

# マルハニチログループのグローバルなバリューチェーン ～私たちの強み～

水産物をコアとしたグローバルなバリューチェーンを通じて、世界中の自然の恵みを皆さまの食卓へお届けするという使命を果たし続けることが、私たちマルハニチログループにとって最大の社会的責任です。

バリューチェーンのひとつに私たちが長年手掛けてきた北米海域のスケトウダラ事業があります。アラスカで漁獲されたのち、販売先のニーズに合わせて一次加工し、世界各地へ出荷します。北米および日本においては、その加工原料を活用してグループ内の工場で最終製品化し販売しています。また、魚の健康価値が評価されている欧州市場での販売も増加傾向にあります。世界中の市場とつながるバリューチェーンが私たちの強みであり、水産資源の適切な利用、フードロスも考慮しつつ、引き続き強固なバリューチェーン構築・維持に努めていきます。

**北米海域にて  
スケトウダラを漁獲**  
(海外ユニット: Westward Seafoods社、など)

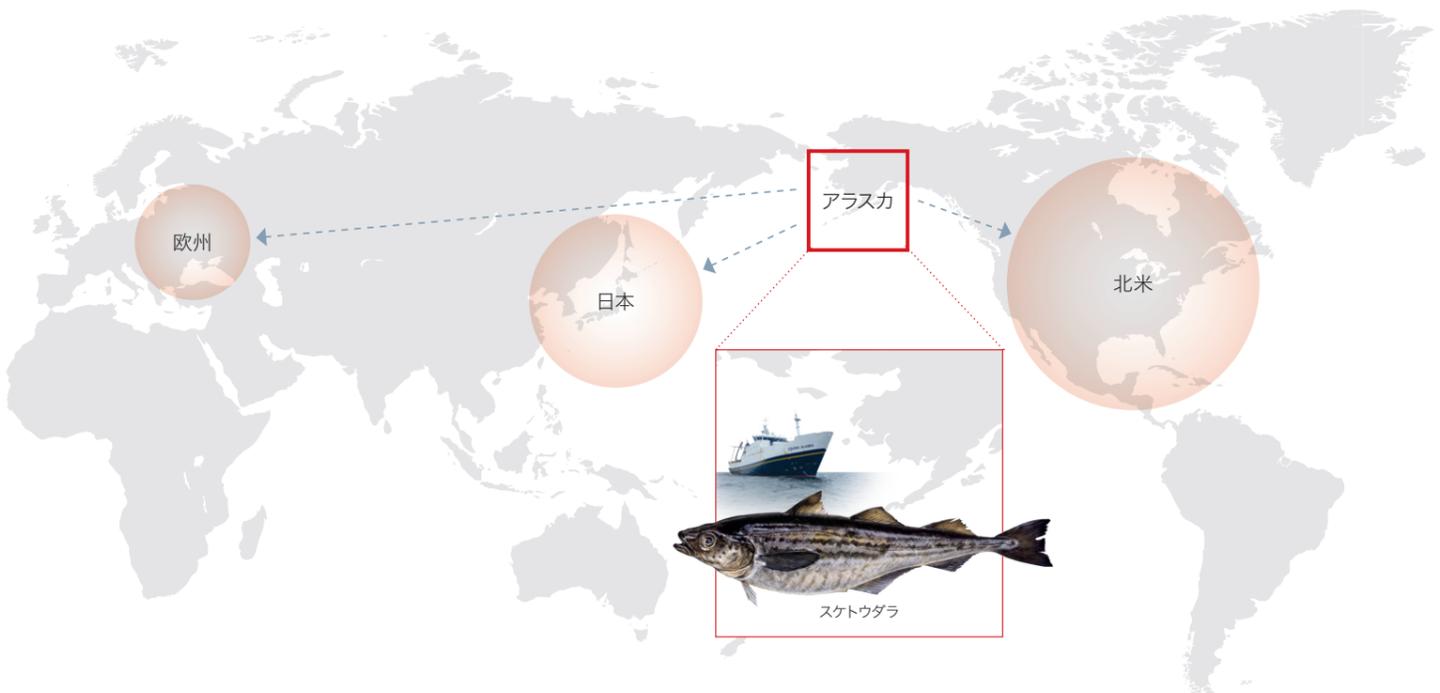


**スケトウダラの漁獲量**  
年間: 約**327,000**トン  
全米シェア: 約**27**%

**販売先のニーズに合わせて加工  
(スリミ、フィレなど)**  
(海外ユニット: Westward Seafoods社、など)



スケトウダラは淡泊でおいしい魚です。工場建設当初は、かまぼこ原料となるスリミに加工して日本へと輸出するのが主流でした。近年、三枚におおして骨を除いた白身魚の切り身(フィレ)の市場が、北米、欧州に広がっており、需要が高まっています。



## 日本市場向け

アメリカのアラスカ沖のスケトウダラは、水産資源や海洋環境に配慮した、持続可能な漁業によって漁獲されています。さらに製品の加工・流通でも適切な規格を満たしているとして、当社はその証であるMSC CoC認証<sup>※</sup>を取得しています。原料調達から生産、物流まで一貫した管理を行っており、安全・安心な食を皆さまにお届けしています。

※MSC: Marine Stewardship Council (海洋管理協議会)  
※CoC認証: Chain of Custody 認証の略。認証水産物と非認証水産物が混ざること防ぐための加工流通段階の認証

### 冷凍食品の原料として製品化 (家庭用冷凍食品ユニット: マルハニチロ(株)新石巻工場)



### 全国に物流網を構築し、 商品流通を 包括的にサポート (物流ユニット: (株)マルハニチロ物流)



### フィッシュソーセージの原料として製品化 (家庭用加工食品ユニット: マルハニチロ(株)宇都宮工場)



## 北米市場向け

北米市場においては、スケトウダラのスリミを原料としたカニカマを生産・販売しています。特に米国内販売の市販用カニカマについては約半分のシェアを有しています。

### カニカマの原料として使用 (海外ユニット: Trans-Ocean Products社・ベリンハム工場)



## 欧州市場向け

オランダではケベリング<sup>※</sup>の取扱い大手で、日々お客さまのリクエストに応じてフィレブロックをカットし、オランダ全域にカスタムメイドでお届けしています。  
※ケベリング: オランダ料理のひとつでスケトウダラの白身に衣をつけて揚げた魚料理

### 欧州市場にフィレなどを販売 (海外ユニット: Seafood Connection社)



トップメッセージ  
プロフィール  
価値創造に向けた戦略と実績  
持続的成長の基盤