



吉野水産株式会社（水産加工業）

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



代表取締役
植田 浩二

『限りある海の幸を 限りない愛情を持って お届けいたします。』

弊社は水産都市・山口県下関に位置し、ふぐ取扱い日本一を誇る「南風泊市場」のある水産加工団地に工場を構え、1971年の創業から50年以上にわたり水産加工業を営む企業です。弊社では健康食材として人気の高い「もずく」や「めかぶ」などの海藻類や、独自の加工技術を活かした穴子類を主力に展開しております。今後は、国内外に高品質な商品を安定供給できる体制を整え、地域資源を活かしたモデル企業として、全社員が誇りを持って働ける職場を築きます。さらに、常に時代のニーズに合った高品質な製品の開発・製造に努め、お客様に安全で安心していただける製品を提供し、地域の発展と社会への貢献に努めます。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2035年に売上高100億円達成を目指す。現在の売上高は、17.2億円であり、今後、年平均約18.7%の成長が求められる。実現に向けて、製造能力の倍増、OEMや業務用商品の販路拡大が求められている。さらに、冷凍・個包装・調味済など高付加価値商品の展開と、台湾・香港等アジア圏への輸出強化により、国内外での成長と収益分散を図る。

課題

- ・西日本以外の地域・海外への販路開拓に取り組む必要がある。
- ・OEMや業務用の新規引き合いに応えるため、生産能力の増強が求められる。
- ・若手人材の採用手法の見直しと、中核人材の育成体制の構築。
- ・冷凍・個包装・調味済商品の開発力強化が急務である。
- ・物流と在庫管理の高度化による供給体制の整備が必要。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・新工場の建設により、既存工場の約2倍の製造能力を確保し、OEMや業務用商品の受注拡大に対応可能な体制を整備。
- ・調味済・個包装・冷凍対応などの高付加価値商品を安定供給できる量産体制を構築し、販路の拡張と単価の向上を実現。
- ・首都圏・中京圏の量販店PBや外食産業への出荷体制を強化。
- ・海外輸出向け商品にも対応可能な品質・衛生管理体制（HACCP準拠）を整備し、アジア市場への輸出基盤を構築。
- ・生産工程の自動化・標準化により、1人あたりの生産性を高め、長期的な利益構造の強化と人材投資の余力を生み出す。

実施体制

- ・経営全体の責任者は代表取締役。補助事業の戦略的意思決定は、常務・田川が事業責任者として担う。
- ・製造関連の計画と現場統括は、製造部係長・豊永が担い、製造部主任・山田が実行責任を負う。営業部門は営業部・石井が統括し、新工場のOEM案件獲得や販路拡大の営業戦略を推進する。
- ・総務・経理関連は取締役・田川の監督のもと、総務部課長・岸が実務を担当し、資金管理・補助金対応等業務全般を支える。
- ・HACCPや品質管理体制の構築、設備導入においては、Enter株式会社、山崎株式会社の協力を得ながら進行管理を行う。

主力製品 海藻加工品
(もずく・めかぶ・あかもく等)

○本社所在地：山口県下関市彦島西山町
三丁目25番13号

○事業概要：海藻類・魚介類（水産物）
の製造加工・販売、およびOEM対応・
業務用卸売

○常時使用する従業員：60名（2024年
3月期）

○現在の売上高：17.2億円（2024年3
月期）

○法人番号：4250001007932

○Web：https://www.yoshino-
suisan.co.jp/