



## 「水産資源の持続的利用を通じて 地球環境の維持に努めるとともに、 豊かな社会の実現に貢献する。」

東洋冷蔵は、1971年に水産物の取り扱いをはじめて以来、マグロ、カツオ、エビ、さらにサーモンを中心とした水産資源の持続的利用を通じて、世界規模での事業を推進してまいりました。

マグロカツオ事業におきましては、事業開始以来、生産者の皆様と一体となり、刺身マグロやカツオのたたき等、赤身商材を安定的にお客様のもとにお届けしてまいりました。サーモン・エビ事業におきましても、三菱商事グループが推進しております海外での養殖事業に連携し、安定調達から加工、販売まで、持続的なサプライチェーンを構築し、安全・安心の商品をお客様に提供させて頂いております。

自然の恵みである水産資源の価値をいかに高めることができるのか、商品をおいしくお客様の食卓にお届けすることができるのか、

私どもに課せられている命題に対して、生産現場から商品開発、加工場、保管、物流、販売に関わるすべての現場において、全社員が一丸となって現場対応力を磨き、その実現に日々尽力しております。また、食品を扱う企業として「食の安全・安心」に対する責務を全うすることはもとより、テクノロジーの進歩によって今後予想される劇的な社会の変化には柔軟、且つスピーディに対応することで、より豊かな未来の創出にも貢献してまいりたいと考えております。

東洋冷蔵は、水産資源の持続的利用を通じて、日本の食文化を守り、継承し、豊かな社会の実現に貢献致します。同時に、自然の恵みである水産資源を事業の礎と位置づけ、地球・海への感謝の気持ちを常に持ち続け、地球環境の維持に貢献致します。

東洋冷蔵株式会社  
代表取締役社長

大塚 茂



“Contribute to create enrich society and maintain earth’s environment by our sustainable usage of seafood resources”

Since we started handling seafood in 1971, Toyo Reizo developed seafood business by sustainable usage of worldwide seafood resources, particularly tuna, bonito, shrimp and salmon.

In our tuna and bonito business, we have been partnered with local fisherman then provided sashimi and tataki products to our customers. In our salmon and shrimp business, we have partnered with Mitsubishi Corporation’s overseas aquaculture business then created sustainable supply chain (procurement, process and sales) which provide safe and assured seafood products to our customers.

What can we do to add value to the natural seafood resources?

What can we do to provide delicious seafood products to our customer’s table?

All of our employees in various areas, such as aquaculture and fishing, processing, storage, truck delivery and sales, are trying to improve ourselves to achieve our mission.

Also, as food company, we will accomplish our responsibility of “provide safe and assured seafood” then contribute to create enrich society by take immediate action towards development of new technologies and change of societies.

Toyo Reizo will contribute to create enrich society by continue usage of sustainable seafood and succeed Japanese food culture.

Also, we will contribute to maintain earth’s environment by appreciate earth’s seafood resources and regard seafood resource is core of our business.

SHIGERU OTSUKA  
President & CEO  
Toyo Reizo Co., Ltd.



# 世界の海と日本の食卓をむすぶ。

私たちは創業以来、イカ・すし種など多彩な安全で安心できる商品を日本を含む世界の海から日本の世界の海をフィールドにした買付け、おいしさを顧客満足度を追求した商品開発と品質管理、一貫した情報管理のもとで常に時代のニーズ水産素材ごとのプロが集結した「トータルフードコミュニケーション力」を大切に私たち

マグロ・エビ・サケを中心に水産物・水産加工品を扱い、食卓にお届けする総合水産商社として発展してきました。保ってお届けするための加工・製造、物流システム、グループ企業各社の総合的なネットワークなど、にお応えできる事業基盤を確立しています。「トータルフードサービス」のご提案、環境への取り組みと共に、はさらなる進化をつづけていきます。

## Connecting the World's Oceans to Japan's Dining Tables

Since our establishment, Tokyo Reizo has developed by dealing in a wide array of fresh and processed seafood products, centering on sashimi tuna, shrimp, and salmon, as well as squid, and "sushi-dane" (sushi topping items), and by delivering safe products from the world's oceans including Japanese coastal waters to dining tables in homes throughout Japan. Through procurement activities throughout the world's oceans, product processing and manufacturing designed to capture and preserve the original flavor of seafood products, distribution systems, product development and quality control to maximize customer satisfaction, and a combined network of TOREI group affiliates, we have built a business foundation that is responsive to current needs based on systematic information management. We will continue to evolve with our proposal of a comprehensive range of food services provided by groups of professionals specializing in each seafood product, as well as with our efforts in environmental preservation and our capacity for communication.



素材を見極める技術と徹底した商品管理による安定供給  
商品開発と安定供給

水産資源の持続的利用と周辺環境への配慮  
サステナビリティ

グループでのダイナミックな事業展開  
グローバルネットワーク

東洋冷蔵の  
トータルフードサービス  
**TOREI**

全国ネットで品質とおいしさを供給  
物流企画

安心とおいしさを食卓へ  
品質管理





## グローバルかつスピーディーな情報収集力とサスティナブルな水産資源調達。

超低温管理によるマグロの安全供給を目指し、世界の漁場からの水産資源の調達、国内では、全国規模の超低温物流による供給体制を構築している東洋冷蔵。今日では、グローバルな視点での水産資源の持続的利用への配慮、地球環境保全の意識を持って、水産資源の調達を行っています。マグロをはじめとするカツオ、エビ、サケなど、それぞれの水産物ごとに最適な漁場、最適な養殖場、加工場の開拓を推進し、世界中からの確かな情報をもとに、安全で安定した水産物を皆様にお届けします。

また、最近では、ホンマグロの安定供給と資源の持続的利用を目指し、日本国内で養殖事業も展開しています。

### 世界の海から様々な水産物を

Providing a Multitude of Seafood Products from the World's Oceans



### Global and Speedy Information Gathering and Sustainable Seafood Resource Procurement

To stably supply tuna through super-freeze storage and management, Toyo Reizo has built a system for procuring seafood resources from fishing grounds around the world and supplying those resources by way of super-freeze distribution on a nation-wide scale. Today, we procure seafood resources, with a global focus on their sustainability and preservation of the global environment. We deliver a safe and stable supply of seafood products to our customers by pioneering optimal fishing grounds, fish farms, and processing plants for seafood products such as tuna, skipjack, shrimp, and salmon, and by utilizing our knowhow to collect and analyze information from around the world. More recently, we have also launched bluefin tuna farming in Japan as part of our goal to produce a stable supply and promote sustainable use of resources.





# Tuna



# Salmon



# Shrimp

## マグロ・サケ・エビ・すし種加工品。 グローバルな調達力。

私たち東洋冷蔵は、世界の主要産地の漁業者・養殖業者・加工事業者と強固なグローバルサプライチェーンを構築し、さらなる調達力の強化に努めています。

### 主な産地

- ・マグロ  
日本、台湾・韓国・中国・地中海沿岸国・オーストラリア・メキシコ・インドネシア等
- ・サケ  
チリ・ノルウェー・アメリカ・カナダ・ニュージーランド・オーストラリア等
- ・エビ  
タイ・ベトナム・インドネシア・インド・マレーシア・バングラディシュ等

## Tuna, Salmon, Shrimp, and Processed Sushi-dane. Global Procurement Capability.

We at Toyo Reizo aim to further strengthen our procurement capabilities by creating a strong global supply chain of fisheries, farmers, and processors in major areas of production throughout the world.

### Major areas of production

- Tuna>  
Japan, Taiwan, South Korea, China, Mediterranean nations, Australia, Mexico, Indonesia
- Salmon>  
Chile, Norway, America, Canada, New Zealand, Australia
- Shrimp>  
Thailand, Vietnam, Indonesia, India, Malaysia, Bangladesh

### マグロ Tuna

世界最高水準の冷凍処理能力を持つ3隻のマグロ専用加工凍結船を活用すると共に、世界各地にマグロ専用運搬船を配船し、グローバルなマグロの集荷を行っています。世界中の生産情報に基づく調達を通じて高品位のマグロ・カツオを安定供給しています。

We procure tuna globally by operating three tuna processing vessels, each of which is equipped with the world's highest level freezing capacity and capability. We provide a stable supply of high-quality tuna and skipjack through our procurement activities, which are based on information about the world's fishing resources and production.

### ■漁獲 Fishing

#### 延縄船 Longliner

日本で消費される刺身用マグロは約半数は遠洋延縄船により漁獲された天然冷凍マグロです。東洋冷蔵は国内外の生産者から、原魚・製品をグローバルに調達しています。

Approximately half of the sashimi tuna consumed in Japan is frozen tuna caught by longliners. We procure fresh and frozen tuna from longliners in all over the world.

### ■養殖 Farming

長年にわたる取引を通じ、地中海沿岸国、オーストラリア等の有力養殖事業者と信頼関係を構築しています。また、マグロ専用加工凍結船を配船し、急速凍結した冷凍蓄養マグロを東洋冷蔵ブランド“Tuna Queen”として育成しています。また、日本国内にはホンマグロ養殖事業会社を設立し、事業の育成に努めるとともに全国へ販売しています。

We have fostered close business relationships over the years with major tuna farmers in the Mediterranean, Australia and other countries. Through our operation of specialized tuna processing vessels, we are promoting the high-quality TUNA QUEEN brand of rapidly frozen farm-raised tuna. We have also established bluefin tuna farming companies in Japan and are working to further their activities while continuing to sell nationwide.

### ■TUNA QUEEN(ツナ・クイーン)ブランドとは What is the TUNA QUEEN Brand?

世界最速級の処理能力を誇る加工凍結船3隻を世界中の蓄養場に配船し、旬の時期の蓄養マグロを急速凍結。原魚の活け込み、給餌、取り上げにいたるまでを日々管理した、新鮮で安心・安全な美味しいマグロの証です。

We dispatch three fish processing vessels with the world's fastest processing capabilities across the globe to rapidly farm-raised in-season tuna. TUNA QUEEN brand tuna are closely traced and monitored, from catching wild fish to feeding and harvesting. The brand is a proof of freshness, safety, and flavorful sashimi tuna.

### サケ Salmon

養殖サーモンを主体に、アラスカ・ロシア・北海道産の天然サーモンも含め、国内外の工場ですし種・切身・焼き魚・スモークサーモンなど多彩な加工機能をもって、多様なニーズにお応えします。

Our processing plants in Japan and abroad have a variety of processing capabilities with which to process both farmed salmon and wild salmon from Alaska, Russia, and Hokkaido, Japan for sushi-dane, fillets, and grilled and smoked salmon in order to meet a wide range of customer needs.

### ■養殖・加工 Farming and Processing

#### 〈養殖について〉 Farming

サーモンは、チリにグループ出資の養殖事業会社を有しています。エビは、タイで稚エビ生産・餌製造・製品加工までエビのインテグレーション事業を展開するTU社、さらにベトナムの会社との提携により、トレーサビリティのしっかりした養殖魚の供給源を確保しています。

For salmon, our group owns an farming company in Chile. For shrimp, we have partnerships with Thai Union Group Public Company Limited (TU) which operates an integrated business of shrimp larva production, feed manufacturing, and product processing, as well as a companies in Vietnam, allowing us to secure a supply of fully traceable farmed shrimp.

### エビ Shrimp

伝統的な天然エビはもちろん、今や天然エビの漁獲量を上回るようになった養殖エビのすし種、フライなどの加工品まで、多彩な商品をお届けします。

We deliver a broad range of products from wild shrimp to farmed shrimp ( the supply of farmed shrimp now exceeds that of wild shrimp), from frozen raw head on shell on shrimp to value added shrimp such as breaded shrimp, boiled shrimp and peeled tail-on shrimp and etc.

#### 〈加工について〉 Processing

サーモンは国内自社工場に加え、チリ・タイに提携工場を配し、エビは国内自社工場とタイ・ベトナム・インドネシア・中国に提携工場を配し、我社独自規格での商品作りを行っており、お客様のニーズに沿った商品開発にもお応えしています。

For salmon, we have our own processing plants in Japan as well as partner plants in Chile and Thailand. For shrimp, we have our own processing plants in Japan in addition to partner plants in Thailand, Vietnam, Indonesia, and China. These plants process products according to our specifications. We also develop new products to meet customers' specific needs.

### 水産加工品 Processed Seafood Products

すし種をはじめ、刺身用食材・調理用食材など、幅広い用途に対応できる加工品をご提供しています。We deliver processed seafood products for a wide range of applications, including sushi-dane, sashimi, and cooked seafood.

#### 輸入水産物 Seafood from the world

タコ・イカをはじめ、サバ、バンガシウス、明太子など、世界の海から原料や加工品を輸入しています。買付けた原料は、国内外の工場ですし種やお惣菜用の食材に加工して、世界の海からみなさまの食卓へお届けします。

We import octopus, squid, mackerel, pangashius, Alaskan pollock roe, and other raw seafood products and processed seafood from around the world. The raw stock we purchase is processed into sushi-dane and ingredients for other dishes at our plants in Japan and abroad and delivered to customers.

#### 国産水産物 Domestically Produced Seafood

国内産地にある品質にこだわった加工場から、ホタテ、イクラなど、国産の冷凍・鮮魚加工品を直接仕入れ、新鮮で季節感漂う商品をお届けします。

We purchase high-quality frozen and processed seafood prepared from fresh scallop, salmon roe, and other seafood products directly from local processing plants in Japan where the fish are harvested, enabling fresh seasonal products to be delivered to customers.









## 一貫した温度管理と 365日デリバリーシステムで、 高品質を維持する物流機能。

食品の品質を維持するのに重要なのが一貫した温度管理です。漁獲から水揚げ、保管、輸送、加工、流通まで、最適な保存技術や超低温での輸送システムにより、高品質を維持したままお客様のもとへお届けします。加工製品に関しては、当日製造した商品をお届けできるよう、確実にスピーディーな365日デリバリーシステムを実現しています。

Distribution capabilities—  
Maintaining the high quality of our products through consistent temperature management and our year-round delivery system

Consistent temperature management is essential for maintaining food quality. From fishing to discharging, storage, transportation, processing, and distribution, we use optimal storage technology and super-freeze transportation systems to deliver our products to customers, thereby maintaining the high quality of our products. We have a reliable, speedy year-round delivery system in place for processed products so that customers can receive them on the same day they were manufactured.

## 東冷グループネットワーク TOREI Group Network

東冷グループは日本全国に支社・営業所のネットワークを展開しています。東冷グループでは、変化する地域ごとのニーズにきめ細かくお応えできるよう、地域密着型の営業活動を進めています。

TOREI Group operates business all over Japan with our branches and sales offices.  
TOREI Group runs community-based business in order to carefully respond shifting requirements from each region.

全国の支社・支店・工場・営業所▶  
National network of branches, plants, and offices



## 超低温冷凍保管技術 Super-Freeze Storage Technology

産地からお客様へお届けするまで、一貫した温度管理のもと輸送することで、鮮度を保持した状態でお客様にお届けすることを実現しています。

By shipping products under consistent super low temperature control from production sites to delivery, we are able to keep the freshness and quality of our products till delivery to customers.



## 24時間デリバリーシステム 24-Hour Delivery System

東洋冷蔵のグループ会社東洋冷蔵フード&ロジスティクスと連携し、お客様からの注文情報をもとに、最適な配送計画を立てスムーズな配送を行っています。

In association with Toyo Reizo Food & Logistics, a TOREI group company, we draw up optimal delivery plans based on customer orders to smoothly deliver products.





## 多様なニーズに応える、 売り場に合わせた商品開発。

お惣菜やお弁当など、店頭で販売される商品は生活スタイルの変化とともに多様化しています。また、少子高齢化に伴ったレシピやメニューが市場のニーズにより生まれています。原料から加工品まで、すし種からお弁当の具材に至るまで、お客様、そして売り場のニーズに合わせた商品開発にも注力しています。東洋冷蔵では、味のトレンドを的確に把握、スピーディな開発と安定した調達・製造を可能にしています。また、水産資源の有効活用の観点から飼料、魚油の開発、健康食品、ペットフードなど、周辺事業への積極的な取り組みを行っています。

### Product Development Adapted to Diversified Needs of Stores

Foods sold in stores are diversifying in step with the changes in our lifestyles, as evidenced by the increased sale of precooked foods and take-out meals. New recipes and menus for families without children and for the elderly are also being created to cater to market needs. We are focusing on efforts in developing products adapted to the needs of our customers and stores, ranging from fresh ingredients to processed foods used as sushi-dane and take-out lunch ingredients in a wide array of applications from sushi to packed bento lunches. At Toyo Reizo, we are able to accurately grasp culinary trends, which has resulted in speedy product development and stable procurement and production. From the point of view of the efficient use of seafood resources, we are also proactively involved in the related business fields of fish meal and oil development, health food, and pet food.



## スピーディに対応する商品提案 Speedy Product Proposals

食生活の多様化により、スピーディーな商品開発や商品提案が求められるようになってきました。東洋冷蔵は、マーケットやお客様とのコミュニケーションを大切に、今、求められる商品を次々に提案してまいります。

As there is now greater diversity in eating habits, it is becoming imperative to propose and develop new products more quickly. Laying emphasis on communication with the market and our customers to grasp market needs, we are constantly proposing new products to meet changing needs.



## 資源の有効利用へのチャレンジ New Challenges for the Efficient Use of Resources

マグロのパイオニアである東洋冷蔵は、マグロの加工から派生する未利用部位の付加価値化と再資源化に取り組んでいます。たとえば、マグロの皮からはコラーゲン、加工端材(魚アラ)からはフィッシュミール、DHA魚油と、マグロの特性を活かした商品開発と水産資源の有効利用に取り組んでいます。

As a pioneer in the tuna business, we continue working on providing added value to tuna and recycling the unused post-processing parts. For example, we extract collagen from tuna skin and produce fish meal and DHA fish oil from other tuna waste. We develop products that best use the properties of tuna and promote the efficient use of these resources.





# 東洋冷蔵株式会社

<http://toyoreizo.com/>