



魚の西京漬

○本社所在地：埼玉県さいたま市北区吉野町

○事業概要：魚の切身、漬魚の製造

○常時使用する従業員：130名

（2025年11月時点）

○現在の売上高：36億円

（2025年7月期）

○法人番号：4030001010958

○Web：http://shida-suisan.com

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
志田 朗

職人の手仕事と先進技術を使って「おいしいが基本」を実現

高度な解凍技術で冷凍状態での切身加工を可能にし、鮮度を維持しております。次工程の切身加工では職人が1枚1枚手作業でカットし、お客様のオーダー通りの重量、規格、枚数で仕上げます。さらに弊社独自ブレンドの味噌ダレに2晩漬込み熟成、トンネルフリーザーで急速凍結することでおいしさを維持してお客様へお届けします。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標



2044年に売上高100億円達成を目指す

課題

- ・魚資源が枯渇してゆく中で、どう安定的に原料を調達するか
- ・時代と共に変化していく食文化に対応し、独自の味を確立する
- ・現在のメインマーケットである量販店、保育園、老人ホームを強化すると同時に、海外のマーケットに挑戦していく
- ・魚以外の食料品に挑戦していく
- ・商品管理、衛生管理の徹底

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・工場自体の拡充を行い、生産キャパシティー増加を図る
- ・トンネルフリーザーや真空機を増設して、効率的な生産を目指す
- ・人員補充を行い、こだわりである手作業での生産を維持する
- ・国産魚、海外産の魚、或いは養殖魚、広く取り扱っていく
- ・食肉の取り扱いを開始する
- ・海外にある日系スーパーへの切身販売を目指す

実施体制

- ・社長直轄で新工場のプロジェクトチームを立ち上げ、2027年秋ごろ目途に工場増改築を実現する
- ・海外実習生を受け入れる際は、ZOOMで勉強会や実地訓練を行い、着任と同時に戦力になるように教育する
- ・商社、工場、海外の協力工場との連携を密にして、逐一情報をとり、面白い魚の発掘を行う