

NISSUI INTEGRATED REPORT 2025

ニッスイグループ 統合報告書2025

ダイジェスト版



まだ見ぬ、食の力を。

会社情報

会社名	株式会社ニッスイ
創業	明治44年(1911年)
設立	昭和18年(1943年)
資本金	30,685百万円
従業員	1,505名(個別) 10,332名(連結)
本社所在地	〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア
主な事業	水産事業、食品事業、ファインケミカル事業、物流事業など
代表者	代表取締役 社長執行役員 最高経営責任者(CEO) 田中 輝
発行可能株式総数	1,000,000,000株
発行済株式の総数	312,430,277株
株主数	115,768名

※2025年3月31日現在

「ニッスイグループ 統合報告書2025」ダイジェスト版について

本冊子は「ニッスイグループ 統合報告書2025」の内容のうち、ニッスイグループの基本情報や中長期的な方向性など、ステークホルダーの皆さまに特に知っていただきたいポイントをまとめたダイジェスト版です。

統合報告書本誌では、中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」を中心に、ニッスイグループの成長戦略についてより詳細な説明を掲載していますので、こちらもぜひご覧ください。



ニッスイグループ 統合報告書2025

▶ https://www.nissui.co.jp/ir/ir_library/integrated.html



「ニッスイグループ 統合報告書2025」の構成

Chapter 1

価値創造ストーリー

Chapter 2

中長期の成長戦略

Chapter 3

未来を支える
ガバナンス

Chapter 4

データセクション

将来見通しに関する注意事項

本レポートに記載されている業績の見通しなどの将来に関する記述は、当社が制作時点で入手している情報および合理的であると判断している一定の前提に基づいており、実際の業績などはさまざまな要因により大きく異なる可能性があります。



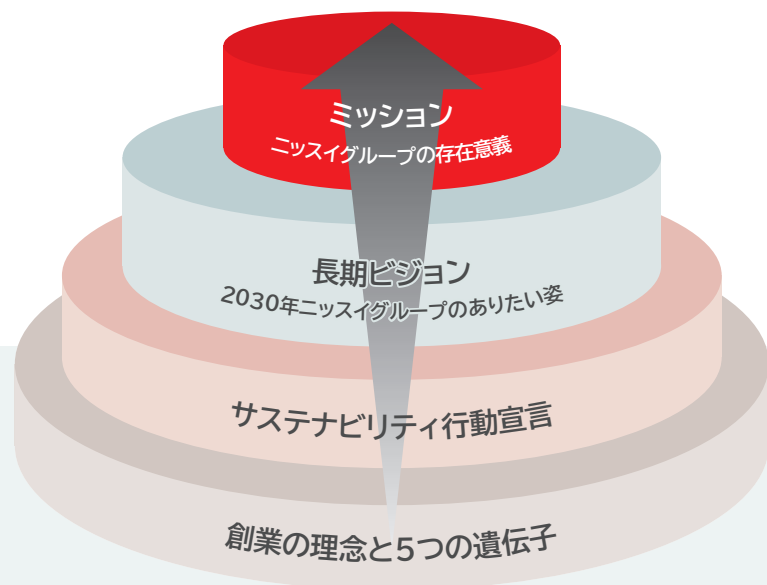
経営理念体系

ニッスイグループは2022年、ミッション（存在意義）を改めて定義しました。時代や環境の変化に応じた“食”の新たな可能性の追求を通じて、社会課題を解決することが当社グループの使命であり、存在する意義です。

ミッションは、土台である「創業の理念と5つの遺伝子」とステークホルダーへのコミットを示す「サステナビリティ行動宣言」に基づいています。

ミッションを体現しながら、長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」

▶ p.8 の実現と持続的な成長を目指します。



● ミッション(存在意義)

**私たちが突き動かすもの。
それは「人々により良い食をお届けしたい」という志。**

**海で培ったモノづくりの心と未知を切り拓く力で、
健やかな生活とサステナブルな未来を実現する
新しい“食”を創造していきます。**

ミッションに込めた想い

- ・「食」に注力する企業へ ・海で培ったモノづくりの心と未知を切り拓く力
- ・サステナブルな未来を見据えて進んでいく決意

● 長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」

人にも地球にもやさしい食を世界にお届けするリーディングカンパニー

● サステナビリティ行動宣言

私たちニッスイグループは創業以来、さまざまな自然の恵みを活用して事業を行ってきました。サステナブルな事業活動は、私たちの重要な使命です。ステークホルダーの皆さまとの連携・協働のもと、事業を通じてマテリアリティ(重要課題)に取り組み、社会課題の解決を目指します。



サステナビリティ行動宣言

▶ <https://nissui.disclosure.site/ja/themes/126>

お客様

従業員

ビジネスパートナー

環境

株主

社会

● 創業の理念と5つの遺伝子

水の水道におけるは、水産物の生産配給における理想である。

海洋資源は世界の到る処でこれを求め、できるだけ新鮮な状態で貯え、世界各市場にいわば水道の鉄管を引き、需要に応じて市価の調節を図りつつこれを配給する。水産物も配給上の無駄を排しできるだけ安価に配給を図り、その間一切不当な利益を要求すべきではない。



At a Glance

2024年度実績

グループ会社の所在国数

26カ国

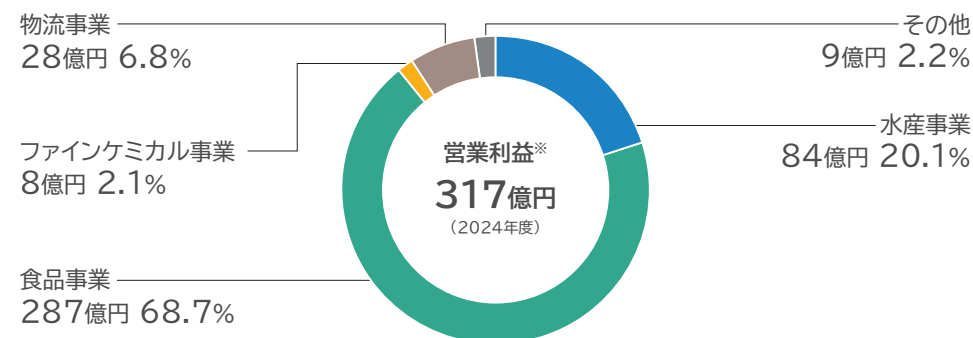
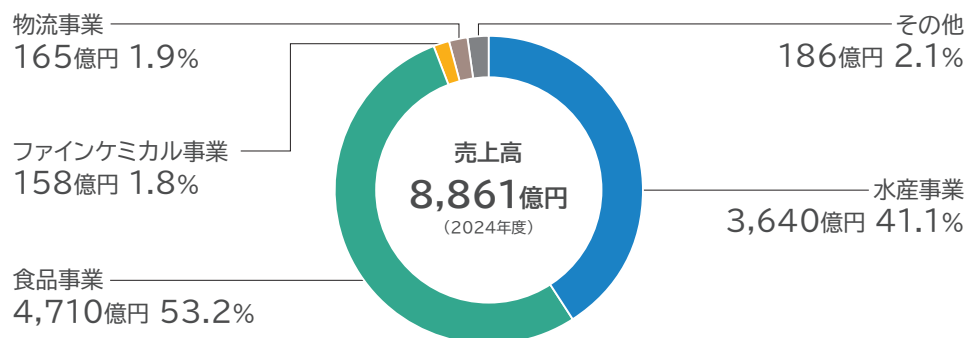
連結従業員数

10,332名

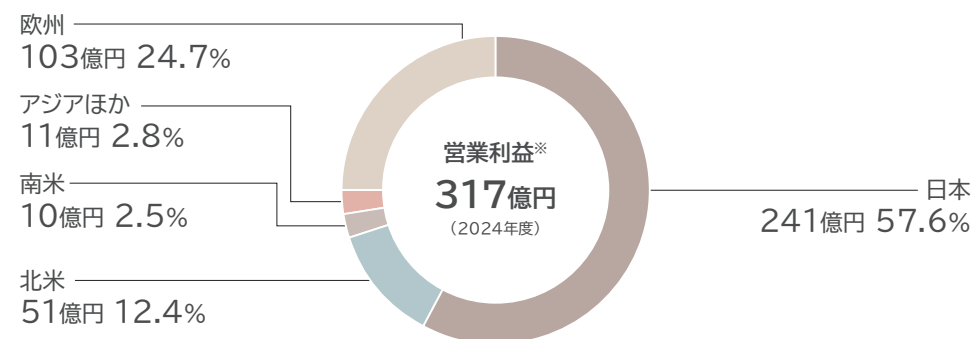
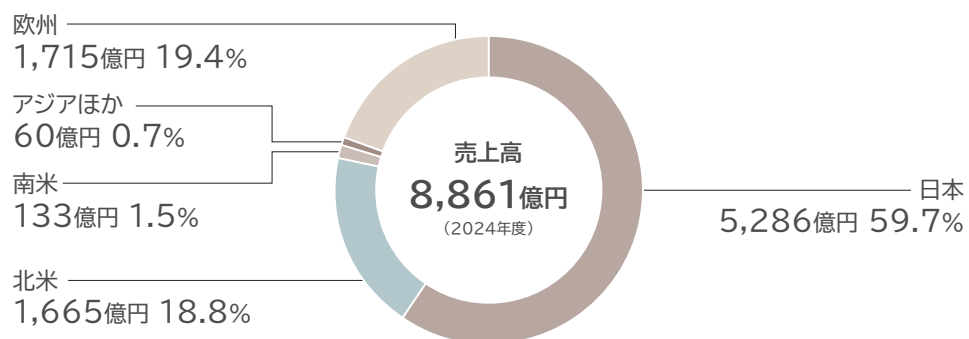
海外所在地売上高比率

40.3%

事業別売上高／営業利益



地域別売上高／営業利益



※営業利益の数値は営業利益に含まれる全社経費を除いて算出しています。

ニッスイグループの主要事業

ニッスイは、1911年にトロール漁業により創業し、遠洋漁業を中心に加工食品事業や冷蔵・冷凍事業などを幅広く展開してきました。1980年代以降は、遠洋漁業に代わってグローバルな水産物の調達や養殖、青魚に含まれるEPAに特化したファインケミカル事業に進出するなど、事業構成を徐々に転換して拡大してきました。

現在は、水産・食品・ファインケミカルの3事業を柱にグローバルに事業を展開しています。

水産事業

漁業・養殖から加工・販売まで、水産物のグローバル・サプライチェーンを構築し、水産資源の新しい価値を創出しています。

漁業

海外では南米やオセアニアなどを拠点に水産資源にアクセスしています。日本では近海・海外まき網漁業を行っています。



シーロード社(ニュージーランド)



共和水産(日本)

養殖

海外でサーモン、国内各地でブリ・サーモン・マグロなどの養殖を行っています。



サルモネス・アンタルティカ社(チリ)



黒瀬水産(日本)

加工・商事

世界各地から水産物を調達、一部の水産物は加工してお客さまが扱いやすい食材として販売しています。



ユニシー社(米国)

食品事業

お客さまの多様なニーズに応える加工食品の提供を通じて、健やかな生活に貢献します。

海外

北米・欧州のグループ会社が冷凍・チルドの水産フライなどを製造・販売。米国では家庭用水産調理冷凍食品で、フランスでは家庭用チルド白身魚フライでそれぞれトップシェアを有しています。

北米



キング・アンド・プリンス・シーフード社(米国)

欧州



シテ・マリン社(フランス)



ゴートンズ社(米国)



スリー・オーシャンズ・フィッシュ・カンパニー社(イギリス)

国内

家庭用では冷凍食品・フィッシュソーセージ・練り製品・缶詰・びん詰などを製造・販売。業務用では量販店惣菜の中食や外食・給食などの業態向けに冷凍食品を製造・販売しています。



ファインケミカル事業

イワシなどの青魚に含まれるEPAを独自の技術で精製し、医薬品原料などとして世界に提供。健やかな生活の実現を目指します。

医薬品原料

国内外の製薬メーカーが生産するEPA医薬品向けに、96.5%以上に精製・濃縮した高純度EPAを製造・販売しています。



機能性原料

サプリメントなどを製造する健康食品メーカーなどに、高品質なEPA・DHA魚油を製造・販売しています。



機能性食品

脱臭・乳化・酸化防止などの技術を活かして、精製魚油をドリンク・パウダー・グミなど多様な形態に加工して販売しています。





ダイジェスト版

世界中に食と笑顔を届ける リーディングカンパニーへ

代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者（CEO）

田中 輝



本メッセージはダイジェスト版です。全文は統合報告書本誌でご覧いただけます。

▶ https://www.nissui.co.jp/ir/download/integrated_report/2025_integrated_report.a4all.pdf

「変わる勇気」と「続ける覚悟」で挑む未来

2025年度から始まった中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」の立案にあたり、私は不確実な時代に持続的成長を実現するには、「変わる勇気」と「続ける覚悟」が重要と考えました。創業以来、水産物をグローバルに調達してきたニッスイグループは、今や海外所在地売上高比率は約40%に達しています。強みである「グローバルリンクス・ローカルリンクス」は資源調達から加工・販売まで多様な機能を備えていますが、これが進化を止めれば将来の成長を維持できる保証はありません。だからこそ「変わる勇気」を持って挑戦する必要があります。一方で、食の安全・安心、現場重視、社会課題解決への姿勢は、2030年に向けた長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」の根幹です。これらは揺るがぬ軸として「続ける覚悟」で確実に次世代に継承します。

新しい“食”が拓く豊かな社会

10～20年後、世界の食環境は気候変動や地政学的リスク、人口増加の影響で一層複雑かつ不確実となり、水産資源も海洋環境の変化で安定的な漁獲が難しくなると予測されます。ニッスイグループは自然と共生し、環境変化を的確に捉え、技術を駆使して持続可能な食の実現を担います。水産に限らず他の食資源でも競争力を発揮できれば、グループのバリュー

チェーンはさらに強靱になります。ミッションが示している新しい“食”を創り、持続可能で豊かな社会に貢献することが当社グループの存在価値を高めると確信しています。

「Recipe2」策定にあたっては、10項目のマテリアリティを特定しました。これらの中長期の企業価値向上に直結する重要課題と位置付け、サステナビリティを軸に事業戦略を推進し、中長期の価値向上を目指します。また、従業員がサステナビリティと自身の業務のつながりを実感できる風土を築き、人財力を強化します。新しい“食”の創造に挑み、私自身がその姿勢を体現し、リーダーシップを発揮していきます。

中期経営計画「Recipe2」で目指すバリューチェーンの強靱化

「Recipe2」では、2027年度に「売上高9,700億円・営業利益410億円・当期純利益300億円・ROIC6%」を掲げました。かつての不安定な業績とは異なり、各事業施策や水産・食品の補完関係が機能し、安定的に成果を生み出す体制が整いつつあります。「海外事業の成長」「養殖事業の高度化」「ファインケミカル事業の再成長」を進め、業績を安定させて企業価値を高めます。この目標を支える「バリューチェーンの強靱化」に向け、従来の「事業ポートフォリオマネジメントの強化」「サステナビリティ経営の深化」に「ガバナンスの強化」を加えた三本柱を基本戦略としました。

「バリューチェーンの強靱化」と「サステナビリティ経営の深化」は本質的に重なると考えています。バリューチェーンの強靱化とは、リスク対応や効率化にとどまらず、資源を循環させ次につないで持続的に価値を創出する基盤であり、それこそがサステナビリティです。例えば、イワシに含まれるEPAは医薬品や健康食品に、残渣は養殖飼料に、これで育った養殖魚は加工食品にも展開できます。当社ではこうした循環を進め、冷凍食品や惣菜など多様な製品に展開し、養殖では親魚を育成して次世代の育種・養殖へとつなげています。一つの資源から多層的に価値を生み出す事業活動こそ、バリューチェーン強靱化の理想形です。

事業ポートフォリオマネジメントでROICスプレッドの最大化を図る

三本柱のひとつ「事業ポートフォリオマネジメントの強化」により、限られた経営資源を最大限に活かし、持続的な成長と価値創造を両立させます。新しい“食”の創造を実現するには、

単に投資効率の高い事業に資源を配分するだけではなく、ニッスイグループだからこそ提供できる独自の価値を見極め、ミッションとの親和性の視点や成長に不可欠なグローバルの視点を持つことが必要です。ひいては、これが長期的な経済価値の創出と信頼の獲得の両立につながると考えています。

経済指標では捉えきれない事業の潜在力や他事業とのシナジーを考慮し、経済性を土台としつつも、こうした非財務の軸を取り入れることが持続的な価値創造への最善策だと確信しています。ROICスプレッドの現状だけを見ると改善の余地のある事業もありますが、グループの食の信頼性・安定供給・機能性を支える重要な基盤として、改善に向けた具体策を可視化・数値化していきます。

成長の原動力となる人的資本の強化

ニッスイグループは人財を価値創造の源泉と捉え、多様な人財が力を発揮できる環境整備に注力しています。海外グループ会社との人財交流の積極的な活用がグループ全体の人財力向上の鍵になると考えています。海外の経験を国内に還元し、国内の知見を海外に活かす取り組みにより、国際的視野を持つ人財を育成すれば、グループ全体の価値創出力も高まると確信しています。

さらに、多様なバックグラウンドを持つ人財がそれぞれの視点を共有できる環境を整え、失敗を恐れず挑戦できる風土や、現場から創造性と行動力が自然に生まれる文化を育てます。互いに学び合い挑戦することで、未来のニッスイグループを支える強固な基盤が築かれます。グローバル人財の確保・育成に注力し、事業戦略と連動した人的資本経営を推進していきます。

世界中に食を届け、笑顔をつなぐリーディングカンパニーを目指して

食には人々を幸せにする力があります。私自身、自ら料理を振る舞い、味わった方の笑顔に喜びを感じた経験があり、ニッスイグループのミッションに込められた「より良い食をお届けしたい」という志に深く共感しています。「変わる勇気」と「続ける覚悟」を胸に、世界中に食を届け、笑顔を未来へつなぐリーディングカンパニーを目指して、企業価値の向上に力を尽くします。

ニッスイグループのマテリアリティ

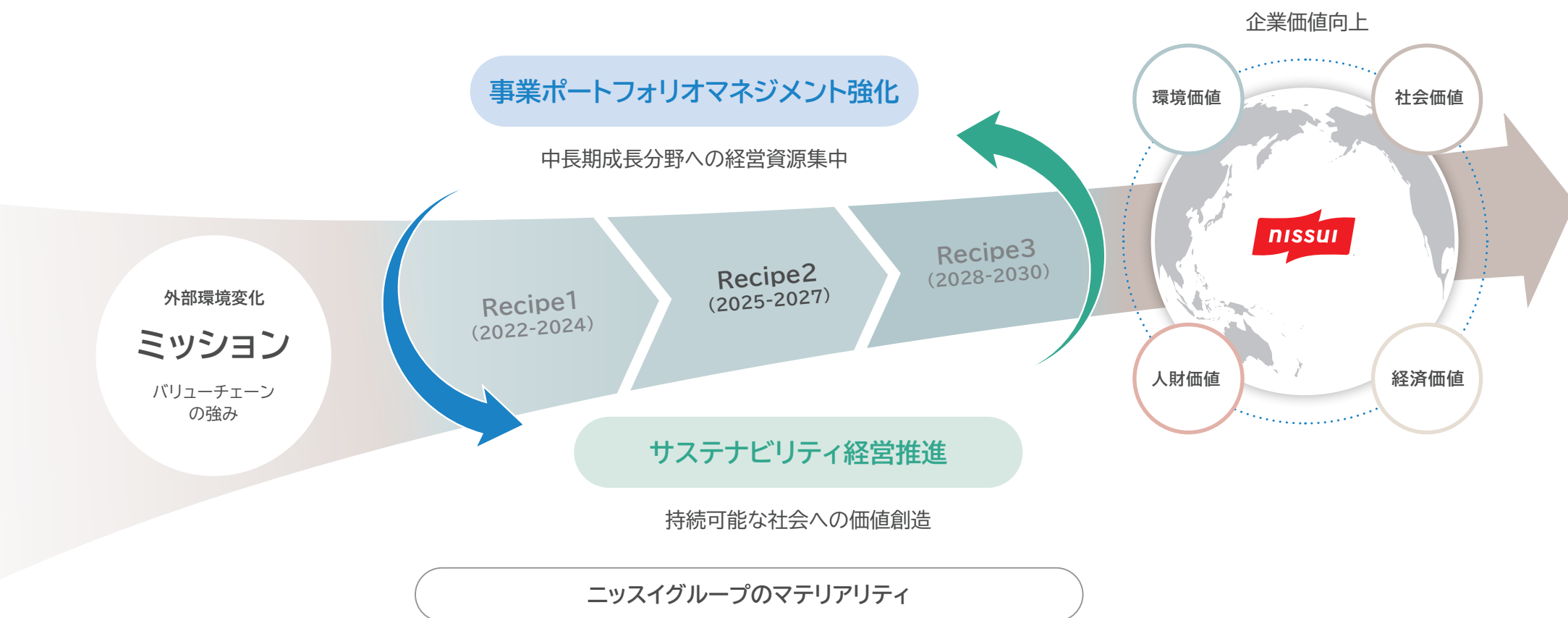
マテリアリティ(重要課題)は「ニッスイグループの成長と中長期的な企業価値向上に向けて優先的に取り組むべき経営上の重要課題」と位置付けられ、中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」および全社的なリスクマネジメントの基点として、ニッスイグループの中長期的な経営戦略のベースとなっています。

ニッスイグループでは2016年度に特定したマテリアリティに基づきサステナビリティ経営に取り組んできましたが、昨今の外部環境の複雑化に対応すべく2023年度に見直しを行い、新たに10項目のマテリアリティを特定しました。



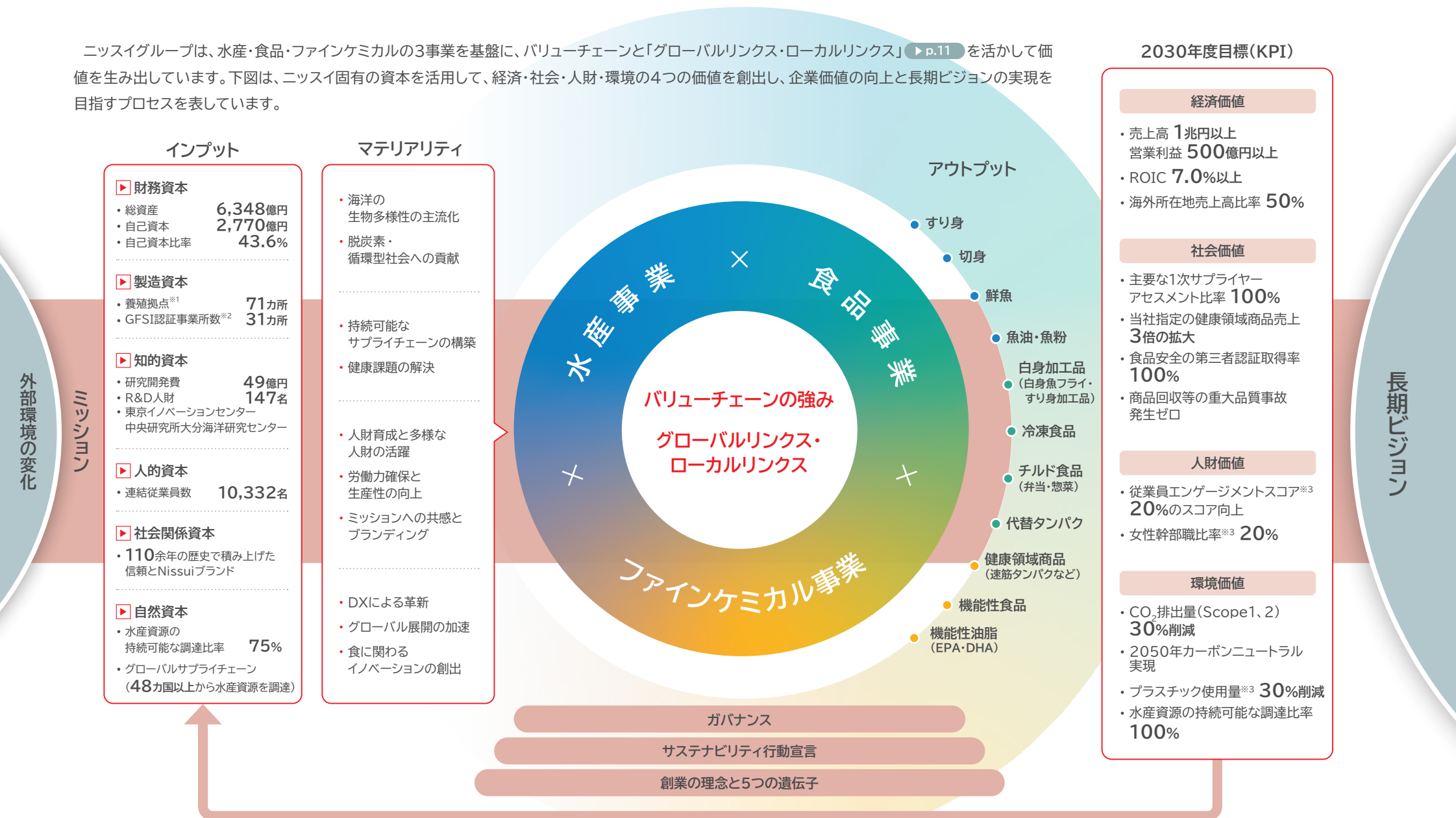
長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」

ニッスイグループは、長期ビジョン「GOOD FOODS 2030」において、2030年のありたい姿を「人にも地球にもやさしい食を世界にお届けするリーディングカンパニー」と定め、売上高1兆円以上、営業利益500億円以上の達成を掲げています。この長期ビジョンの実現に向け、「サステナビリティ経営推進」「事業ポートフォリオマネジメント強化」の2つを軸に中期経営計画「GOOD FOODS Recipe1」「同 Recipe2」「同 Recipe3」を実行し、戦略的な企業価値向上を図ります。



ニッスイグループの価値創造プロセス

ニッスイグループは、水産・食品・ファインケミカルの3事業を基盤に、バリューチェーンと「グローバルリンクス・ローカルリンクス」▶p.11 を活かして価値を生み出しています。下図は、ニッスイ固有の資本を活用して、経済・社会・人財・環境の4つの価値を創出し、企業価値の向上と長期ビジョンの実現を目指すプロセスを表しています。



※青色は水産事業、緑色は食品事業、黄色はファインケミカル事業を表しています。主要3事業が絡み合いながら素材を多様な形に変え、価値を最大化し、お客さまにお届けしています。

※1 連結子会社を対象とし、1養殖エリアを1拠点としてカウント ※2 GFSI : Global Food Safety Initiative。世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認などを行う民間団体

※3 対象範囲：ニッスイ個別

ニッスイグループの強み「バリューチェーン」

ニッスイグループは、世界各地から水産物を調達し、素材の力を最大限に引き出すR&D、加工・生産、品質保証を通じて、高付加価値商品を世界のあらゆる世代のお客さまに提供しています。当社グループの強みである「白身魚」「魚粉」「魚油」それぞれのバリューチェーンを最大限に活かし、長期ビジョンの実現を目指します。

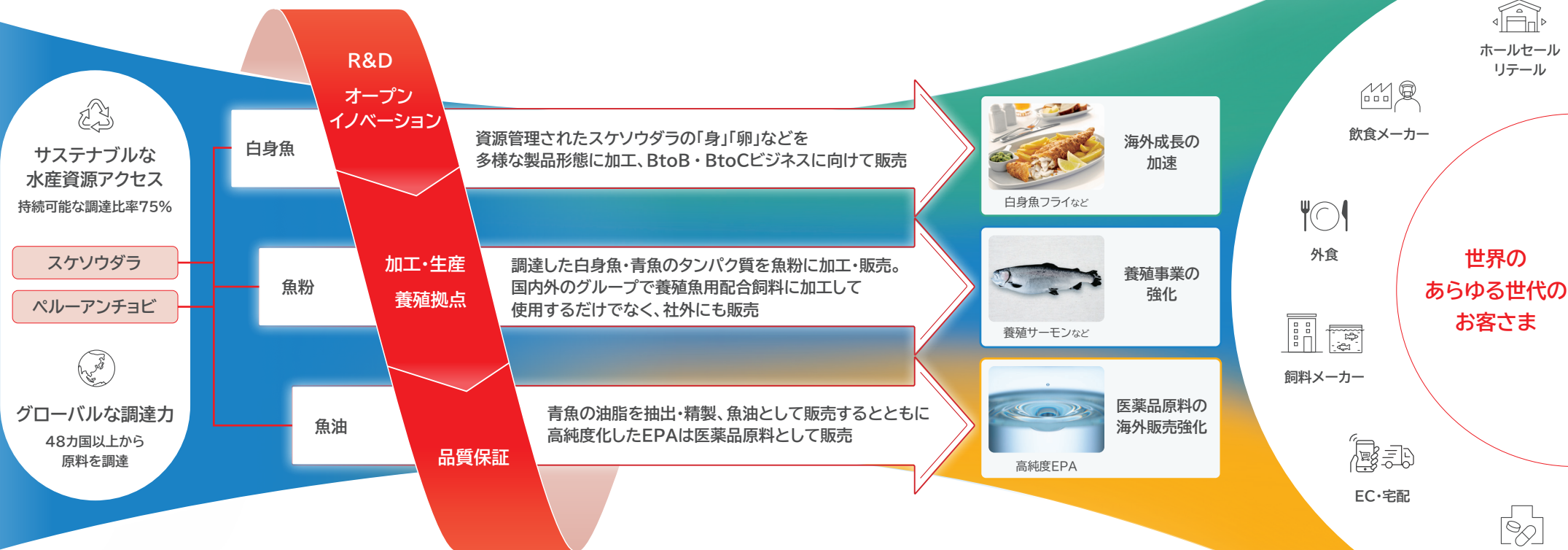
グローバルリンクス・ローカルリンクス

グループ会社の所在国数26カ国※

資源アクセス



付加価値を生み出すR&D・加工生産・品質保証、価値を届ける物流



※ニッスイの連結子会社とニッスイグローバルリンクスを構成する企業、これらの関係会社が拠点を置く国の数

ニッスイグループの強み「ニッスイグローバルリンクス」



「ニッスイグローバルリンクス」とは、「人々により良い食をお届けしたい」という志に共感し、独自の強みを活かして事業を展開している会社が互いに連携するグローバルグループです。互いにつながり、協働することで世界の資源と食卓を結ぶグローバルリンクス、そして、それぞれの地域における多様な機能を結び付けるローカルリンクスへと発展してきました。資源から食卓をつなぐサプライチェーンにおいて各社が強みを発揮し、グローバルに協働することで、付加価値の高い商品の提供を実現しています。



水産事業



水産資源へのアクセスを強化するとともに、生産・加工・販売の各段階でお客さまの価値への転換力を向上し、付加価値の創出力を高めるとともに、グローバルマーケットに展開する体制を強化します。市場環境の変化に左右されにくい事業構造を確立、持続的な企業価値の向上につなげます。

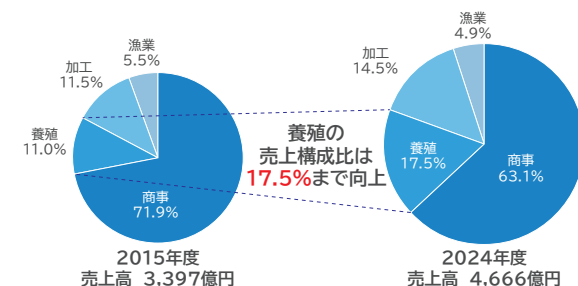
取締役 常務執行役員 水産事業執行

浅井 正秀

事業内容

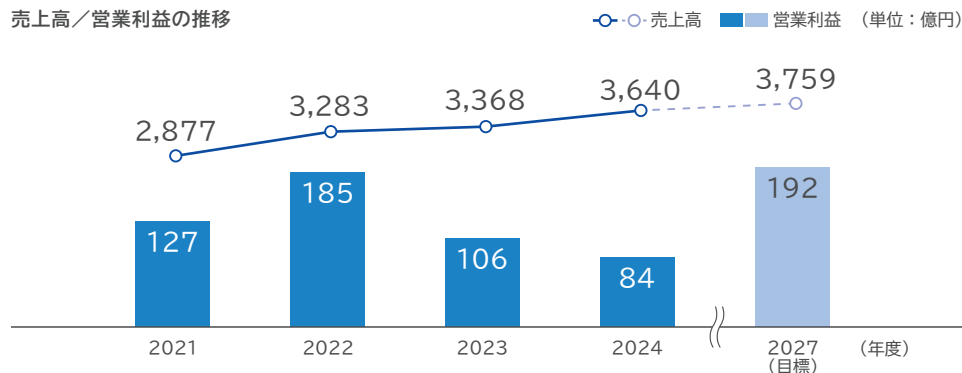
漁業	日本ではイワシ、サバ、マグロ、ブリなど、南米ではホキなどを漁獲。
養殖	日本では完全養殖ブリの生産拡大や、サーモン養殖のエリア拡大、本マグロの短期養殖を強化。チリではトラウトサーモンを養殖。
加工	主に北米・アジアにおける加工事業。北米ではスケソウダラのすり身・切身・魚卵、タイでは水産加工品、ベトナムではエビを中心に加工。
商事	主に日本・欧州・北米における水産物の商事事業。

事業構造の転換（売上高構成比の推移）



(注)売上高および構成比は全て連結調整前の数値

売上高／営業利益の推移



TOPICS

養殖事業の強化

養殖事業は種苗生産を強化、生産性向上・コスト低減による収益性安定に加え、生産拡大を図ります。ブリは大型生け簀への移行による効率化、サーモンは国内では養殖エリア拡大、南米は海面養殖場の運用最適化で生産を拡大します。

養殖魚の成長には年単位の期間を要するため、ROIC改善に向けさまざまな取り組みを行っています。ブリやサーモンの選抜育種に加えて、本マグロでは一定サイズを漁獲し半年程度養殖するビジネスのウエイトをさらに高めます。いずれも在庫期間短縮によるCCC改善にとどまらず、餌や労務コストの削減、台風などによる斃死や労働災害リスクの軽減につながり、ROIC改善に寄与します。

サーモン(日本)・本マグロ養殖場



短期養殖本まぐろにおけるCCCの改善



※CCC:キャッシュ・コンバージョン・サイクル

魚種別の生産目標

黒瀬ぶり

- ・海外販売拡大に向けた認証取得
- ・約8,700トン→16,000トン(2030年)に向けた種苗施設投資
- ・大型生け簀の導入による生産効率化
- ・生産拡充のため加工工場を整備

サーモン(南米)

- ・海面養殖場の運用最適化・種苗生産強化で約33,000トン→50,000トン体制(2030年)へ
- ・淡水養殖場を建設し、種苗生産強化
- ・アトランティックサーモン生産再開によるマーケット拡大
- ・フィレ加工場の整備

サーモン(国内)

- ・漁場の獲得・拡大、種苗養殖場の拡充で約2,700トン→10,000トン体制(2030年)へ

短期養殖本まぐろ

- ・国内漁場の拡大により、約1,100トン→1,800トン(2030年)へ

食品事業



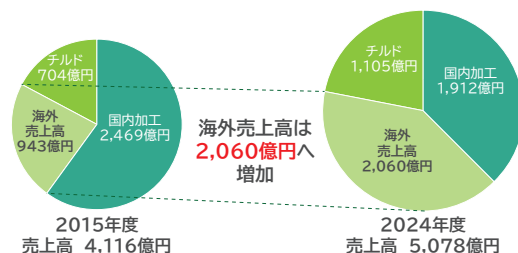
水産物を基点とした商品や健康領域商品など、地域の食文化に合った商品をグローバルに展開しています。これからも、事業境界領域を開拓する新規カテゴリーの創出や、環境への配慮など、お客さまの多様なニーズにサステナビリティを軸とした新しい“食”でお応えしていきます。

取締役 専務執行役員 最高執行責任者(COO) 食品事業執行
梅田 浩二

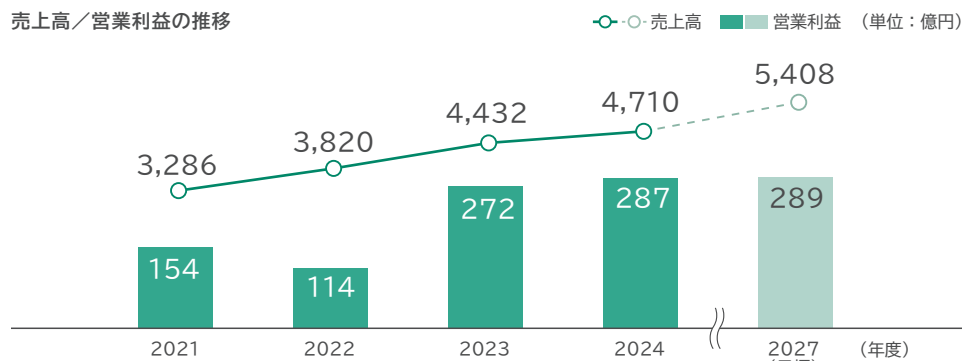
事業内容

加工食品	家庭用	海外 冷凍・冷蔵の水産フライなどを中心に生産・販売。 日本 冷凍食品（米飯、弁当商品、麺類など）、練り製品（ちくわ、かに風味かまぼこなど）、常温食品（缶詰など）を生産・販売。
	業務用	海外 冷凍・冷蔵の水産フライなどを生産・販売。 日本 外食、中食、給食等の幅広い業態に、冷凍食品を中心に生産・販売。
チルド		CVSベンダー事業を中心に、弁当、惣菜、おにぎりを生産・販売。

事業構造の転換（売上高構成比の推移）



売上高／営業利益の推移



TOPICS

拡大・多様化するニーズへの対応

北米

冷凍水産食品市場シェアNo.1の「Gorton's」ブランドを活かし、「脂質50%カット」の健康訴求商品などのカテゴリー拡大や、EC・クラブストアなど需要が高まるチャネルへの展開を強化します。

欧州

フランスに加えて、チルド白身魚食品への需要が高まるイタリア・スペインへの販売拡大を図ります。さらに、簡便・即食のカテゴリーである水産品タパスなどを手がけることで、水産物売り場でのプレゼンスを拡大していきます。

アジア

グローバルな品質基準をクリアするタイの生産拠点を中心に、大手ファストフード企業との取り組みを強化し、収益拡大を図ります。



日本

ごはんとおかずが楽しめるワンプレート冷凍食品や、フローズンチルド惣菜などチルド・冷凍食品のノウハウを融合した独自商品を展開し、個食・簡便・健康といった消費者ニーズに応えることで差別化を図ります。

国内にIoTやAIを活用した最新鋭の工場を整備することで、個食・簡便・健康ニーズに応える競争力の高いカテゴリーを強化します。



ファインケミカル事業



医薬品向け高純度EPA(純度96.5%以上)を生み出す高度な精製技術を駆使して、医薬はもちろん健康食品およびその原料供給でもグローバルに展開していきます。世界の人々の健康課題に取り組み、当社グループのミッションを体現します。

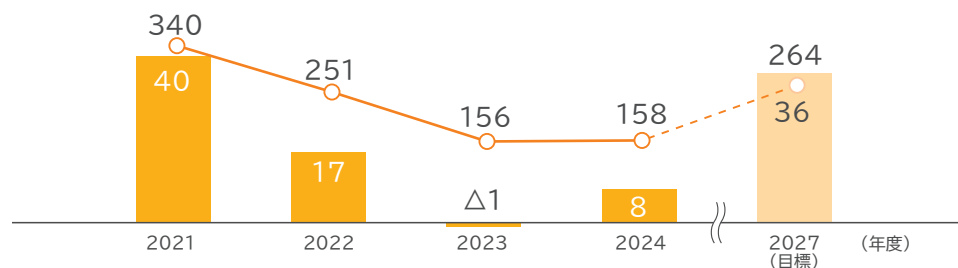
執行役員 ファインケミカル事業執行
外山 邦彦

事業内容

	BtoB	BtoC
医薬品原料	国内外の製薬メーカーに向けて、EPA純度96.5%以上まで精製・濃縮した医薬品有効成分を販売。	通販 ファインケミカル事業の魚油精製技術と食品事業における品質保証のノウハウを活かし、精製魚油を食品に添加した商品を通信販売。
機能性原料	健康食品向け原料 食品形態などの商品やサプリメントなど健康食品向けの原料として、顧客ニーズに応じて精製・濃縮したEPA・DHA魚油を販売。	特定保健用食品 機能性表示食品 サプリメント
	粉ミルク向け原料 粉ミルク向けの原料として、DHA魚油を販売。	物販 量販店・ドラッグストアなどのチャンネルでグローバルに展開。 EPA・DHA商品

売上高／営業利益の推移

○売上高 ■営業利益 (単位：億円)



TOPICS

医薬品原料を中心とした海外販売強化

医薬品原料の販売拡大

2007年大規模臨床試験「JELIS」^{※1}の結果公表から、96.5%以上の高純度EPA製剤への需要が世界的に高まりました。2021年に当社はcGMP^{※2}認証を取得し、医薬品原料の輸出を開始、2024年度にはEMAの承認を得て欧州向け輸出を進め、中国・ASEAN市場への展開にも取り組んでいます。日本では、パートナーである製薬会社により新剤型が発売され、AG^{※3}投入も見込まれるなど、販売の再拡大が見込まれます。

当社医薬品原料の販売動向



原料調達が多様化とコスト競争力の向上

南米産魚油に加えて国産イワシ油の使用を進め、原料調達の多様化と安定化を図ります。国産油は海外競争相手に比べて入手しやすく、国内で調達することで為替リスクも低減できます。国産油の活用と南米産魚油の調達を両立させることで、EPA・DHA商品の競争力を高めています。この体制により、医薬品原料から健康食品まで幅広い需要に応える製品を安定して供給できます。

精製・保存技術を活用した商品の展開

魚油の高度精製技術に加え、臭いや酸化を抑える技術を活用することで、魚油の食品利用の障壁を大幅に低減しています。魚油の臭いを感じさせないEPA・DHA配合のドリンクやグミ・ゼリーなどの機能性食品や、より食品添加しやすく加工した食品添加用の油脂原料などを開発し、生活習慣病の予防や高齢者のフレイル対策などの社会課題に応える製品を展開しています。

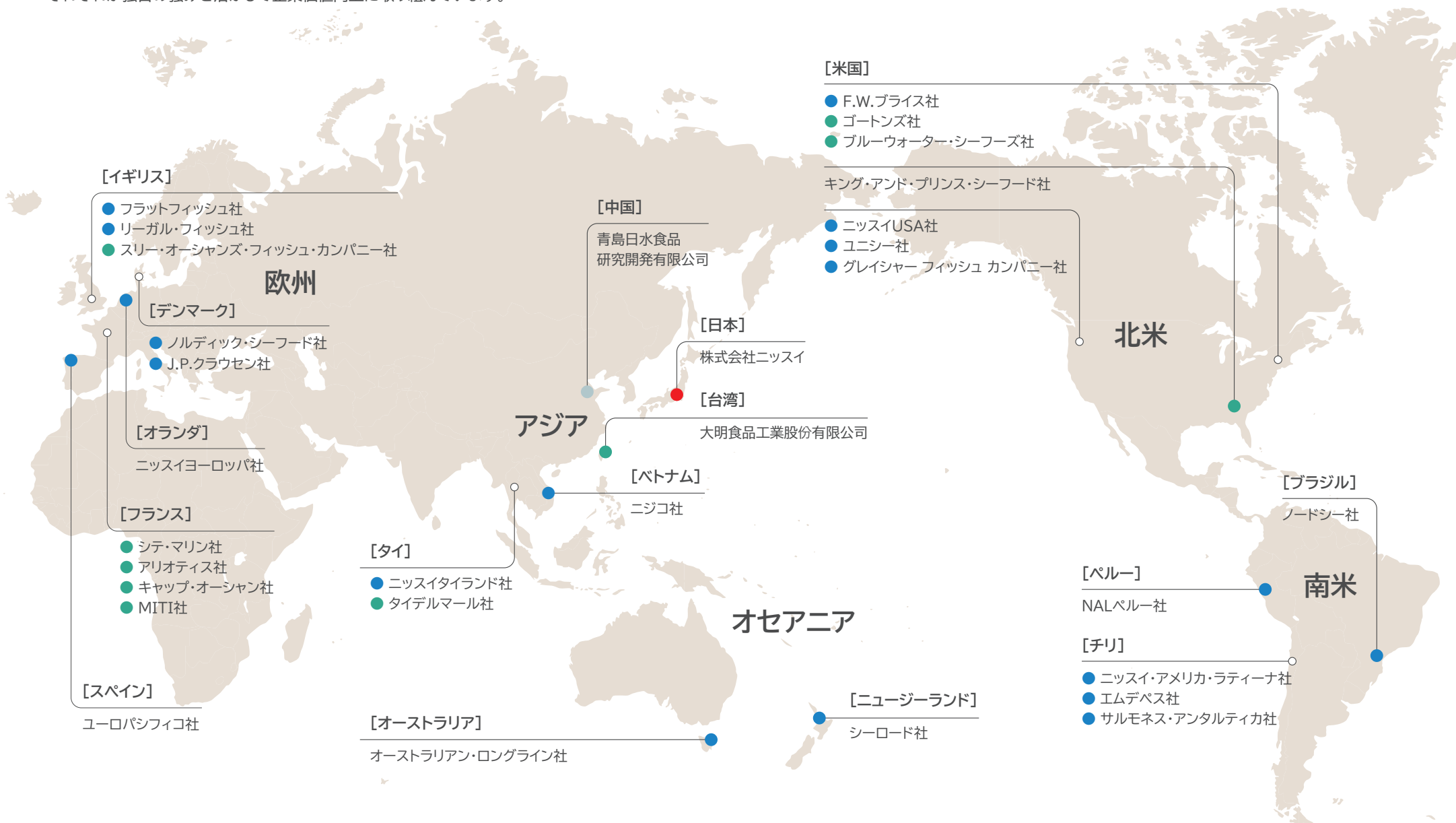
※1 JELIS : Japan EPA Lipid Intervention Study. 国内で実施された高純度EPA製剤の高脂血症に対する長期的な治療効果を検討した大規模臨床試験

※2 cGMP : current Good Manufacturing Practice. 現行製造適正規範

※3 AG : Authorized Generic. 先発医薬品メーカーから許諾を受けたジェネリック医薬品

主要グループ会社

「ニッスイグローバルリンクス」▶p.11 を構成しているのは、国内外でさまざまな事業を展開しているニッスイグループ各社です。
それぞれが独自の強みを活かして企業価値向上に取り組んでいます。



主要グループ会社

- 株式会社ニッスイ
- 株式会社アクアプラットフォーム
- 株式会社日本デリカサービス
- 株式会社チルディー
- 東京水産運輸株式会社
- 日水物流株式会社
- ニッスイ・エンジニアリング株式会社

株式会社北陸フレッシュフーズ

- 弓ヶ浜水産株式会社
- 共和水産株式会社
- 共和産業株式会社

- 株式会社北九州ニッスイ
- ニッスイマリン工業株式会社

博多まるきた水産株式会社

- 金子産業株式会社
- ファームチョイス株式会社
- 株式会社ニッスイまぐろ

長崎造船株式会社

日豊食品工業株式会社

臨海研究株式会社

- 黒瀬水産株式会社
- 株式会社黒瀬シーフーズ

株式会社琉球デリカサービス

稚内東部株式会社

株式会社北海道ニッスイ

北海道ファインケミカル株式会社

株式会社ハチカン

株式会社武蔵野フーズ

モガミフーズ株式会社

株式会社船橋デリカサービス

- 横浜通商株式会社
- 日本海洋事業株式会社

キャリアネット株式会社

> 海外グループ会社

● 水産	19社
● 食品	10社
● その他	1社

> 国内グループ会社

● 水産	14社
● 食品	9社
● ファインケミカル	1社
● 物流	3社
● その他	5社

お問い合わせ

株式会社ニッスイ コーポレートコミュニケーション部

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

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

発行：2025年12月