

オンラインショップのご案内

ニッスイ公式ショップ 「海の元気倶楽部」



「海の元気倶楽部」ショップサイトはこちら
▶ <https://www.nissui-kenko.com/shop/>



ニッスイは、創業から110年以上にわたり、海の恵みを活かした健康素材の研究や商品開発を通して、食の可能性を追求してきました。

公式オンラインショップ「海の元気倶楽部」では、これからもお客さまの「おいしく、健康な食生活」に貢献できるよう、健康食品をはじめ、人気の海鮮や冷凍食品など、幅広いラインアップを取りそろえ、心を込めて商品をお届けします。



健康食品



かに・海鮮



食品

ニッスイグループ統合報告書2025をウェブサイトで公開しました。

中期経営計画「GOOD FOODS Recipe2」のテーマである「バリューチェーン強靱化」の取り組みを、4つの強化ポイント(価値創造力・持続可能性・リスク対応力・人財力)を軸にわかりやすく紹介しています。



株式会社ニッスイ

〒105-8676
東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア
ウェブサイト <https://www.nissui.co.jp/>



本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用するとともに、針金を使わない「ECO綴じ」にて製本しています。

表紙への想い

白身魚から作られたフィッシュソーセージが並ぶ食卓の様子を描きました。忙しい毎日の中でも、だれもが気軽に魚を取り入れられる手軽さと、自然と笑顔が集まる食卓の温かさを表現しています。

NISSUI REPORT 第 111 期

中間

2025.4.1 ▶▶ 2025.9.30

株式会社ニッスイ

証券コード:1332



まだ見ぬ、食の力を。

Top Message -株主の皆様へ-

トップメッセージ



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

株式会社ニッスイ
代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者(CEO)

田中 輝

株主の皆さまにおかれましては、平素より格別のご高配を賜り深く感謝いたします。

2025年度 中間期の実績

当中間連結会計期間におけるわが国経済は、インバウンド需要の拡大や雇用・所得環境の改善などにより、緩やか

な回復基調が続いている一方、地政学リスクや米国の関税政策に伴う景気の下振れリスク、物価上昇に伴う消費者の節約志向の高まりなど、依然として先行き不透明な状況が続いています。

世界経済(連結対象期間1-6月)については、米国の関税引き上げ前の駆け込み需要とその反動により需給が大きく

変動するなど、不確実性の高い経済環境が続きました。

ニッスイおよびニッスイグループでは、国内水産商事事業の回復遅れや食品加工事業における原料価格上昇の影響などがあったものの、前期に苦戦した漁業・養殖事業や北米水産加工事業の業績が改善したうえ、国内チルド事業などが堅調に推移しました。

このような状況下で当中間連結会計期間の営業成績は、売上高は4,529億43百万円(前年同期比122億60百万円増)、営業利益は197億91百万円(前年同期比25億15百万円増)、経常利益は212億13百万円(前年同期比21億28百万円増)、親会社株主に帰属する中間純利益は142億96百万円(前年同期比17億20百万円増)となりました。

2025年度 通期業績予想

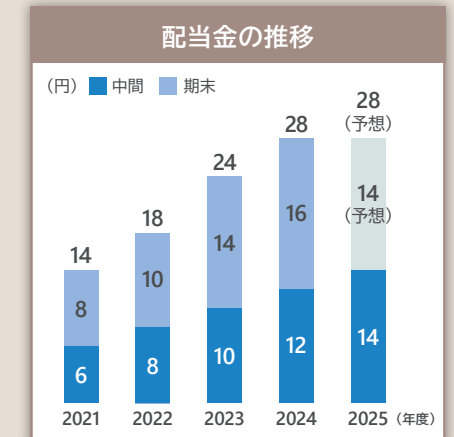
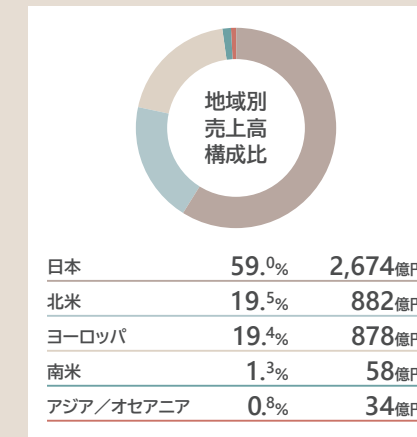
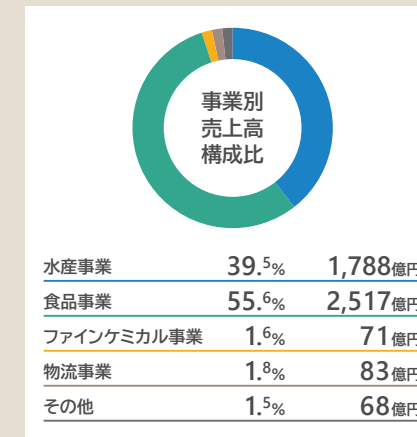
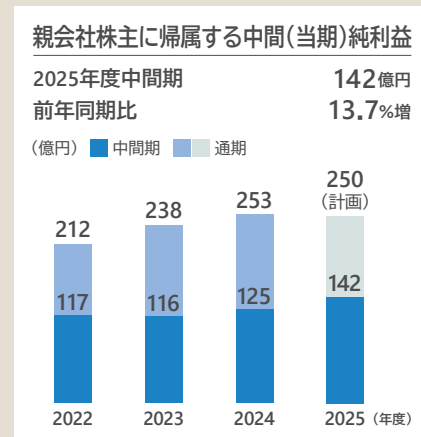
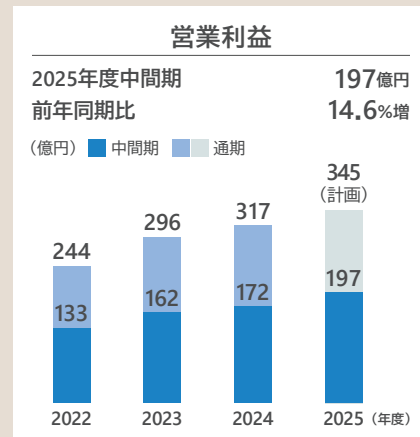
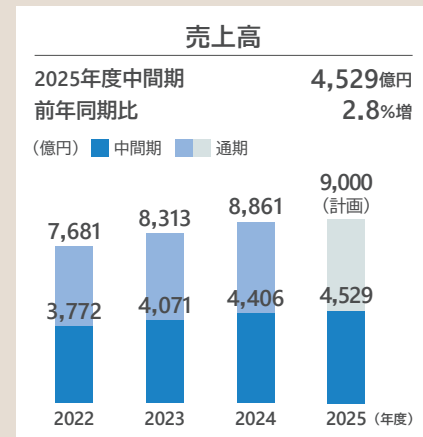
これまでの実績は順調に推移しているものの、各国の

経済対策に加え、消費者動向や水産物・米の市況等、取り巻く事業環境を見極める必要があると判断し、2025年5月14日公表の通期の業績予想については変更しておりません。

株主還元

当社グループの利益配分は、長期的・総合的視野に立った企業体質の強化ならびに将来成長が見込まれる分野への事業展開に備えた内部留保に意を用いつつ、経営環境の変化に対応して連結業績に応じた株主還元を行うことを基本方針としています。2025年度の中間配当は、期初計画通り2円増配の1株14円とさせていただきます。

事業ポートフォリオ経営とサステナビリティ経営を推進し、企業価値を高める努力をしていきます。引き続きご支援のほどよろしくお願いいたします。



*2024年度中間期の数値については、持分法適用会社による買収に伴う会計処理の確定に伴い、遡及修正後の数値を記載しています。

ニッスイ商品 Pick up

魚料理をもっと身近に、もっと手軽に。

レンジでできる本格的な魚料理で、忙しい日でも“魚のある食卓”をかなえる商品をお届けします。

—「今日のおかずシリーズ」の新提案—

「今日のおかず レンジでできる あじフライ」

独自のバター液と自家製パン粉を使用し、電子レンジで温めるだけで揚げたてのようなサクツとした食感を楽しめます。

紙製トレーを採用した、環境にも配慮した商品です。

レンジ調理でも
衣がサクツと



独自の
漬け込み技術で
ふっくら
ジューシー

大きめサイズで
メインのおかずにぴったり！



「同 たらフライ」



「同 ミックスフライ」

他2品も
ラインアップ

「今日のおかず レンジでできる さばのみそ煮」



「同 赤魚の煮付け」

食卓のおかずによく合う、個食タイプのサバの味噌煮です。骨とり済で食べやすく、赤味噌、白味噌にみりん、清酒を加えたコク深い味わいで、ショウガの香りが楽しめる一品です。

内袋のまま電子レンジであたためられる！

Special Topic

ニッスイは、「人々により良い食をお届けしたい」という志のもと、食の可能性を追求し、健やかな生活とサステナブルな未来の実現を目指しています。

食の新たな可能性を追求するニッスイの様々な活動を、「GOOD FOODS for YOU!」のメッセージとともに発信しています。

▶ 食の新たな可能性を伝えるイベントを開催

ニッスイでは、若年層にもっと魚を食べてほしいという思いから「いいさかなの日(11月3～7日)」にあわせて、東急プラザ原宿(ハラカド)で「おさかなのソーセージ」や「おいしいものをちょっとだけ(ちくわ)」を使った、新感覚スイーツ「フィッチュロス」を無料で提供するイベントを開催しました。

期間中は約5,700名の方が来場され、ニッスイに親しみを感じて、「食の新たな可能性」を体験していただく貴重な機会となりました。

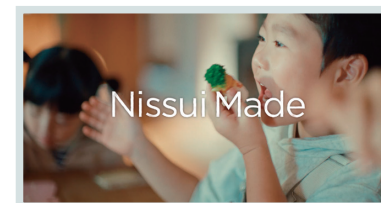


※「フィッチュロス」は商品として販売はしていません。

ひみつのチュロス「フィッチュロス」特設サイトはこちら
▶ https://www.nissui.co.jp/goodfoods_foryou/ficchurros/index.html



▶ 新しい企業広告「GOOD FOODS for YOU! 食への思い篇」



10月27日から全国放送開始

今回のCMでは、卵を一切使用しない「たまごフリー」のフィッシュソーセージやねり製品を取り上げています。子どもたちの笑顔や、食卓のあたたかな空気を通して、ニッスイが大事にする「みんな一緒に同じものを味わえる喜び」を伝えます。

ニッスイ ウェブサイトの新コンテンツ 「GOOD FOODS World」を公開



アメリカ編

ベトナム編



シンガポール編

GOOD FOODS World

サイトはこちら



ニッスイは、世界中に展開するグループ各社の事業と、各国の暮らしや文化のつながりを、現地の写真や取材を交えて紹介するウェブサイトの新コンテンツ「GOOD FOODS World」を2025年8月に公開しました。

ニッスイグループは、海外所在地売上高比率が40.3%の「世界の食を支えるグローバル企業」です。公開第一弾では、ゴートンズ社が手がける白身魚フライ、白身魚のすり身やフィレを世界に届けるユニシー社の活動を紹介する【アメリカ編】の他、【シンガポール編】・【ベトナム編】と合わせて全6記事を掲載しました。グローバル展開を加速するニッスイの取り組みをご覧ください。

シテ・マリン社(フランス)、生産能力を増強



ニッスイグループのチルド・冷凍水産フライなどを製造販売するシテ・マリン社は、トレトゥール・ド・パリ社のポンティビー工場を2025年7月に取得し、需要が拡大する冷凍食品・チルド食品の製造能力増強を進めています。

シテ・マリン社は、フランスのチルド白身魚フライ売り場で圧倒的シェアを持っており、水産品タパスなどを手掛けることで事業領域を強化しています。これら拡大する同社の事業は、ニッスイグループの「グローバル展開の加速」を牽引しています。

(株)北九州ニッスイの新本社工場建設を決定



北九州ニッスイ新本社工場 完成予想図

ニッスイは、国内食品事業の成長を支える生産拠点として、(株)北九州ニッスイの新本社工場の建設を決定しました。建設地は福岡県北九州市戸畑区のニッスイの所有地で、2026年12月の竣工を予定しています。

新工場はニッスイが進める「ニッスイスマートファクトリー」のモデル拠点として、「デジタル化」、「環境負荷低減」、「人にやさしい職場」、「地域との共創」を掲げています。

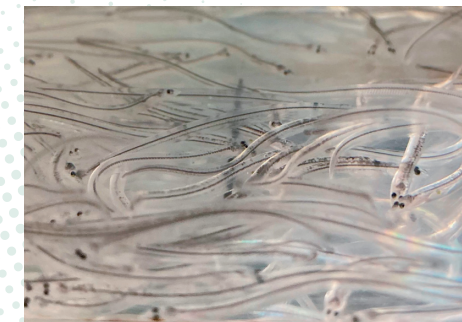
お客さまや市場のニーズの変化に対応しながら、国内食品事業を成長に寄与する拠点として整備をしていきます。

ニホンウナギ人工種苗の大量生産技術で共同研究を開始

ニッスイは、(株)新日本科学と共同で、2024年10月よりニホンウナギの人工種苗の大量生産技術開発に関する共同研究を開始し、2027年度をめどに、その後の事業提携の可能性を追求します。

新日本科学が培ってきた人工種苗の基礎研究と、ニッスイのブリ人工種苗の大量生産技術を組み合わせ、生産効率の向上と完全養殖技術の確立を目指します。

現在、日本のウナギ養殖は天然のシラスウナギに依存していますが、天然資源に頼らない「完全養殖」の実現を目指し、ニッスイは環境負荷を抑えた持続可能な養殖技術の開発を推進し、日本の食文化を守り未来へとつなげていきます。



新日本科学が沖永良部島研究施設で飼育している、孵化後253日に全長60mm程度に成長したニホンウナギの稚魚