

2026年6月1日

東洋冷蔵株式会社

## 福岡支店、食品安全マネジメントシステム『FSSC22000』認証取得のお知らせ

東洋冷蔵株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：三谷 泰雄）は、福岡支店における冷凍マグロカット加工において、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格である「FSSC22000」の認証を取得しましたので、お知らせいたします。

今回の取得により、当社の「FSSC22000」認証取得工場は、関西支社（魚類の加工<スライス・ダイス・フレーク>）に続き2拠点目となります。



当社 福岡支店（登録範囲は下記ご参照）

福岡支店は、2023年に福岡県糟屋郡篠栗町へ移転・竣工し、九州・沖縄エリアの市場、小売店、外食産業向けを中心に、マグロ加工およびサーモン加工製品の製造、販売、物流を担う拠点として稼働しています。同エリアでのサプライチェーンを支える重要な拠点として、社員一丸となって、各工程における品質の維持・向上・改善に取り組んでまいりました。

こうした取組みの一環として、この度、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格である「FSSC22000」の認証を取得いたしました。認証取得により、当社製品は国内外のより幅広いマーケットでの提供が可能となり、海外のお客様のニーズにもお応えできる体制が整いました。

当社は、「水産物」を提供する企業として、魚食文化を守り、豊かな社会の実現に貢献することを目指しています。お客様に信頼される品質を守るために、グループ全体で品質の維持・向上に取り組んでいます。このたびの認証取得は、これまでの努力と取り組みが評価された結果であり、今後も継続的な改善を進めてまいります。

### 【概要】

登録組織	： 東洋冷蔵株式会社 福岡支店 加工課 冷凍マグロライン、物流冷蔵課、管理課、営業課
登録番号	： FS26J0001
認証スキーム	： FSSC22000 (Version6)
登録範囲	： 冷凍マグロのカット加工
初回認証登録日	： 2026年4月27日

<お問い合わせ先>

東洋冷蔵株式会社 広報・CSR室 TEL：03-5620-3200 MAIL：torei-qa@toyoreizo.co.jp