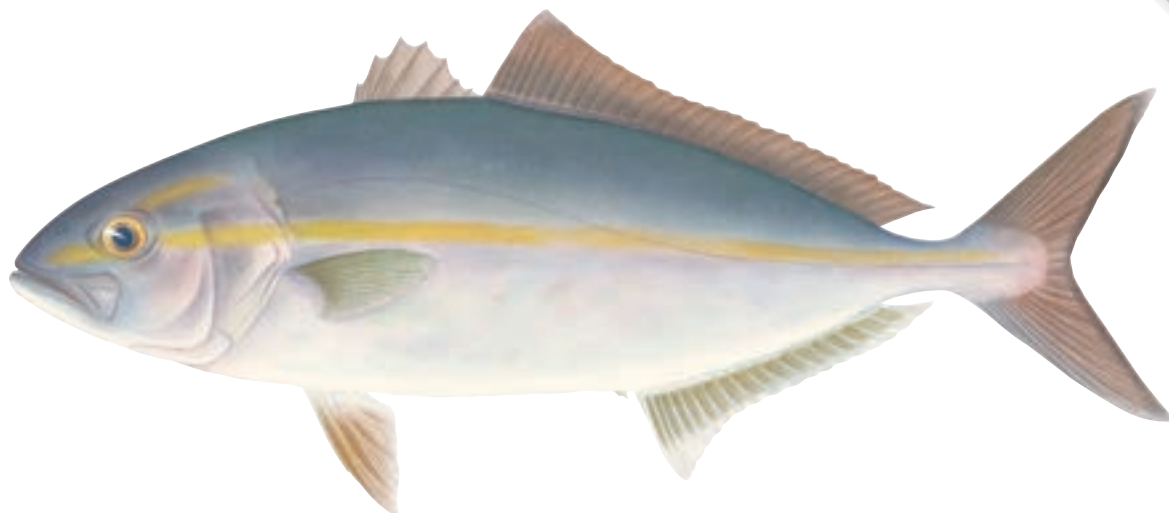


NISSUI REPORT

第103期 中間

2017.4.1 ▶ 2017.9.30

トップインタビュー P1	2017秋冬の
セグメントの概況 P3	新商品・リニューアル品紹介 ... P9
財務情報 P6	EPAのすすめ P11
NISSUI TOPICS P7	会社情報 / 株式の状況 P14



カンパチ *Seriola dumerili* (Risso) 全長1.9m ■分類:スズキ目/スズキ亜目/アジ科/ブリ属 ■分布:南日本、琉球列島;東部太平洋を除く世界中の温帯・熱帯海域

arita

体は長楕円形。眼の中心は吻端を通る線より上にある。背鰭軟条部は臀鰭軟条部始部よりはるかに前方にある。尾柄部に小離鰭はない。第2背鰭前部は鎌状ではない。背方は黄褐色で、腹方は銀白色。眼を通して体側中央を走る黄色縦帯がある。背鰭起部から眼を通り上顎にのびる黒褐色斜走帯がある。尾鰭下葉先端は白い。

トップインタビュー

これまで蓄積した知見と技術力をもとに
水産資源の新しい価値を創造し続けるグッドカンパニーへ



日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者(CEO)

久木 伸介

Q 中計最終年度の進捗と次期中計について教えてください。

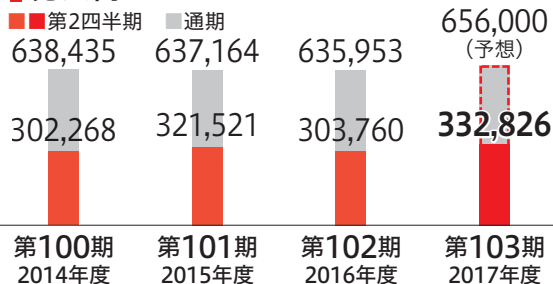
中期経営計画MVIP2017の最終年度となる2017年度第2四半期の業績は、南米の鮭鱒養殖事業の大幅好転などにより、前年同期を上回るペースで順調に進捗しており、通期でも各段階損益とも過去最高を達成する見込みです。現在当社では、次期中計の策定プロジェクトを立ち上げ、成長に向けた戦略を検討しております。持続的な成長をめざし、現中計の考え方を踏襲しつつ新しいことにチャレンジし、技術力に磨きをかけて差別化した商品をご提供できるよう取り組んでまいります。

Q 養殖事業ではえびの陸上養殖やマダコの完全養殖などに取り組んでいますね。

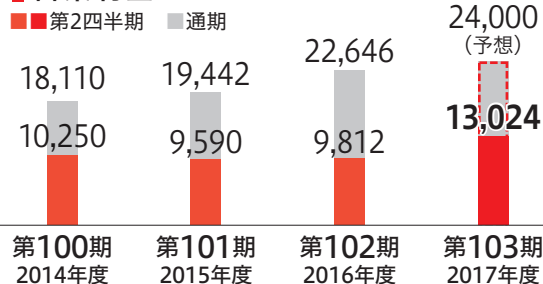
当社グループは、水産資源は有限であるという認識

連結業績ハイライト

■ 売上高 (単位:百万円)



■ 営業利益 (単位:百万円)



を早くから持っており、1933年に車えびの養殖研究を始め、世界初の人工産卵に成功、1939年には完全養殖も実現し、えび養殖技術の基盤の一端を築きました。

その後70年余を経た2011年、中央研究所大分海洋研究センターでは、従来の養殖法とは異なる発想でえび養殖の研究を始め、2016年12月からは自然浄化システムを養殖水槽に取り込んだ、国内初のえびの無換水養殖システムによる試験養殖をスタートしました。

また、2017年6月には、実用化にはまだ研究が必要なものの、これまで養殖技術が確立されていなかった、マダコの完全養殖の技術構築にも成功しました。今後も当社独自の技術開発やIoTの積極的な導入などを通じ、よりおいしい魚をご提供するため、養殖魚種の拡大と事業の高度化に注力してまいります。

Q | CSRに関する取り組みや考え方について教えてください。

当社は、創業より海洋資源を可能な限り新鮮な状態で世界の方々にお届けすることを理念として経営してまいりました。そして、2016年3月にはCSR行動宣言を

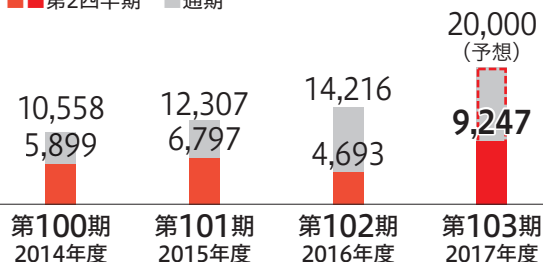
制定し、事業を通じて社会課題に取り組む姿勢を明示しました。同年11月には、ステークホルダーと当社グループ事業にとって取組むべき3つのマテリアリティ(重要課題)を決定し、現在その具体的な計画を策定しております。次年度から本格的に課題に取り組んでまいります。(本紙P7のNISSUI TOPICSにも実際の取り組みをご紹介しますので、ご参照ください。)

Q | 株主還元について教えてください。

配当性向については、将来的には30%以上をめざしたいと考えています。しかしながら様々な経営環境の変化に対応でき更なる財務体質を実現するため、当中計期間中は10%~15%を目標としています。2017年度は中間期において1株当たり4円(前年同期は2.5円)の配当とし、期末につきましても4円の配当を予想しております。今後も財務体質の強化を進めるとともに株主還元も充実するべく、事業の収益性を高めてまいります。引き続きご支援のほど宜しくお願い申し上げます。

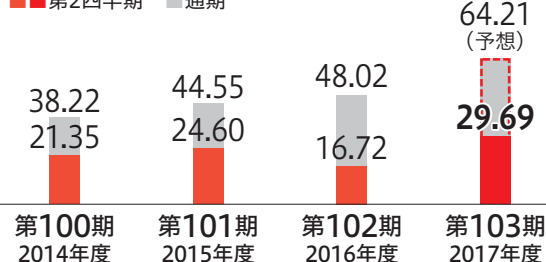
■ 親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益 (単位:百万円)

■ 第2四半期 ■ 通期



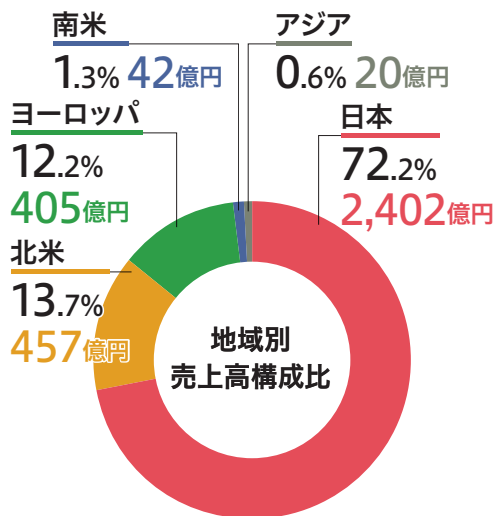
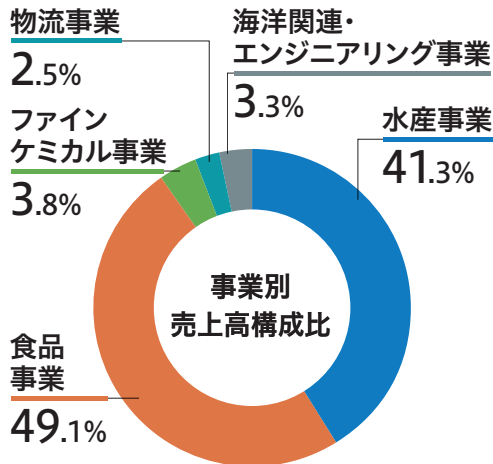
■ 1株当たり四半期(当期)純利益 (単位:円)

■ 第2四半期 ■ 通期



セグメントの概況

売上高構成比



MARINE PRODUCTS BUSINESS

水産事業

漁業・養殖生産から加工、販売まで一貫して行い、水産資源の新しい価値を創出します。



売上高 1,374億円 前年同期比 13.6% ↑

営業利益 59億円 前年同期比183.8% ↑

南米を中心とした
鮭鱒事業の大幅好転により増収・増益

海外では、南米の鮭鱒養殖事業での良好な養殖成績や販売価格の上昇に加え、北米の加工事業での助子の増収や労務コスト削減もあり、大幅な増収・増益となりました。

国内では、漁撈事業において、ぶり類の漁獲減に加え修繕費や新船の償却費の増加などもあり、減収・減益となりました。一方、養殖事業では、まぐろの販売価格が下落したものの、ぶりの販売数量の増加や、鮭鱒の販売価格の上昇および増産により増収・増益となりました。

加工・商事事業では、すりみの販売数量の増加や鮭鱒の販売価格の上昇がありましたが、飼料油飼のコストが増加しました。それらの結果、国内の水産事業は減益となりました。引き続き、養殖の高度化や加工度を高めた商品の拡充、在庫コントロールなど、安定した利益を出し続ける事業構造への改革を進めてまいります。

食品事業

よりおいしく、より便利に。
生活者に向けて多様な価値を創造し続けます。



売上高 1,633億円 前年同期比 8.7% 

営業利益 62億円 前年同期比 0.7% 

欧州の冷凍食品会社が堅調に推移し、日本では冷凍食品・魚肉ソーセージの販売が寄与し増収・増益。

海外では、昨年苦戦した北米の家庭用冷凍食品会社が、為替の影響による増収に加え、販管費の見直しなどもあり増益となりました。また、ヨーロッパでは原材料費の上昇がありましたが、成長カテゴリーへの取り組みなどが寄与し増収・増益となりました。

国内では、ニッスイ個別において、家庭用冷凍食品や魚肉ソーセージなどの販売が堅調に推移しました。また、コンビニエンスストア向けのサラダや惣菜の製造を行うチルド事業では、惣菜類や調理麺の販売が伸びましたが、生産コストの増加の影響などもあり減益となりました。今後も「美味しさ」と「便利さ」を追求するとともに、健康をお届けする商品を拡大してまいります。

ファインケミカル事業

いわしやさばに多く含まれ、動脈硬化を防ぐ作用がある「EPA*1」の研究・開発を軸に、医薬品原料、健康食品などへの応用を進めています。



売上高 127億円 前年同期比 2.0% 

営業利益 8億円 前年同期比 53.5% 

新工場の償却費や通販の拡大に向けた広告宣伝費の投入などにより増収・減益。

医薬品原料では、鹿島医薬品工場新設による減価償却費が増加したうえ、通販事業では拡大に向けて広告宣伝費を投入した結果、減益となりましたが、子会社で扱う診断薬などで販売が順調に推移しました。

引き続きEPA*1分野におけるリーディングカンパニーとして、高品質・高付加価値商品の開発に取り組み、医薬品原料の海外展開を進めるとともに、機能性表示食品や健康食品向けのEPA・DHA*2の原料販売を拡大してまいります。

*1 EPA：エイコサペンタエン酸 *2 DHA：ドコサヘキサエン酸

LOGISTICS BUSINESS

物流事業

全国に冷蔵・冷凍温度帯の保管機能をもつ
冷蔵倉庫のネットワークを有しています。



日水物流 大阪舞洲物流センター

売上高 82億円 前年同期比 4.1%

営業利益 9億円 前年同期比 29.2%

大阪舞洲物流センター・既存冷蔵庫とも
堅調に推移し増収・増益。

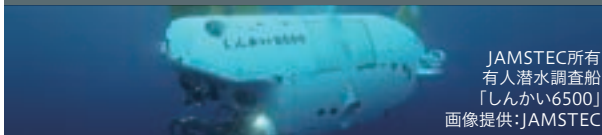
大阪舞洲物流センターの増収に加え、既存冷蔵庫も
入庫量が前年度を上回るなど堅調に推移し増収・増益
となりました。

今後も、これまでに蓄積してきた運営ノウハウなどを
活かし、ニッスイグループのシナジーを強化するととも
に冷蔵物流事業の拡大をめざしてまいります。

OTHER BUSINESS

海洋関連・エンジニアリング事業

船舶の建造・修繕やエンジニアリングなどの
多岐にわたるニッスイの事業フィールドを
支えています。

JAMSTEC所有
有人潜水調査船
「しんかい6500」
画像提供: JAMSTEC

売上高 111億円 前年同期比 8.6%

営業利益 5億円 前年同期比 44.7%

海洋資源の探索・調査や日本初の民間海洋
サバイバル訓練施設運営などにも携わっています。

海洋関連事業では、これまで培った海洋関連技術と人材
を活かして、船舶の建造・修繕や、海洋・深海調査船や探査機
などの運航・管理業務を受託しています。エンジニアリング
事業では、食品加工関連分野におけるプラント・設備機器の
企画、設計、製作や、水産加工工場、食品工場、物流・冷蔵倉
庫等の建設に関する企画、設計および施工を行っています。
海洋関連・エンジニアリング事業は、減収・増益となりました。

事業別売上高・営業利益明細

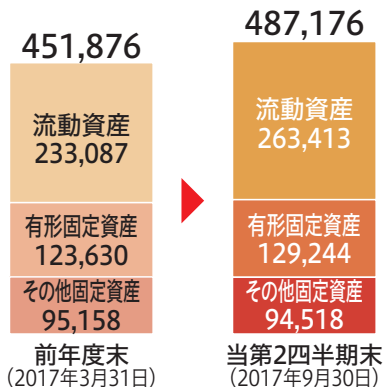
区 分	第102期[2016年度]第2四半期(百万円)		第103期[2017年度]第2四半期(百万円)		前年同期比増減率(%)	
	売上高	営業利益	売上高	営業利益	売上高	営業利益
■水産事業	121,011	2,091	137,448	5,937	13.6	183.8
■食品事業	150,216	6,193	163,322	6,238	8.7	0.7
■ファインケミカル事業	12,459	1,752	12,705	814	2.0	△53.5
■物流事業	7,885	766	8,208	990	4.1	29.2
計	291,572	10,804	321,685	13,981	10.3	29.4
■海洋・エンジニアリング	12,187	400	11,140	578	△8.6	44.7
計	303,760	11,204	332,826	14,560	9.6	30.0
消去又は全社	—	△1,392	—	△1,535	—	—
合 計	303,760	9,812	332,826	13,024	9.6	32.7

(注) 1.「売上高」は外部顧客に対する売上高を記載しております。 2.「消去又は全社」は、各セグメントに配賦不能の営業費用であります。

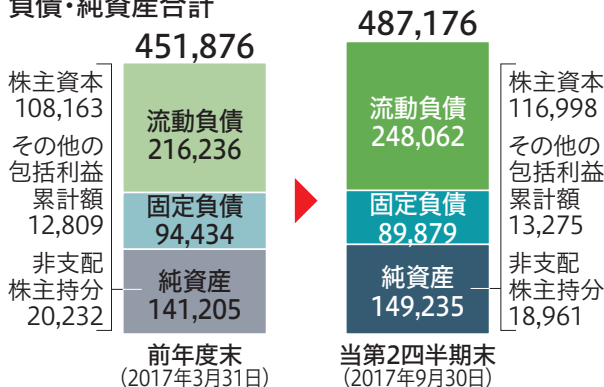
第103期 第2四半期 連結決算データ

■ 資産・負債・純資産の状況 (単位:百万円)

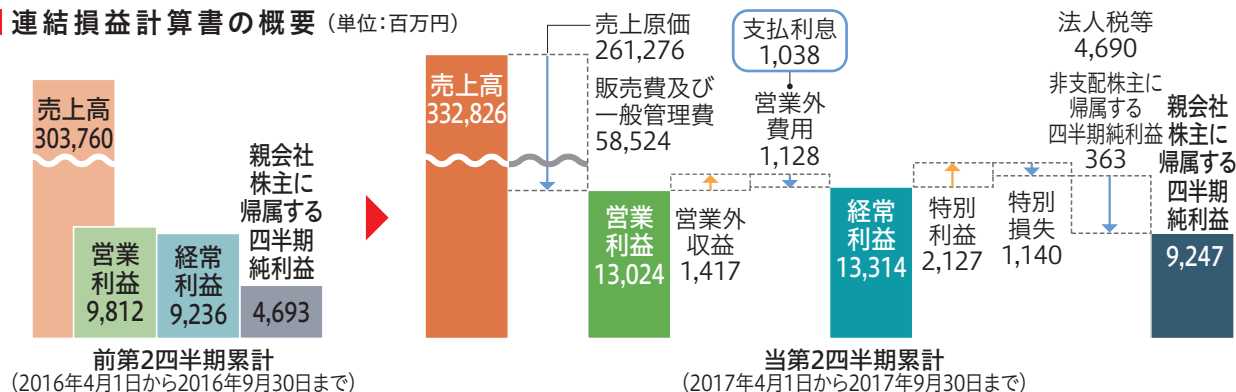
資産合計



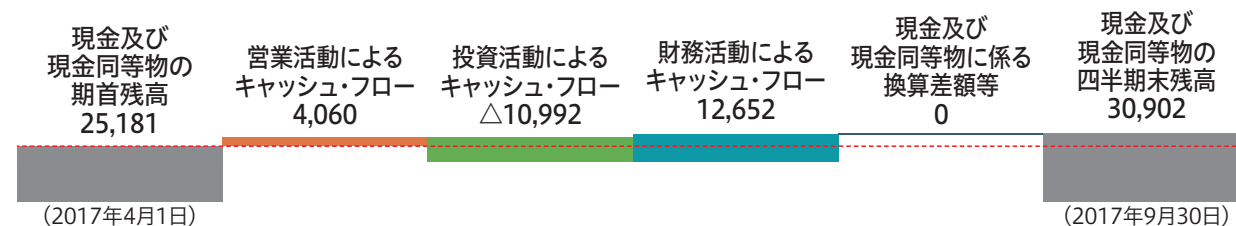
負債・純資産合計



■ 連結損益計算書の概要 (単位:百万円)



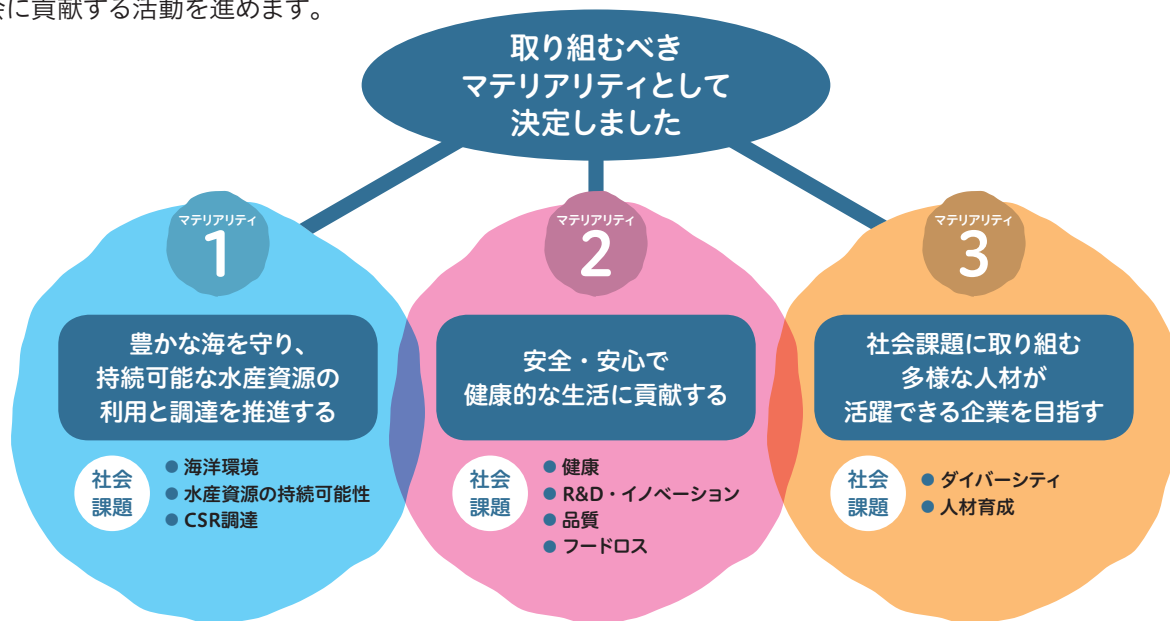
■ キャッシュ・フローの状況 (単位:百万円)



NISSUI TOPICS

創業以来受け継がれた5つの遺伝子をもとに、
CSRに根ざした経営を推進します。

ニッスイグループは、CSRに根ざした経営の指標として、2016年3月にCSR行動宣言を発表。
ニッスイの5つの遺伝子(使命感・イノベーション・現場主義・グローバル・お客様を大切にする)に基づき
社会に貢献する活動を進めます。



WWFジャパンの法人会員として継続的に活動

ニッスイは、公益財団法人 世界自然保護基金 (WWF*) ジャパンの法人会員として継続的に活動しています。WWFは100カ国以上で活動している地球環境保全団体であり、生物多様性の保全や、環境負荷の軽減を柱として活動しています。

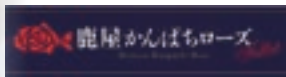
2016年6月5日～ 11日、持続可能な水産物であることを示す「MSC」や「ASC」認証シーフードの利用を呼びかける「サステナブル・シーフード・ウィーク」が、WWFジャパンおよびMSC日本事務所主催で開催されました。ニッスイはこのキャンペーンに賛同企業として参加しました。

* WWF: World Wide Fund for Nature



会員証を受け取る
細見会長





鹿屋かんぱちローズの由来

魚の花でもあるバラの花をもとって「鹿屋かんぱちローズ」と名付けました。

新会社・さつま水産(株)でカンパチ養殖事業を開始

2017年6月12日、鹿児島県錦江湾でカンパチ養殖事業を行うグループ企業「さつま水産株式会社」を設立し、7月1日より事業を開始しました。

さつま水産は、ニッスイグループの国内養殖事業において、プリ・クロマグロ・ギンザケなどに続き、カンパチの生産拠点としての役割を担います。養殖魚の



育種・魚病の研究などを手掛けるニッスイ中央研究所大分海洋研究センターや、養魚用飼料の研究や生産を担うグループ企業であるファームチョイス株式会社などと連携して、ニッスイの品質管理基準に基づいた安全・安心でおいしい養殖魚を提供していきます。



愛され続けて30年「わが家の麺自慢 ちゃんぽん」

愛され続けて30年のニッスイ「わが家の麺自慢 ちゃんぽん」
これからも変わらぬおいしさをお届けします！

ちゃんぽん ヒストリー

1987年

ニッスイの冷凍食品初の具つき冷凍麺メニューとして発売。



2000年

「わが家の麺自慢」シリーズの中核商品としてリニューアル。



2007年

発売20周年を記念して「20種類の具が入ったちゃんぽん」を期間限定発売。



※写真はイメージです。



1993年

パッケージデザインを変更、売場でより目立つ存在に。



2006年

トレーをなくしてスリム化、使い勝手を向上。



2011年

TV番組(お願い!ランキング GOLD)で絶賛される。



2012年

具袋を開けやすく改良し、使い勝手を向上。



2017年 30周年企画

数量限定：野菜30g増量



家族との食卓応援



女性の社会進出が進み共働き世帯が増えたことなどから、家族みんなで食事をする機会が減少してきました。働き方の見直しが進む中、家族みんなで食卓を囲んでコミュニケーションを深めることにもっとお役立ちしたいとの想いから、家庭での調理の手間を軽減して食卓を楽しく彩る商品をお届けします。

デリシャスKitchen できたておこげのパエリア

電子レンジ調理するとおこげができる、5種類の具材を使った、彩りの良いパエリアです。



高知県産 黄金しょうが100%使用 生姜鍋つゆ

しょうが生産量全国1位の高知県産しょうが※を100%使用した鍋つゆです。一般的なしょうがよりも、辛味が強く、繊維が少ないのが特長です。

※ 農林水産省 平成27年産野菜生産出荷統計より

今日のおかず 若鶏の竜田揚げ

リニューアル

やわらかなもも肉を使用した、ほんのりガーリックの香るしょうゆ味の若鶏の竜田揚げです。



ニッスイ 2017年 秋・冬 新商品

物 価の上昇が徐々に家計に影響を及ぼすなか、消費面ではよりリーズナブルであることが求められており、“家飲み”の傾向は継続しています。家でもお酒をしっかりと楽しみたいという方に向けて、新商品の発売とご好評いただいている商品のリニューアルを行いました。

家でもちゃんとおつまみ



おいしいものを ちょっとだけ

リニューアル

でん粉を使わず、上質なすけそうだらのすりみを使用し、弾力のあるしなやかな食感に仕上げました。

おつまみめぐり つくね たれ味

一口サイズで、程よい食感に仕上げています。砂糖・しょうゆ・みりんをベースにした甘めのたれに、オイスターソースを使用することで、深みのある味に仕上げました。



おうちおつまみ チーズ入り フィッシュフライ

白身魚にチーズソースをのせて揚げた、スティックタイプのフライです。



こだわり消費

自分の好みに合うものなら多少価格が高くても構わないという生活者の動向を踏まえ、素材や製造方法に一段とこだわった商品の品揃えも増やしました。



今日のおかず
粗挽きハンバーグ
完熟トマトのソース
完熟トマトのソースをかけた、
肉汁あふれるジューシーな
チーズのせハンバーグです。



ふんわりロール たまご焼き風

たまごは使用せず魚肉を使用し、たまご焼き風のふわとした食感に仕上げました。



スルッとふた SABA

さば水煮 / さばみそ煮 / さば味付
一缶一缶サバを手で詰め、開缶時にきれいな見栄えとなるような製法で仕上げました。

2017年秋・冬は、「変化に対応し、おいしい価値を作る」をコンセプトに、新たな需要の創造に向けて「簡単」「便利」をベースに「家族との食卓応援」「家でもちゃんとおつまみ」「こだわり消費」「食べて健康」をポイントとした新商品やリニューアル品を発売しました。(※盛りつけ写真はイメージです。)

将 来の社会保障への不安感を背景に、シニア世代はもとよりさまざまな年代において健康への関心は高まっています。日々の食生活を通じて手軽においしく、健康習慣を始めていただきたいとの想いから、「記憶力を維持する」機能を謳った機能性表示食品と、「EPA+(エパプラス)」からは食べやすさにこだわった商品を発売しました。

食べて健康



からだ想いのお惣菜 機能性表示食品 回鍋肉

甜面醬と四川豆板醬を使用した回鍋肉です。記憶力を維持するEPA・DHAが450mg入っています。



からだ想いのお惣菜 機能性表示食品
2種のそばろあんかけ里芋＆茄子
そばろあんかけを使用した、和風メニューのアソート商品です。記憶力を維持するEPA・DHAが450mg入っています。



EPA+(エパプラス) ひとくち豆乳クッキー

チョコチップ入り/
ラムレーズン入り
約4g/個の食べやすい一口
サイズです。気になる糖質を
50%オフし、EPA・DHAを
300mg配合しています。

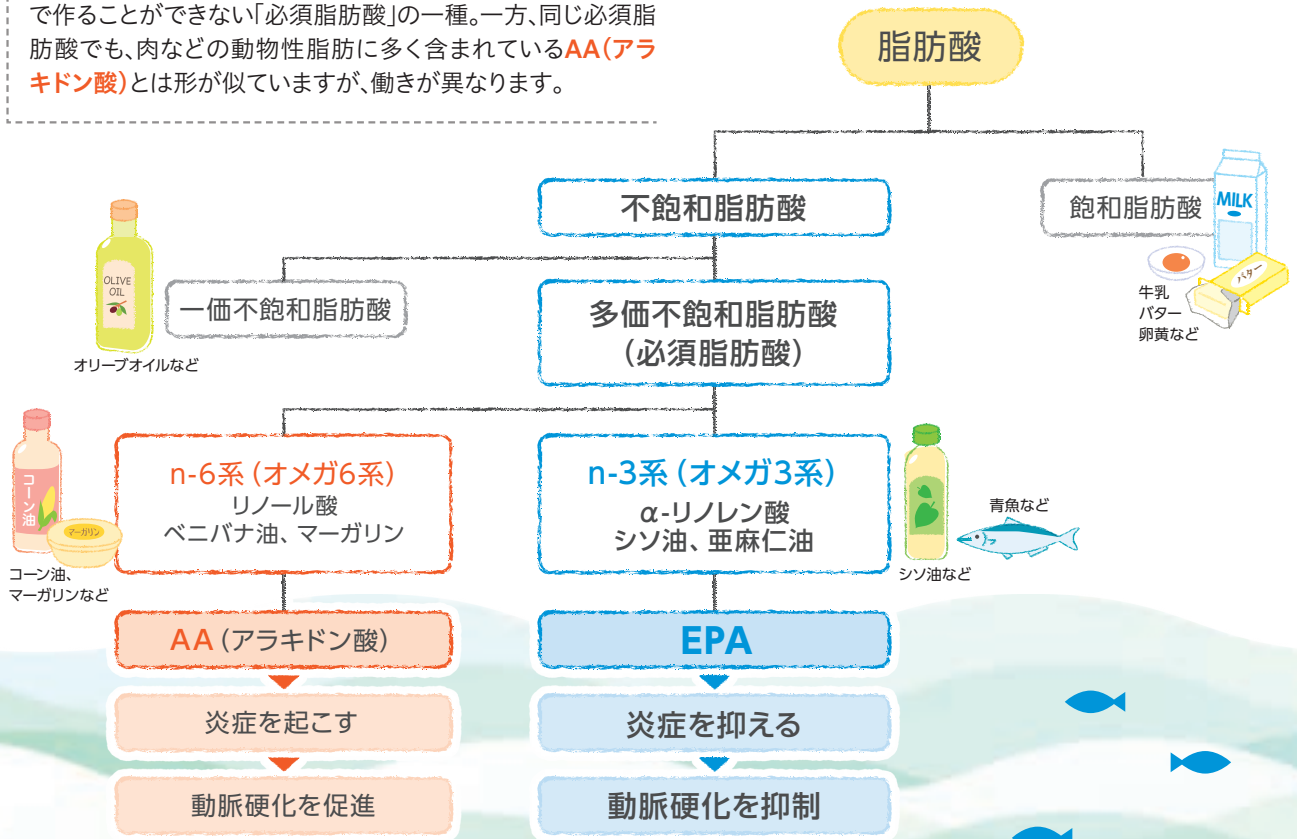


健康成分

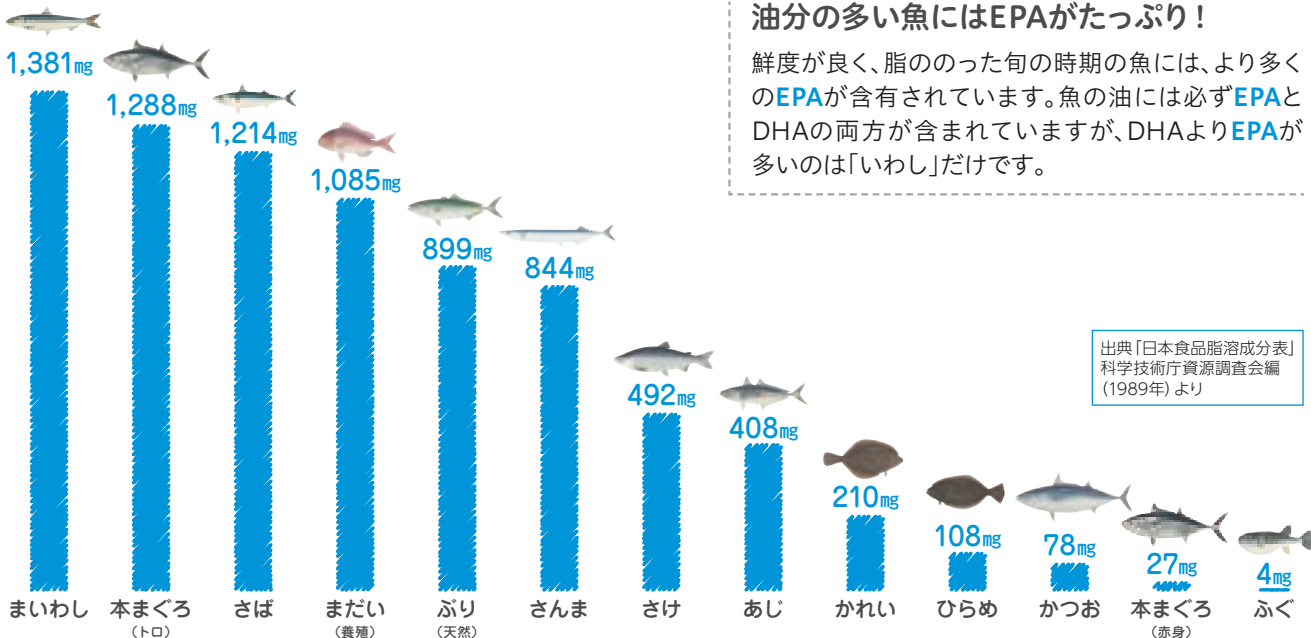
EPAって一体なに？

青魚のEPAとお肉のAA

主に青魚に多く含まれるEPA(エイコサペンタエン酸)は、体内で作ることができない「必須脂肪酸」の一種。一方、同じ必須脂肪酸でも、肉などの動物性脂肪に多く含まれているAA(アラキドン酸)とは形が似ていますが、働きが異なります。



可食部100gに含まれるEPAの含有量比較 (mg)



油分の多い魚にはEPAがたっぷり！

鮮度が良く、脂ののった旬の時期の魚には、より多くのEPAが含有されています。魚の油には必ずEPAとDHAの両方が含まれていますが、DHAよりEPAが多いのは「いわし」だけです。

出典「日本食品脂溶成分表」
科学技術庁資源調査会編
(1989年)より

ご存知
でしたか？

青魚の「血液サラサラ効果」はEPAの働きです

EPA 血液・血管の健康維持に重要

EPAは体内で
DHAに変換することも！

DHA 乳幼児の脳や神経の発達に必要

成人にはEPA、子供にはDHAが大切です！

摂るならどっち？ 比べてわかるEPAとDHAの違い

	EPA(エイコサペンタエン酸)	DHA(ドコサヘキサエン酸)																														
最初に注目された時期は？	1960年代後半 (発表は70年代) 40年以上の歴史が！	1989年(英国発)																														
注目されたきっかけは？	イヌイットに冠状動脈疾患(心臓病)が少ない。	日本の子供の知能指数が高いのは魚食(DHA)の影響では？																														
研究データは？	ほぼ100%の純品での医薬品データが豊富。 ➡ EPAの薬理作用が明確	EPAも含んだ魚油のデータで発表されている。 ➡ EPAのサラサラ作用と混同されていることも。																														
摂取すると体内で増える？	<p>摂取すれば血液中に増えやすい。</p> <p>摂取後4週間でEPAが約250%にアップ！</p> <p>EPAが多い摂取後の血中濃度上昇率 EPA 600mg、DHA 260mgの魚油の場合</p> <table border="1"> <caption>EPA 600mg, DHA 260mgの魚油の場合</caption> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>EPA/AA (%)</th> <th>DHA/AA (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>摂取前</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>4週</td> <td>260</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>8週</td> <td>260</td> <td>130</td> </tr> <tr> <td>12週</td> <td>270</td> <td>135</td> </tr> </tbody> </table> <p>日本臨床栄養学会雑誌 33(3.4):120-135,2011より作成</p>	時間	EPA/AA (%)	DHA/AA (%)	摂取前	100	100	4週	260	125	8週	260	130	12週	270	135	<p>血液中ではほぼ一定量に保たれ、摂取しても増えにくい。</p> <p>EPAほどの変化は見られない</p> <p>DHAが多い摂取後の血中濃度上昇率 DHA 900mg、EPA 220mgの魚油の場合</p> <table border="1"> <caption>DHA 900mg, EPA 220mgの魚油の場合</caption> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>DHA/AA (%)</th> <th>EPA/AA (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>摂取前</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>4週</td> <td>165</td> <td>135</td> </tr> <tr> <td>8週</td> <td>150</td> <td>130</td> </tr> <tr> <td>12週</td> <td>140</td> <td>130</td> </tr> </tbody> </table> <p>日本臨床栄養学会雑誌 25(4):303-311,2004より作成</p>	時間	DHA/AA (%)	EPA/AA (%)	摂取前	100	100	4週	165	135	8週	150	130	12週	140	130
時間	EPA/AA (%)	DHA/AA (%)																														
摂取前	100	100																														
4週	260	125																														
8週	260	130																														
12週	270	135																														
時間	DHA/AA (%)	EPA/AA (%)																														
摂取前	100	100																														
4週	165	135																														
8週	150	130																														
12週	140	130																														
医学的な利用は？	ほぼ100%の純品が高脂血症、閉塞性動脈硬化症の治療薬に。 医療用医薬品として優れた効果を発揮！	純品では現在のところなし。																														
おすすめは？	全身の循環器系(血液・血管)の健康維持に重要。成人にはEPA	脳の構成成分として成長期の脳に重要。子供にはDHA																														

会社情報 / 株式の状況 (2017年9月30日現在)

会社概要

社名 日本水産株式会社
 創業 明治44年(1911年)
 設立 昭和18年(1943年)
 資本金 30,685百万円
 本社 〒105-8676
 東京都港区西新橋1-3-1
 従業員 1,163名(個別)9,098名(連結)

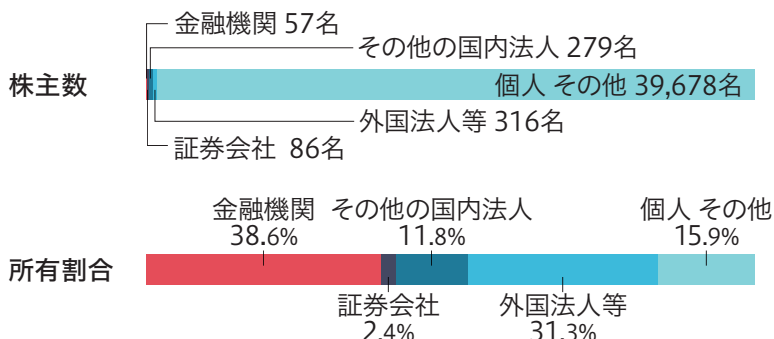
役員

代表取締役会長	細見 典男
代表取締役社長執行役員	大木 伸介
取締役専務執行役員	的埜 明世
取締役常務執行役員	関口 洋一
取締役常務執行役員	山本 晋也
取締役執行役員	高橋 誠治
取締役執行役員	浜田 晋吾
取締役(社外取締役)	大木 一夫
取締役(社外取締役)	横尾 敬介
監査役(常勤)	佐藤 高輝
監査役(社外監査役)	広瀬 史乃
監査役(社外監査役)	小澤 元秀
監査役(社外監査役)	伊豫田敏也

株式の状況

発行可能株式総数 1,000,000,000株
 発行済株式の総数※ 311,614,660株 ※自己株式815,617株を除く
 株主数 40,416名

所有者別状況



大株主(上位10位)

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	32,468,400	10.39
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	19,731,600	6.32
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口9)	14,505,100	4.64
ダイワキャピタルマーケットツ シンガポールリミテッド(トラストアカウント)	13,324,900	4.26
株式会社みずほ銀行	10,650,200	3.41
持田製薬株式会社	8,000,000	2.56
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	4,759,500	1.52
損害保険ジャパン日本興亜株式会社	4,625,600	1.48
チェースマンハッタンバンクジーティー エスクライアツアカウント エスクロウ	4,323,697	1.38
GOVERNMENT OF NORWAY	4,235,800	1.36



日本水産魚譜

Nippon Suisan Gyofu

Scientific Illustrations of Food Fish of the World

ニッスイの前身である共同漁業株式会社は、1920(大正9)年、わが国初となる水産に関する民間の研究機関「早軛(はやとも)水産研究所」を設置しました。その研究領域のひとつとして漁場調査および魚類の研究に取り組み、山口県水産試験場の技師であった熊田頭四郎(としお)氏が招聘されました。熊田氏はさまざまな漁場で漁獲した魚の天然の形態を、現場で観察してスケッチし、微細にわたって描写した図「魚譜」を作成しました。のちに有田繁・富田菊枝両氏も加わってこの活動は戦後まで続き、未完成のものも含めると千余点に上ります。

これらの「魚譜」を利用して戦前戦中には4点の図鑑が、1961(昭和36)年には日本水産創業50周年を機に『日本水産魚譜』が刊行されました。そして、創業100周年を迎えた2011年、国立科学博物館名誉研究員の上野輝彌先生、おさかな普及センター資料館館長・坂本一男先生の編著・監修のもと、新たな『日本水産魚譜』を刊行しました。

NISSUI REPORTでは、この戦前からニッスイに伝わる貴重な資料「魚譜」を表紙に使用しています。次回以降もお楽しみいただければ幸いです。

 **日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

代表電話 03-6206-7000

ウェブサイト <http://www.nissui.co.jp/>

UD
FONT



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しています。