

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を、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

世界においしいしあわせを





〒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



# 世界におい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 栗山 治

Osamu Momiyama President

当社はマルハニチログループの一員として、グループの原点である漁業、クロマグロの養殖、冷凍水産物や農産物の買付・販売、調味料や乾燥食品の加工・販売など、幅広い事業展開により、「食を通して健康文化を創造し、社会に貢献」という当社の企業理念を実践しております。

特に漁業におきましては、日本のリーディングカンパニーとして、 日本近海はもとより世界の漁場で、厳しくかつ持続可能に適切 に管理された貴重な天然資源を漁獲し、良質で健康的な食材と して、日本を含めた世界市場に販売しております。

近年、良質なたんぱく質である魚食ニーズが世界的に高まり、各国で激しい水産資源の争奪戦が繰り広げられています。当社は資源国での合弁会社や国内での地域密着型の漁業推進により、持続可能な資源アクセスを強化するとともに、それぞれの地域での水産業の活性化に貢献しております。また、海域毎に設置されている漁業管理機関による規制や資源国の施策に基づく資源管理の徹底、国際的漁業認証取得への挑戦、地球温暖化への対応など、海洋環境の保全をもたらす取組を通じて、次の世代に「海の豊かさ」をつないで参ります。

漁獲による天然水産物に加え、4県5事業所の自社養殖場より供給される養殖クロマグロ、冷凍農水産物、調味料、乾燥食品を皆様に提供することを通じて、豊かなくらしとしあわせに貢献してまいりますので、今後とも一層のお引き立てを賜りますよう、よろしくお願いいたします。

**Delicious delight to the world** 

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

As a member of the Maruha Nichiro Group, we practice our corporate philosophy of "contributing to society by promoting healthy habits through food" by developing a wide range of businesses, including the Group's original fishing business, bluefin tuna farming, purchasing and selling frozen marine and agricultural products, and processing and selling seasonings and dried foods.

In particular, as a leading company in the fishing industry in Japan, we catch valuable natural resources that are rigorously and sustainably managed in Japan coastal waters as well as in fishing grounds around the world, and sell them as high-quality, healthy foodstuffs to the global market.

In recent years, needs for fish as a high-quality source of protein have been rising worldwide, and countries are engaged in a fierce competition for marine resources. Through joint ventures in resource-rich countries and the promotion of community-based fishing in Japan, we are strengthening sustainable access to resources and contributing to the revitalization of the fishing industry in each region. We will also strive to pass on the bounty of the ocean to the next generation through efforts that help preserve the marine environment, such as managing resources in accordance with the rules of regional fishing management organizations and policies laid out by resource-rich countries, acquiring international fishing certifications, and responding to global warming.

In addition to natural marine products from our catches, we will also contribute to the enrichment of people's lives by providing our customers with cultured bluefin tuna, frozen agricultural and marine products, seasonings, and dried foods from our own farms in five locations in four prefectures in Japan.

企業理念 Corporate Philosophy

# Fisheries 漁業

TAFCOの4つの事業

養殖

**TAFCO's 4 projects** 

Aquafarm 養殖

販売

買付

Food 食品

加工

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応え、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 fish farming, the procuring of foodstuffs 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.



## 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4 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永続的な漁獲が期 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きていま 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、「Taivo 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「Nippon FSM」 (現Taiyo Palikir)を傘下に加え、現在4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、ポンペイ州にて鰹節・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 four 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 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 "NIPPON FSM" (currently the "TAIYO PALIKIR") also became affiliated with our company. Currently, these four ships are being operated as Micronesian purse seiners. We have also been operating a Katsuobushi and feed meal factory in Pohnpei state since 2018 as part of our on shore investment activities in local



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



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



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

# 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.

# 沖合まき網漁業

Fisheries and Aquafarm

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 のサバ、イワシ、ブリ、アジなども漁獲してい 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、回復に向かっています



第二十一たいよう丸 TAIYO MARU No. 21

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、 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



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 skipiack tuna, we also catch typical Japanese favorite fish such as mackerel, sardines, yellowtail and horse

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, 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

sustainably 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.



カニ籠漁法

底はえ縄漁業

南方底はえ縄漁業は1996年より南アフリ



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



マルズワイガニ

# 

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篭漁業を開始し、1990 年にはナミビアでの合弁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.



#### いた製品は高い評価を得ています。

力共和国の現地法人との合弁事業として、 メロはRFMO(地域漁業管理機関: メロ漁業を開始しました。また2003年より、 CCAMLRやSEAFO等)によって管理されて TAFCOの日本籍漁船による事業も開始しま おり、その資源管理措置に則った操業を行っ した。漁獲物であるメロは白身で適度に脂が 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 のっていることから、日本、アメリカ、東南ア 洋に及びますが、開拓者の誇りをもって日々 ジアなど世界中で好まれています。また、当 の操業に励んでいます。 社の日本人乗組員の手による管理の行き届



第八新生丸(底はえ縄漁船) SHINSEI MARU No. 8 (Bottom long-line fishing boat)

#### **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。

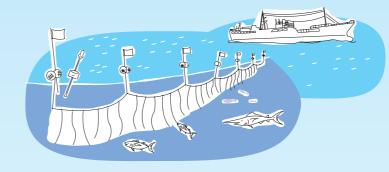


DAITO MARU No. 8 (Deep-sea tuna long-line fishing boat)

第八大都丸 (遠洋まぐろはえ縄漁船)

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.





# トロール漁業

トロール漁業は合弁事業として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。

#### **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.



キンメダイ Splendid alfonsing



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)





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

# いとうそ

# 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した流通も実施しています。

#### **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 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



マルアナゴ Conger eel(Ophichthus remiger)



マルアナゴ水揚げ Landing conger eels



マルアナゴ漁船 Conger eel 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 げるという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。

#### Conger eel tube pot fishing

The common fishing method of fishes such as eels and conger eels is placing baits in a pot, clipping it on a rope and throwing onto the bottom of river or sea for a few hours. Tube containers are designed to prevent the escape of the fishes once they entered. Up to 1,000 pots are put on a single-throw rope.

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

### TAFCOの船舶一覧 List of vessels

海外まき網漁船 5隻 Far seas purse seiner: 5

第二たいよう丸 TAIYO MARU No.2

船名 Name of vessel	トン数 Tonnage	国際トン数 International Tonnage	<b>進水</b> Year of launch
TAIYO POHNPEI	_	1,788	1986
TAIYO CHUUK	-	1,788	2009
TAIYO WAAB	_	1,096	2000
TAIYO PALIKIR	_	1,779	2006

#### 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:探索船 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	

#### カニ籠漁船 2隻 Crab pot fishing boats: 2

船名 Name of vessel		国際トン数 International tonnage	<b>進水</b> 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		国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第八新生丸 SHINSEI MARU No.8	348	1,062	2019
KORYO MARU No.11	_	1,119.9	1986

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

		国際トン数 International tonnage	<b>進水</b> Year of launch
第八大都丸 DAITO MARU No.8	467	698	1994

#### トロール漁船 3隻 Trawlers fishing boats: 3

船名 Name of vessel		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

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

船名 Name of vessel		国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
第一、第二やまぐち丸 YAMAGUCHI MARU No1, No2	60	_	2001
第三、第五やまぐち丸 YAMAGUCHI MARU No.3, No.5	90 (69)	-	2012

#### ペルー漁業 10隻 Fishing boats in Peru: 10

		国際トン数 International tonnage	進水 Year of launch
ANDINA I 他9隻	_	5-20トン型	_



TAIYO POHNPEI

2009 傭船中



TAIYO CHU



第二十一たいよう丸 TAIYO MARU No.21



第八大都丸 DAITO MARU No.8



第六十八個古丸 FUKUYUSHI MARU No.6







# 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186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。

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、最大でご好評を頂いています。

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 各地の水温環境が異なるため、それぞれ成 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



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 186 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.





**Operation in Peru** 

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

We have established a stable supply of conger eels and giant squid,through Sakana del Peru S.A. (SAPESA), our subsidiary located in Paita, Northern Peru. Two managers from headquarters are permanently assigned to 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。

Peru, thoroughly controlling all aspects of management, operations and quality. SAPESA meets all EU hygiene standards based on HACCP, in order to be able to guarantee the security and safety of the food.



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.

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。

#### Conger eel

マルアナゴ

TAFCO is a pioneer in the conger eel operation since 1991. We catch conger eels using our own boats and discharge them alive, and carefully produce butterfly cut products under very strict quality standards.

The products of SAPESA have maintained a leading Japanese market share ever since its foundation.

Focusing on global markets, we are now strengthening sales to South Korea and to other countries.



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

#### アメリカオオアカイカ

アメリカオオアカイカも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。

#### 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.

# 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い付け、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.



Purchasing

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晩魚類(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 alfonsino, toothfish, Greenland halibut, boarfish and black cardinal fish, etc., which are caught by TAFCO owned vessels, in addition to affiliated overseas and Japanese vessels. Using these raw materials, we produce sliced portion and its marinades 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 marinated in Miso



## 調味料

豊かな食の世界の創造に欠かせない、多 種多彩な調味料。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生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

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 Qinadao 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

drying 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

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



## 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。



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.

**Dehydrated food** 

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,

# 加工

# 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.

# 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.





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

#### **暁魚類株式会社**

暁魚類(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。



#### Akatsuki Gvorui 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 portions and their marinades from fishes that we caught or purchased 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 Agua-Line and Tokvo-Gaikan Expressway, we deliver products all over the Tokyo Metropolitan area.

最新包装設備によるムルチバック製品 MULTIVAC products using the latest



かつお Skipjack tuna



Dried skipjack tuna flakes





金目鯛の切身、金目鯛の煮付け Sliced portions, Cooked portions with soy sauce broth

冷凍食材 **Frozen foods** 



たけのこ、カボチャ、しいたけ等の野菜類

Fried fishes

Vegetables such as carrots, kidney beans, green peas, taros, bamboo shoots, pumpkins and shiitake

# 販売

# 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





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)

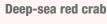
#### まぐろ・かつお (刺身用)

Tuna and Skipjack tuna (for sashimi)



まぐろ刺身、かつお刺身、かつおたたき Tuna sashimi, Skipjack tuna sashimi, Skipjack tuna tataki

# マルズワイガニ





カニ爪

サケフレーク **Dried salmon flakes** 



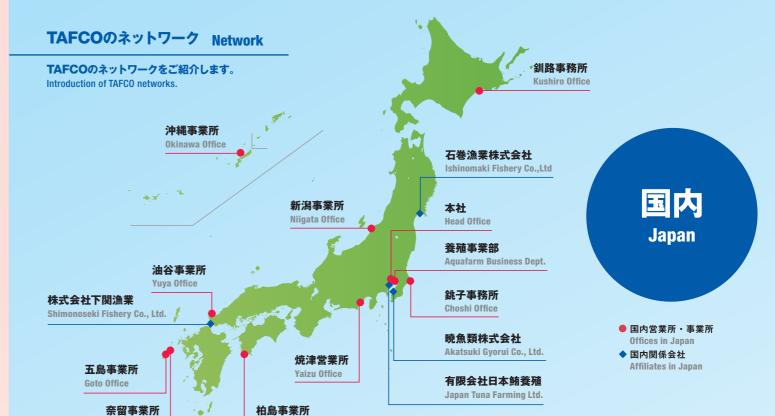


Ochazuke

サケフレーク Dried salmon flakes (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.

Canned crab meat



Kashiwajima Office

#### ● 国内営業所・事業所 Offices in Japan

Naru Office

拠点名 Office name	所在地 Address	TEL / FAX
本社	〒 104-0055 東京都中央区豊海町 4 番 5 号 豊海振興ビル 4 階	TEL (03) 6220-1255
Head Office	4F, Toyomishinko Building. 4-5, Toyomi-cho, Chuo-ku, Tokyo, 104-0055	FAX (03) 6220-1455
養殖事業部 Aquafarm Business Dept.	〒 135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 豊洲フロント 4F マルハニチロ(株)内 4F, Toyosu Front, 2-20-3, Toyosu, Koto-ku, Tokyo, 135-8608	TEL (03) 6833-0247 FAX (03) 6833-0248
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	〒 950-0078 新潟県新潟市中央区万代島 1 番 7 号	TEL (025) 247-6267
Niigata Office	1-7, Bandaijima, Chuo-ku, Niigata-shi, Niigata 950-0078	FAX (025) 246-9431
<b>銚子事務所</b> 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	〒 425-0027 静岡県焼津市栄町1丁目6番13号 キノシタビル2階	TEL (054) 621-6075
Yaizu Office	2F, Kinoshita Building. 1-6-13, Sakaemachi, Yaizu-shi, Shizuoka 425-0027	FAX (054) 621-6061
油谷事業所	〒 759-4623 山口県長門市油谷向津具下 2066 番 70	TEL (0837) 34-5858
Yuya Office	2066-70, Mukatsukushimo, Yuya, Nagato-shi, Yamaguchi 759-4623	FAX (0837) 34-5857
柏島事業所	〒 788-0343 高知県幡多郡大月町柏島 3 番のハ	TEL (0880) 76-0238
Kashiwajima Office	3-Ha, Kashiwajima, Otsuki-cho, Hata-gun, Kochi 788-0343	FAX (0880) 76-0252
奈留事業所	〒 853-2202 長崎県五島市奈留町大串 71 番 14 号	TEL (0959) 64-3670
Naru Office	71-14, Narumachiokushi, Goto-shi, Nagasaki 853-2202	FAX (0959) 64-3673
五島事業所	〒 853-0051 長崎県五島市平蔵町 1475 番地第 2	TEL (0959) 73-0871
Goto Office	1475-2, Hirazo-cho, Goto-shi, Nagasaki 853-0051	FAX (0959) 73-0881
沖縄事業所	〒 905-0213 沖縄県国頭郡本部町字谷茶 28 番地 3	TEL (0980) 47-3661
Okinawa Office	28-3, Tancha, Motobu-cho, Kunigami-gun Okinawa 905-0213	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
<b>暁魚類株式会社</b>	〒 299-0263 千葉県袖ヶ浦市奈良輪字高洲 2554 番地 19	TEL (0438) 63-2811
Akatsuki Gyorui Co., Ltd.	2554-19, Takasu, Narawa, Sodegaura-shi, Chiba 299-0263	FAX (0438) 63-1666
株式会社下関漁業	〒 750-0067 山口県下関市大和町 1 丁目 16 番 1 号	TEL (083) 268-0606
Shimonoseki Fishery Co., Ltd.	1-16-1, Yamatomachi, Shimonoseki-shi, Yamaguchi 750-0067	FAX (083) 268-0607
有限会社日本鮪養殖	〒 104-0055 東京都中央区豊海町 4 番 5 号	TEL (03) 6833-0247
Japan Tuna Farming Ltd.	4-5, Toyomi-cho, Chuo-ku, Tokyo 104-0055	FAX (03) 6833-0248



	nesia Corporation (TMC)	
₹21	Sakana del Peru S.A. Paita 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	<mark>拠点名</mark> Office name		事業内容 Business contents
		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	拠点名	<b>所在地</b>	事業内容
Country	Office name	Address	Business contents
南アフリカ	Tafisa (Pty) Ltd.	1202 Standard Bank Center, Heerengracht,	船舶貸船業
South Africa		Cape Town, South Africa	Ship Leasing
ベルー Peru	Sakana del Peru S.A. Paita 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
	Sakana del Peru S.A. Lima Office	Sinchi Roca No. 2751, Lince, LIMA, PERU	
ミクロネシア	Taiyo Micronesia Corporation (TMC)	P.O. Box R Kolonia Pohnpei FM 96941,	海外まき網漁業
Micronesia		Federated States of Micronesia	Purse seine fishing
<b>中国</b> 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 extract, Powder seasoning
<b>英国</b>	ORAFCO Ltd.	First Island House, Peter Street, St. Helier, Jersey,	トロール漁業
U.K.		Channel Islands, JE2 4SP	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