

かなえよう、水産の力で。

未来の豊かさや 持続可能な社会づくりを 「かなえよう、水産の力で。」

サステナブルな水産資源の安定的な調達を通じて
豊かな食生活を提供し、
持続可能な社会の構築に貢献します。

私たち TOREI の原点は、刺身マグロのおいしさを日本の食卓に届けたいという想いでした。

そして、1971 年に超低温流通体制の構築というかつてない道を切り拓き、

冷凍マグロを中心とした水産事業を発展させて参りました。

マグロ・カツオでは、グループ会社を含む全国 8 拠点で加工・保管・配送業務を展開し、

サーモンでは三菱商事グループが推進している養殖事業と連携する等、

差別化されたサプライチェーンを構築してきました。

現在、TOREI グループは様々な水産物を世界中から調達・加工・保管・販売をしています。

私たちがそこで大切にしているのは、サステナブルなグローバルサプライチェーンを構築すること。

近年、サステナブルで安心・安全な食品への需要が高まる中、

TOREI は 2022 年にマグロ類に係る調達ガイドラインを制定し、

水産資源を未来につなぐためのサステナビリティと

世界の産地から消費者までのトレーサビリティを確保するための取り組みを進めています。

また、グローバルなビジネス展開において、人権尊重は不可欠です。

2024 年には「人権方針」を制定し、従業員のみならず、

サプライチェーンに関わる取引先各社とも、

この認識を共有させていただいております。

TOREI は、グループ一丸となり、サステナブルな水産資源の安定的な調達を通じて、

豊かな食生活を提供し、持続可能な社会の構築に貢献して参ります。



東洋冷蔵株式会社
代表取締役社長

三谷 泰雄

経営理念

全てのステークホルダーを尊重し、豊かな生活と持続可能な社会の構築に貢献します。

公明正大な事業活動を堅持します。

地球環境を大切にし、水産資源を安心・安全な魅力ある商品として、持続的・安定的に供給します。

Vision

海の恵みに感謝して
サプライチェーンに深く関わり
水産業の未来を拓く

TOREI の5つのバリューで

“おいしさ・食の安心・サステナブル”を守り、
未来へとつなぎます。

TOREI は、水産総合商社として世界の海と日本の食卓をつなぎ、海の恵みの安定供給に努めています。
私たちは“現場主義”を貫き、世界中の漁場・産地を目で見て、そこでおいしさをとことん見極め、
安心できる品質かどうかを厳しくチェックし、鮮度を落とさず食卓に届けるためのバリューチェーンを構築。
海の恵みがいつでも食べられる幸せを提供するために様々な挑戦を日々続けています。
そして、豊かな海と食卓をつなぎ、水産の可能性を広げることで、
世界的な食糧不足の解決といった未来の豊かさや持続可能な社会づくりに貢献したいと考えます。
その想いを胸に、TOREI は“おいしさ・食の安心・サステナブル”に真剣に向き合います。

Value 1

商品力

Value 5

サステナ
ビリティ

Value 2

バリュー
チェーン

5つの
バリュー

Value 4

食の
安心安全

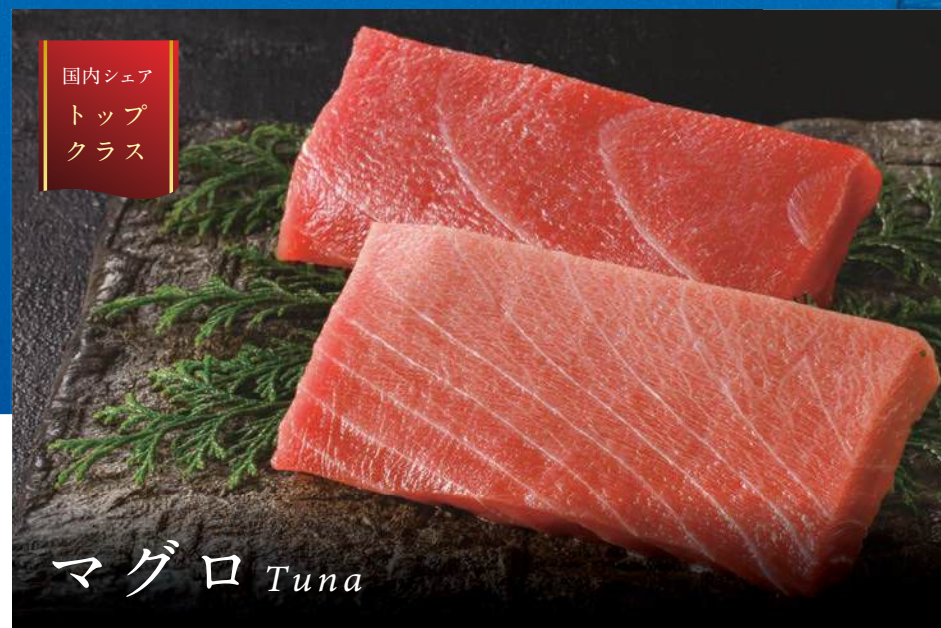
Value 3

グローバル
ネットワーク

Value 1 商品力

TOREIの原点は「刺身マグロ」です。世界の海から日本全国へ、鮮度を落とさず今や「刺身マグロ」は、高級店から日常の食卓まで、幅広く親しまれる存在になりこのバリューチェーンを生かし、世界中から多彩な水産物を取り扱う総合水産商社美味しい海の恵みがいつでも食べられる幸せを提供するため、TOREIは今日も挑戦を続けています。

に届けるための超低温を維持したバリューチェーンの構築に挑みました。として発展し、特にマグロ・サーモン・エビの取扱量は国内トップクラスを誇ります。戦を続けています。



世界の海を舞台に時期や産地で異なる品質をプロが見極め、天然・養殖のマグロを仕入れています。日本全国を網羅する国内7カ所のグループ加工場と8カ所の販売拠点による独自の物流機能を兼ね備えることで、一年中おいしいマグロの提供を実現。また、顧客のニーズやトレンドを先取りした商品提案力も強みの1つです。

世界的に需要が拡大するサーモンの安定供給をめ、サーモンの養殖・加工を手がけるCermaq社と整え、安全性・品質保証・透明性を確保したトレを通じて高品質で安心安全なサーモンをお届けしま

ざし、2014年からノルウェー、チリ、カナダ連携。大型受注や加工ニーズに応える体制を一サビリティ管理を徹底することで、年間を

30年以上にわたり、天然から養殖までシーズンごとに最適な産地を見極め調達し、自社及び協力工場で加工・販売まで一貫して行っています。外食産業や量販店のニーズに応えるため、独自の品質管理基準を設け、製造にも頻度高く立ち合い、安心安全で高品質な商品を提供しています。

その他の水産物

TOREIは、独自の調達先や加工場との連携によって、世界中から厳選した原料や加工品の調達を実現。高品質な商材の提供と年間を通じた安定供給を確保しています。特にTOREIのパンガシウスは、環境に配慮した養殖業から調達しており、その後の流通においても、すべての工程で厳格なトレーサビリティ管理を実施することで『ASC認証』を取得。安心・安全で、人と環境に優しいサステナブル・シーフードをお届けします。



TOREI BRANDS “おいしさ・安心安全・サステナブル”にこだわり抜いたTOREIブランド



天上鮪
プロの目利きが選ぶ、最高品質の天然マグロを食卓に提供したい、そして次世代にそのおいしさを残したいというTOREIの挑戦です。



神の海老
「ちょっと贅沢、もっとおいしく、きちんと安心できる」を叶える、国内で異例のヒットを飛ばしているブランドエビです。



TUNA QUEEN
すべては上質なマグロを届けるために、“おいしさ・食の安心・サステナブル”にこだわったTOREIの養殖マグロブランドです。



北極圏サーモン
ノルウェー王国の北極圏、冷たい海水でじっくり育てられたプレミアムな生サーモン。そのおいしさをもっと身近な存在にします。



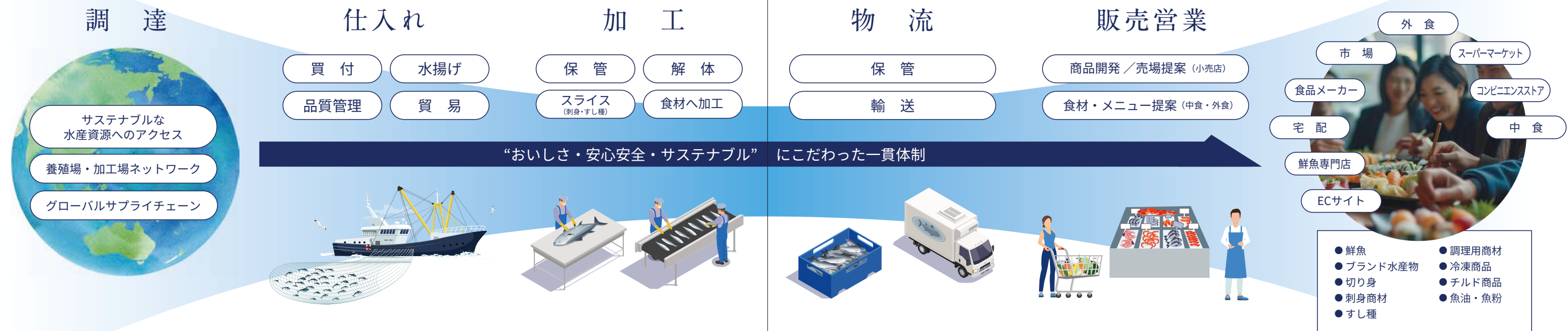
北皇さば
おいしさの秘密は「ワンフローズン製法」。一度食べると忘れられないノルウェー産サバの本来の味を食卓へお届けします。

バリューチェーン

TOREIには「調達」「仕入れ」「加工」「物流」「販売営業」、そして「顧客サポート」までを一貫して手がけるバリューチェーンがあります。サプライチェーンとの信頼を築き、各領域での経験や知見を活かし、品質や技術を磨き上げることで、バリューチェーンは日々進化を続けています。長年培ってきたこの総合力を活かし、私たちは魚食文化の発展・拡大に貢献していきます。

TOREIバリューチェーン 4つの特徴

- 1 一貫した“温度管理”
- 2 “現場主義”による一貫体制の構築
- 3 テレンドに合わせた“商品開発力”
- 4 日本全国を網羅する“ネットワーク”



特徴 1 一貫した“温度管理”

水産物の品質維持において特に重要なのが“温度管理”です。TOREIでは、産地からお客様へお届けするまで、一貫した温度管理での保管技術と輸送システムを構築しています。なかでも、超低温管理が求められる“マグロ・カツオ”は、独自の超低温コールドチェーンを構築し、高品位な商品をお届けしています。



世界最高水準の冷凍処理能力を持つマグロ専用加工凍結船を保有



日本各地のTOREIの超低温倉庫で保管されています。

特徴 2 “現場主義”による一貫体制の構築

TOREIは、“現場主義”を掲げ、調達先となる世界の漁場・養殖場・加工場に社員が赴いて生産者と共に水産物を見て品質を確認し、その後の輸送、水揚げ、加工作業に立ち合い、顧客を通じて消費者の声を聞く、という一貫体制をとっています。現場主義の姿勢が、高いTOREI品質や食の安心安全を守り抜く礎です。



各原料の目利きのプロが、現地で水揚げで品質を見定めています。



現地サプライヤースタッフと一丸となり、品質向上に努めています。

特徴 3 テレンドに合わせた“商品開発力”

食生活、生活スタイルの多様化によるスピーディな商品開発や商品提案、さらに少子高齢化に伴ったメニュー開発が求められています。TOREIは、原料から加工品、すし種からお弁当の具材に至るまで、テレンドを的確に把握し、今、求められている商品の企画・提案、お客様や売場ニーズに合わせた調達・開発・製造を行っています。



特徴 4 日本全国を網羅する“ネットワーク”

TOREIグループは、日本全国に支社・支店・工場・営業所のネットワークを展開。変化する地域ごとのニーズにきめ細かく対応するため、地域密着型の営業活動を進め、スピーディな物流を実現しています。



Value 3

グローバルネットワーク

TOREIは、世界の海をフィールドに、水産物ごとの最適な漁場、最適な養殖場を開拓し、水産資源を調達しています。

各魚種において、すべての調達先・加工先に社員が赴く“現場主義”によって、サステナブルで持続可能なグローバルサプライチェーンの構築、そして食の安心安全を実現しています。



世界最高水準の冷凍処理能力を持つマグロ専用加工凍結船を保有



エビの養殖場（エクアドル）



マグロの養殖場（マルタ）



CERMAQの養殖場（ノルウェー）

世界の海から様々な水産物を



対馬



エクアドル



エクアドル



ノルウェー

主な原産地／加工・製造地

マグロ	原産地	日本、台湾、韓国、中国、地中海沿岸国、オーストラリア、メキシコ等
	加工・製造地	日本（TOREIグループ工場）、韓国、中国
サーモン	原産地	チリ、ノルウェー、カナダ、イギリス、トルコ、オーストラリア、ニュージーランド、日本、米国
	加工・製造地	タイ、ベトナム、ポーランド、日本
エビ	原産地	タイ、ベトナム、インド、インドネシア、エクアドル等
	加工・製造地	タイ、ベトナム、インド、日本等
パンガシウス	原産地／加工・製造地	ベトナム
サバ	原産地	ノルウェー、イギリス、日本
	加工・製造地	ノルウェー、中国、日本、ベトナム
タコ	原産地	モロッコ、モーリタニア、日本
ホタテ	原産地	北海道、青森
	加工・製造地	日本、ベトナム
助子	原産地	ロシア、アメリカ
	加工・製造地	中国、日本

Value 4

食の安心安全

すべてのサプライチェーンを通じて、お客様への安心・安全を追求した商品をお届けする。それが、TOREI品質です。お客様に信頼される品質を守るため、商品をお届けするすべてのプロセスにおいて様々な施策や社員への品質教育を行い、全社員が一丸となって品質の維持・向上に取り組んでいます。

▶食の安心安全の詳細はこちら



品質保証体制

TOREIグループは食品事業者として、グループ各社と連携し、安全な商品を継続的に供給することを最優先で取り組み、グループ全体で食の安全を守っています。TOREI本社に品質管理部を設置し、グループ全体の品質保証活動を推進する役割として、各種方針や施策の決定、品質管理状況のモニタリング・改善支援を通じて、適切な品質保証を実現するための中核的な機能を担っています。



食品安全に向けた取り組み

TOREIグループでは、フードチェーンを通じた品質保証力を維持・向上させるため、次のような認証を取得しています。

ISO22000	東洋冷蔵(株) 中部支社 営業第二課、品質管理部 東洋冷蔵フード&ロジスティクス(株) 本社工場、第二冷蔵庫、第四冷蔵庫 飛島工場(冷凍鮭類加工工場)、第三冷蔵庫	冷凍魚類の加工及び保管
FSSC22000	東洋冷蔵(株) 大阪支店	魚類の加工(スライス、ダイス、フレーク)
EU HACCP (EU向け輸出水産食品取扱施設認定)	東洋冷蔵(株) 大阪支店(第2工場、第3工場) 東洋冷蔵フード&ロジスティクス(株) 本社工場、第二冷蔵庫、第四冷蔵庫	冷凍メバチマグロ/冷凍キハダマグロ:ロイン、ブロック、サク、ダイスカット 冷凍メバチマグロ/冷凍キハダマグロ/冷凍ピンチョウ/冷凍大西洋クロマグロ・冷凍太平洋クロマグロ:ロイン・ブロック・サク/原料・製品保管倉庫(他社製造冷凍製品保管)
水産食品加工施設HACCP認定	三洋食品(株)	スモークサーモン、スモークサーモンスライス、刺身サーモン、ホタテの燻製
ISO9001	日本超低温(株)	超低温冷蔵保管サービス業務

トレーサビリティ管理 (自社工場生産品及び委託工場における生産品に限る)

原料から製品に至るまでの商品情報をつなぐ仕組みを構築し、トレーサビリティ管理を行っています。自社工場では製品回収訓練を年1回実施し、お申し出があった場合の迅速な調査対応に向けて、トレース作業の正確性、所要時間、並びに連絡・対応経路の確認を行い、トレーサビリティ体制の有効性を検証しています。



Value 5

サステナビリティ

海の恵みを未来の世代にも持続的にお届けする、それはTOREIの使命であり、事業の根幹でもあります。そのため、TOREIはサステナブル経営を掲げ、様々な社会課題の解決に取り組んでいます。中でも水産資源の持続的・安定的供給に向けて、グループ一丸となってステークホルダーの皆さまと連携しながら、取組を推進していきます。

▶サステナビリティの詳細はこちら



持続可能な調達方針

世界で水産ビジネスを展開するTOREIにとって、持続可能なサプライチェーンの構築は、事業継続の上でも重要な課題です。原料等の調達における社会及び環境への影響を把握し、当社のすべてのサプライヤーにはサプライヤーガイドラインを共有し、持続可能な社会の構築・発展に寄与するため、共に取り組んでいただくことをめざしています。

マグロ類に係る調達ガイドライン

TOREIでは、マグロ類に関する資源問題や国際的な過剰漁業、社会的な人権問題などの課題解決に貢献するため、2022年8月に「マグロ類調達ガイドライン」を制定しました。



▲詳細はこちら

サプライヤーガイドライン

サプライヤーの皆様と環境・社会面への取組を継続的に進めていくことは不可欠と考えており、サプライヤーの皆様と共に進めていただきたい事項について「サプライヤーガイドライン」を制定しています。



▲詳細はこちら

GSSI 認証水産物の調達

持続可能な水産物への関心が高まり、MSCやASCをはじめとした認証プログラムの数が増加しています。その中で、FAO(国際連合食糧農業機関)のガイドラインとの適合を検証する第三者機関となるGSSI(世界水産物持続可能性イニシアチブ)が設けられました。TOREIは、GSSI承認スキームによる認証水産品の調達を通じて、資源の持続性推進に取り組んでいます。



環境経営方針

環境経営方針は、TOREIグループの経営理念に基づき環境経営や取組に関する基本方針を示し、社会に誓約するものとして定めています。そこでは、基本理念の他、環境経営方針の実現に向けた具体的なアクションプランとして「環境経営目標」及び「環境経営計画」を策定し、重点的に取り組む活動や分野を定め、中長期の活動計画や目標の策定につなげています。また、この取組を知っていただくため、毎年『環境経営レポート』を公開しています。

エコアクション21

TOREI及びTFL[※]では、環境省が策定した環境マネジメントシステム(EMS)であるエコアクション21を取得し、毎年第三者による対応状況の評価を実施しています。環境マネジメントシステムを取り入れることで、環境法への対応はもちろん、継続的な状況改善が行われる仕組みづくり、環境対応についてのマニュアル整備等を実施しており、社内の環境意識の向上だけでなく、社外のステークホルダーへも波及効果を生んでいます。

※東洋冷蔵フード&ロジスティクス株式会社



▲環境経営レポートはこちら

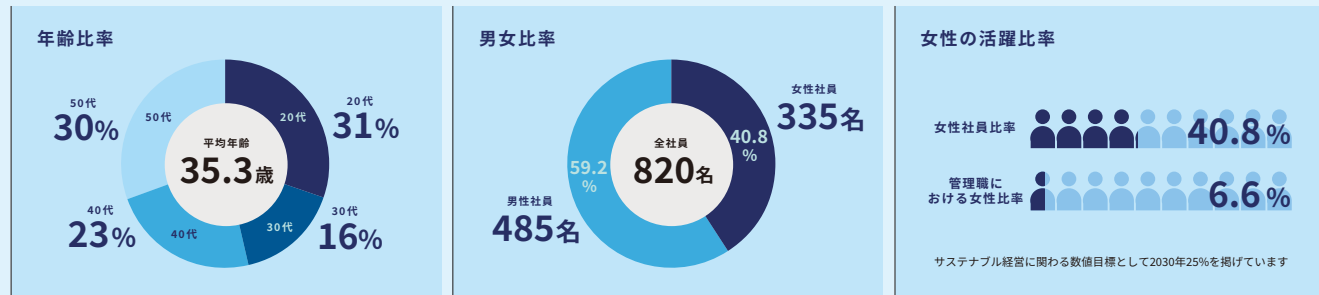


人的資本レポート

TOREIグループの持続的な発展に向けて、2021年、次世代の中核を担うTOREI社員が中心となって「2031年経営VISION」を策定し、「海の恵みに感謝して サプライチェーンに深く関わり 水産業の未来を拓く」という目標を掲げています。その実現に向けて、創業以来受け継がれてきた“現場主義”を基盤とし、社員一人ひとりの成長と挑戦、そして組織力の向上が重要であると考え、「多様な人財確保 / 能力の向上 / 働きがいの向上 / 組織力の向上」という4つの方針のもと、様々な取り組みを行っています。

人財データ

※数値はすべて2024年6月21日現在



能力の向上 "現場主義"を徹底し、水産ビジネスのプロを育てる、独自の教育プログラム

"現場主義"を体感 新入社員研修 東洋冷蔵を一から学ぶ、現場研修中心のプログラムです。(約6ヶ月間)	サステナビリティ 環境教育 全社でeco検定の受験を推奨しており、88名の合格者が誕生しています。 ※23年度時点累計合格者、退職者含む	食の安心安全 安全衛生教育 水産物の加工に関わる設備、作業手順などの安全衛生に関わる教育を実施。	リーダーシップ ビジネスリーダー研修 中堅社員に向けて、チームを率いるリーダーを育成するためのプログラム。	コンプライアンス コンプライアンス会議 コンプライアンスや組織風土改善に関するテーマで議論や勉強会を開催。	スキルアッププログラム ●階層別研修 ●管理職研修 ●資格取得支援 ●通信教育制度 ●外部研修 ●バンドソー社内検定
---	--	---	--	--	---

働きがいの向上 働きがいのある職場づくりに向けて、様々な制度を整えています。

長時間労働の削減 残業時間平均 16.2 時間/月 (2023年度)	長期連続休暇取得推進 有休取得率平均 74.3 % (正社員のみ)	KAIZEN取組 従来の業務を社員の創意工夫で改善した取り組みを評価。業務効率化や仕組みの改善などの意識向上につながっています。
育児休業取得率 女性 100 % 男性 50 % (2023年度)	配偶者出産休暇 男性 77.8 % (2023年度)	プラチなくるみん認定 TOREIは厚生労働省による「くるみん」認定取得企業です。
人材交流の活性化 ●若手社員座談会 ●部門間異動の促進 ●東洋冷蔵グループ会議 (グループ間人材交流)		

主要拠点

関東地区	本社	〒135-0034 東京都江東区永代2-37-28 湊澤シティプレイス永代2階 TEL.03-5620-3200
	営業第三部築地連絡事務所	〒104-0045 東京都中央区築地4-5-9 築地安田第二ビル1階 TEL.03-5148-0703
	東京支社 (市川)	〒272-0003 千葉県市川市東浜1-1-1 TEL.047-329-0100
	横浜工場〈マグロ加工品〉	〒236-0051 神奈川県横浜市金沢区富岡東2-6-20 TEL.045-773-6418
北海道・東北地区	札幌支店	〒063-0836 北海道札幌市西区発寒十六条13-3-10 TEL.011-667-0015
	東北支店	〒981-3206 宮城県仙台市泉区明通4-8 TEL.022-378-2111
中部地区	清水事業所	〒424-8511 静岡県静岡市清水区島崎町161-13 TEL.054-354-1231
	中部支社 営業第2課	〒424-8511 静岡県静岡市清水区島崎町161-13 TEL.054-354-1251
	中部支社 営業第1課・3課	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅5-38-5 D-1ビル6階 TEL.052-386-0211
	尾鷲工場〈エビ〉	〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町2-1 TEL.0597-22-8022
近畿地区	大阪支店	〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町27-14 TEL.072-461-0656
九州地区	福岡支店	〒811-2418 福岡県糟屋郡篠栗町彩り台3-1 TEL.092-948-9220

主要グループ企業

東洋冷蔵フード&ロジスティクス株式会社

TOREIグループの加工・保管・運輸事業を担う会社として設立され、多様化・複雑化する様々なニーズへの対応を可能としています。

所在地 | 〒424-0823 静岡県静岡市清水区島崎町161-13



日本超低温株式会社/日超オペレーション株式会社

環境に優しいLNGを活用した、国内最大級の超低温冷蔵倉庫による冷蔵保管サービスを提供しています。

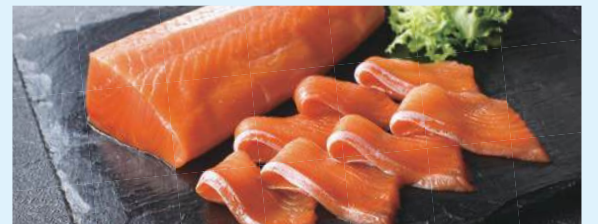
所在地 | 〒235-0017 神奈川県横浜市磯子区新磯子町30-3



三洋食品株式会社

1954年創業以来スモークサーモンのトップブランドとして業界をリードしてきた経験と実績をもとに、確かなおいしさをお届けします。

所在地 | 〒272-0003 千葉県市川市東浜1-1-1



株式会社 エム・アール・エス

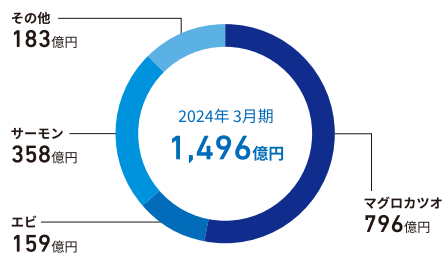
世界各地の漁場をめぐり、漁船からマグロを転載し海上輸送を行う超低温マグロ加工運搬船を運航しています。

所在地 | 〒105-0004 東京都港区新橋4-27-4 新橋吉樹ビル3階



社名	東洋冷蔵株式会社 (TOYO REIZO Co., Ltd)
代表者	代表取締役社長 三谷 泰雄
設立	1948年10月 (1971年改組)
事業内容	1. 水産物、農産物、畜産物、酪農製品、飼料及び 化成品の販売業、貿易業、加工業並びに冷凍冷蔵業 2. 運送業 3. 倉庫業 4. 魚介類等の養殖・蓄養及びそれらに関する研究 5. その他付帯事業
主要取引銀行	静岡銀行、三菱UFJ銀行、農林中央金庫
主要仕入先	三菱商事株式会社他
主要販売先	卸売市場、量販店、外食産業 等
従業員数	820名
資本金	21億円
売上高	1,496億円 (2023年度)

商材別売上構成費



※数値はすべて、2024年6月21日現在

所在地	〒135-0034 東京都江東区永代2-37-28 湊澤シティプレイス永代2階
電話	03-5620-3200
FAX	03-5620-3300
URL	https://www.toyoreizo.com



東洋冷蔵株式会社
公式サイトはこちら