



メカジキの水揚げ風景

○本社所在地：神奈川県三浦市三崎町
城ヶ島658-8

○事業概要：水産物の加工及び販売

○常時使用する従業員：40名

（2025年3月時点）

○現在の売上高：74億円

（2025年3月期）

○法人番号：2021001043587

○Web：

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

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
石橋 勝己

日本の魚食文化を継承・発展させ美味しさと健康に貢献する

日本は古来より、魚を中心とした豊かな食文化を育んできました。私たちは、この日本の魚食文化を次世代へと継承するとともに、限りある海の資源と真摯に向き合い、環境への配慮と持続可能な事業活動を通じて、その価値を未来へと発展させていきます。資源管理や環境保全に配慮した水産物の提供を通じて、魚本来の美味しさを守り、食を通じた健康増進に貢献すると同時に、持続可能な社会の実現に寄与してまいります。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2030年の売上高達成に向け、国内向け加工製品及び輸出向け加工製品の販路拡大を更に促進し年率7%程度の成長を目指す。



課題

- ・価格競争が激化する中、「美味しさ」「産地・原料」「安全性」「環境配慮」など、選ばれる理由の明確化。
- ・原材料価格・物流費高騰の中で、品質を落とさず収益性を確保する体制構築。
- ・食品安全基準、輸出入規制、環境・サステナビリティ認証（MSC等）への対応コストと体制整備。
- ・価格ではなく「理念・品質・ストーリー」で選ばれるブランド構築。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・**国内向け高付加価値加工品の戦略的拡充**
「健康・環境配慮・簡単調理」を軸にした新商品の開発
骨取り・個食・レトルトなど調理負担軽減型商品の拡大
- ・**国際認証・規制対応体制の整備**
MSC等の環境認証取得・拡充
各国輸出規制への迅速対応体制構築
- ・**生産能力・効率の強化**
主力加工ラインへの設備投資・自動化推進
海外法人との協業強化による生産性の増強、コストダウン

実施体制

商品開発チームを編成し、スピード感ある商品化を推進。
骨取り・個食・レトルトなど調理負担軽減型商品を重点テーマ化
市場ニーズ・顧客要望を迅速に商品仕様へ反映。
既存商品の改良と新商品の並行開発を実施。
品質管理部を軸に、安全・品質・環境配慮を共通基準として運用。
原料選定・製造工程における品質基準の統一。
健康・環境配慮要素の分かりやすい表示・訴求。
主力加工ラインに顧客ニーズを結び付けた設備投資・自動化推進体制による人手不足問題の解消。
海外法人との更なる連携による人手不足対応+コスト低減+品質安定を同時に実現。