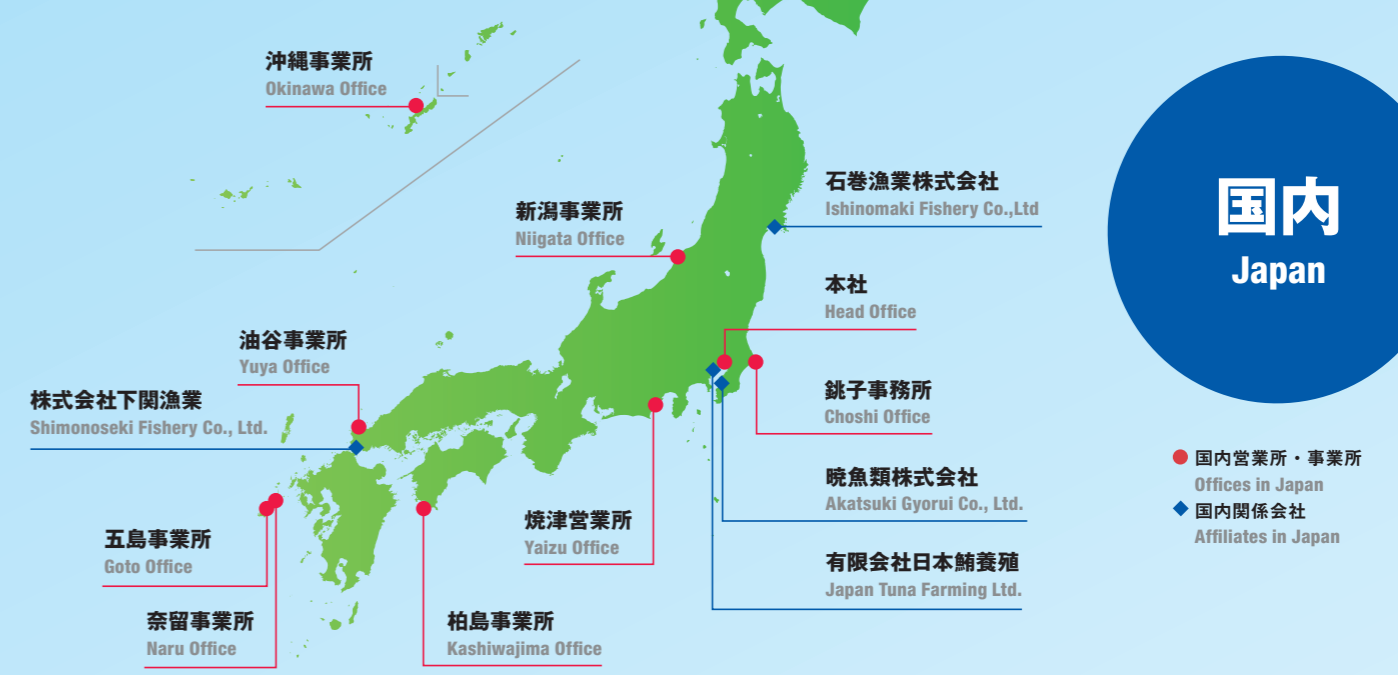


サケフレーク
Dried salmon flakes
お茶漬け
Ochazuke
(Japanese style rice soup)

※製品の加工例・調理例を掲載しております *Some of the examples of cooking and food processing.

TAFCOのネットワーク Network

TAFCOのネットワークをご紹介します。
Introduction of TAFCO networks.



国内
Japan

● 国内営業所・事業所
Offices in Japan
◆ 国内関係会社
Affiliates in Japan

● 国内営業所・事業所 Offices in Japan

拠点名 Office name	所在地 Address	TEL / FAX
本社 Head Office	〒104-0055 東京都中央区豊海町4番5号 豊海振興ビル4階 4F, Toyomishinko Building, 4-5, Toyomi-cho, Chuo-ku, Tokyo, 104-0055	TEL (03) 6220-1255 FAX (03) 6220-1455
釧路事務所 Kushiro Office	〒085-0024 北海道釧路市浜町2番10号 釧路漁業協同組合内 2-10, Hama-cho, Kushiro-shi, Hokkaido 085-0024	TEL (0154) 23-5707
新潟事業所 Niigata Office	〒950-0078 新潟県新潟市中央区万代島1番7号 1-7, Bandajima, Chuo-ku, Niigata-shi, Niigata 950-0078	TEL (025) 247-6267 FAX (025) 246-9431
銚子事務所 Choshi Office	〒288-0061 千葉県銚子市港町1632 時田商店気付 1632, Minato-cho, Choshi-shi, Chiba 288-0061	—
焼津営業所 Yaizu Office	〒425-0021 静岡県焼津市中港2丁目5番20号 マルジョウビルA-2 A-2, Marujo Building, 2-5-20, Nakaminato, Yaizu-shi, Shizuoka 425-0021	TEL (054) 621-6075 FAX (054) 621-6061
油谷事業所 Yuya Office	〒759-4623 山口県長門市油谷津具下2066番70 2066-70, Mukatsukushimo, Yuya, Nagato-shi, Yamaguchi 759-4623	TEL (0837) 34-5858 FAX (0837) 34-5857
柏島事業所 Kashiwajima Office	〒788-0343 高知県幡多郡大月町柏島3番のハ 3-Ha, Kashiwajima, Otsuki-cho, Hata-gun, Kochi 788-0343	TEL (0880) 76-0238 FAX (0880) 76-0252
奈留事業所 Naru Office	〒853-2202 長崎県五島市奈留町大串71番14号 71-14, Narumachiokushi, Goto-shi, Nagasaki 853-2202	TEL (0959) 64-3670 FAX (0959) 64-3673
五島事業所 Goto Office	〒853-0051 長崎県五島市平蔵町1475番地第2 1475-2, Hirazo-cho, Goto-shi, Nagasaki 853-0051	TEL (0959) 73-0871 FAX (0959) 73-0881
沖縄事業所 Okinawa Office	〒905-0213 沖縄県国頭郡本部町字谷茶28番地3 28-3, Tancha, Motobu-cho, Kunigami-gun Okinawa 905-0213	TEL (0980) 47-3661 FAX (0980) 51-6112

◆ 国内関係会社 Affiliates in Japan

拠点名 Office name	所在地 Address	TEL / FAX
石巻漁業株式会社 Ishinomaki Fishery Co.,Ltd	〒986-0022 宮城県石巻市魚町二丁目12番地3 2-12-3, Sakana-machi, Ishinomaki-shi, Miyagi 986-0022	TEL (0225) 21-5228
暁魚類株式会社 Akatsuki Gyorui Co., Ltd.	〒299-0263 千葉県袖ヶ浦市奈良輪字高洲2554番地19 2554-19, Takasu, Narawa, Sodegaura-shi, Chiba 299-0263	TEL (0438) 63-2811 FAX (0438) 63-1666
株式会社下関漁業 Shimonoseki Fishery Co., Ltd.	〒750-0067 山口県下関市大和町1丁目16番1号 1-16-1, Yamatomachi, Shimonoseki-shi, Yamaguchi 750-0067	TEL (083) 268-0606 FAX (083) 268-0607
有限会社日本鮪養殖 Japan Tuna Farming Ltd.	〒104-0055 東京都中央区豊海町4番5号 4-5, Toyomi-cho, Chuo-ku, Tokyo 104-0055	TEL (03) 6220-1266 FAX (03) 6220-1466

TAFCOのネットワークをご紹介します。
Introduction of TAFCO networks.

海外
Overseas

- 海外駐在員事務所
Representative Office
- ◆ 海外関係会社
Overseas Affiliates

青島多福康食品有限公司
Qingdao TAFCO Food Co., Ltd.

中国 China

ORAFCO Ltd.

英国 U.K.

Taiyo Namibia (Pty) Ltd.

ナミビア Namibia

Tafisa (Pty) Ltd.

南アフリカ South Africa

ケープタウン駐在員事務所
Cape Town Office

南アフリカ South Africa

Taiyo Micronesia Corporation
(TMC)

ミクロネシア Micronesia

Sakana del Peru S.A.
Paíta Office

ペルー Peru

Sakana del Peru S.A.
Lima Office

ペルー Peru

● 海外駐在員事務所 Representative Office

国名 Country	拠点名 Office name	所在地 Address	事業内容 Business contents
南アフリカ South Africa	ケープタウン駐在員事務所 Cape Town Office	19 Foregate Square, Heerengracht Street, Foreshore, Cape Town, South Africa	海外漁業 Overseas fishery

◆ 海外関係会社 Overseas Affiliates

国名 Country	拠点名 Office name	所在地 Address	事業内容 Business contents
南アフリカ South Africa	Tafisa (Pty) Ltd.	1202 Standard Bank Center, Heerengracht, Cape Town, South Africa	船舶貸船業 Ship Leasing
ペルー Peru	Sakana del Peru S.A. Paíta Office	Mz. C. Lt. 17, Av. A - No. 875 Zona Industrial II, PAITA, PIURA, PERU	沿岸漁業・水産物加工事業 Coastal fishing & Marine products processing
	Sakana del Peru S.A. Lima Office	Sinchi Roca No. 2751, Lince, LIMA, PERU	
ミクロネシア Micronesia	Taiyo Micronesia Corporation (TMC)	P.O. Box R Kolonia Pohnpei FM 96941, Federated States of Micronesia	海外まき網漁業 Overseas purse seine fishing
中国 China	青島多福康食品有限公司 Qingdao TAFCO Food Co., Ltd.	山東省青島市黄島区海浜工業団地 Seashore industrial Zone, huangdao District, Qingdao City, Shandong Province	乾燥食品加工事業、 野菜・魚介エキス加工事業、粉末加工事業 Manufacturing of dehydrated foods, Manufacturing of vegetable and seafood seasoning, Powder seasoning
英国 U.K.	ORAFCO Ltd.	First Island House, Peter Street, St. Helier, Jersey, Channel Islands, JE2 4SP	トロール漁業 Trawl fishing
ナミビア Namibia	Taiyo Namibia (Pty) Ltd.	138, 6th Street, WALVIS BAY, NAMIBIA	漁業、船舶代理店業、水産物売買 Fishing, trading

