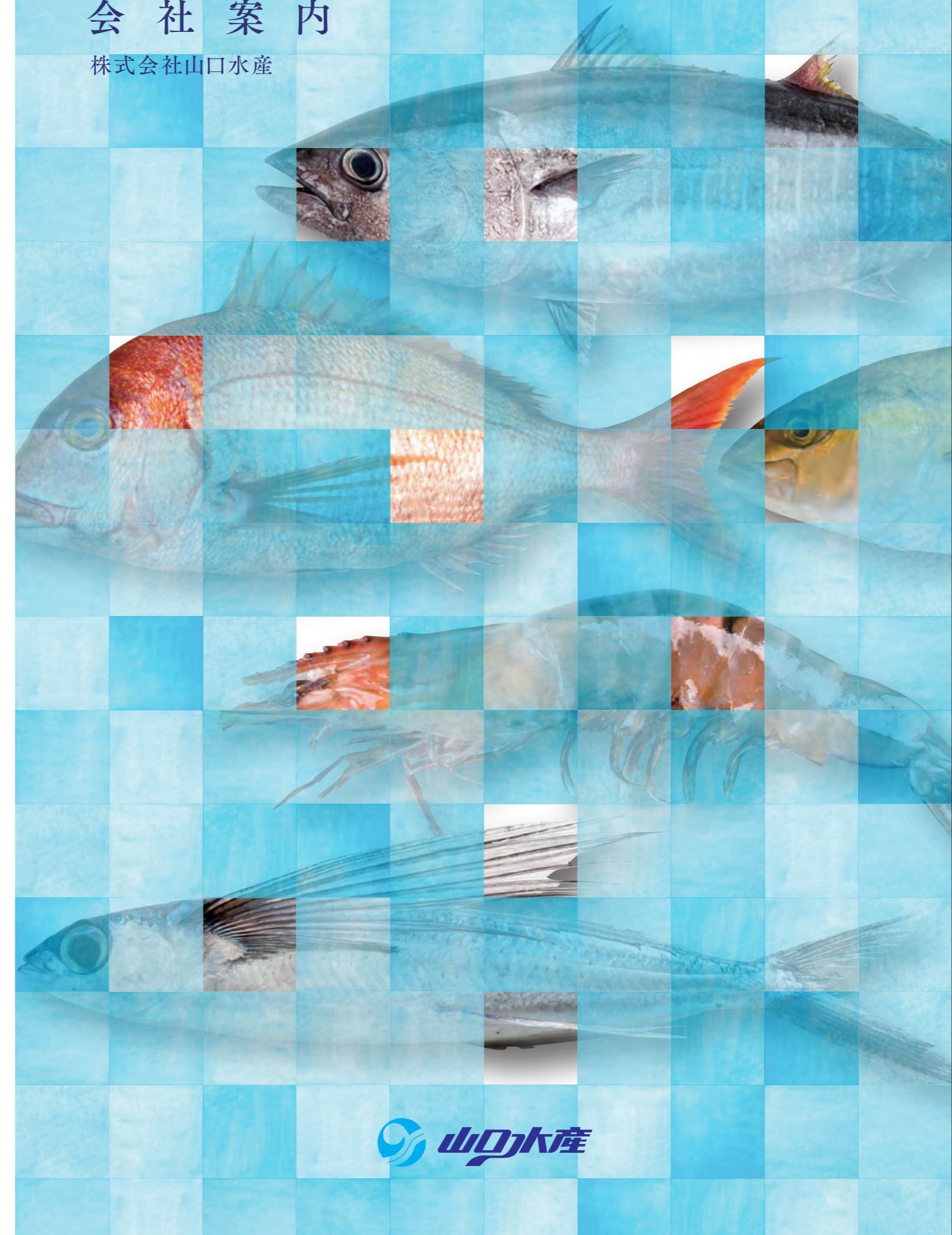


会社案内

株式会社山口水産



【株式会社山口水産】

本 店	鹿児島市松原町12-22	TEL.099-223-7441(代)
宮 崎	宮崎市港東1丁目4-1	TEL.0985-23-2131(代)
大 隅 支 店	鹿屋市串良町岡崎1828-3	TEL.0994-63-4043(代)
川 内 支 店	薩摩川内市五代町3197	TEL.0996-20-1166(代)
屋久島営業所	熊毛郡屋久島町安房410-155	TEL.0997-49-7228

グループ会社

【有限会社山口水産熊本】 熊本県菊池郡大津町杉水3370-1 TEL.096-293-1255(代)

【有限会社山口水産大分】 大分市豊海3丁目8-7 TEL.097-537-4677(代)

【株式会社Y S フー ズ】

本 社	鹿児島市松原町12-22	TEL.099-223-7447
加 世 田 工 場	南さつま市加世田武田15103-1	TEL.0993-52-7402

【株式会社うおのやまぐち】

現 地 加 工 場	鹿児島郡十島村中之島79	TEL.099-222-7201
鹿 児 島 事 務 所	鹿児島市松原町12-22	



黒潮からの贈り物

豊かな海の恵みで「食べる楽しみ」と「食べて健康」、鹿児島へ、全国へ、世界へお届けします。



ごあいさつ

株式会社山口水産は、創業者の山口孝が復員後、魚の露天商を始めたことをルーツとして昭和26年に設立した有限会社山口鮮魚店に始まります。

日々の食卓にのぼる魚や旅館の宴会などのハレの日の魚をお届けするため、

- ①鮮魚の目利き力
- ②細やかな対応力・加工力
- ③最新の相場情報による適正価格

を創業当初より重視してまいりました。この三点は、私ども水産問屋として欠かすことのできない基礎力と考え、今も大切にしております。

現在では、鹿児島県内をはじめとして大分・宮崎・熊本に事業エリアを拡大し、世界中そして日本、鹿児島の水産物をお届けする他、重点テーマとして

- ①水産機能性食品の開発による健康な社会づくりへの貢献
- ②屋久島やトカラ列島など離島水産物を通じた地域産業振興

の2つを掲げ、新しい取り組みにも着手しております。

ここ鹿児島県は南北600kmにわたる広さをもち、黒潮のおかげで豊かな漁場に恵まれた地。水産流通を担う者として、この地に拠点を構えていることを誇りに思うと同時に、さらに多くの方々に魚を「食べる楽しみ」と「食べて健康」をお届けできるよう努力を積み重ねてまいります。



代表取締役会長
山口 雅也

代表取締役社長
山口 大悟

【経営理念】

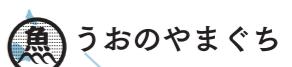
我々は、常にチャレンジ精神をもって、前向きで誠実な商売をすることにより、信頼される強い水産問屋をめざします。

【経営信条】

- 一、顧客第一
 - 二、現場第一
 - 三、トップダウン経営
- 何よりもお客様の満足を最大の使命とします。
あらゆる無駄を省き、精銳の現場をつくります。
創業の精神を忘れず、トップ自ら己の背中で仕事をします。

会社概要

会社名	株式会社山口水産
代表者名	代表取締役社長 山口大悟
創業	昭和26年
住所	鹿児島市松原町12-22
電話	099-223-7441(代)
URL	http://yamaguchisuisan.co.jp
事業内容	水産物総合卸
主要取引先	日本水産株式会社、株式会社ニチレイ、株式会社極洋、マルハニチロ株式会社、東洋冷蔵株式会社 等



トカラ列島



鹿児島と
世界を
つなぐ。



水産物で
人と人を
つなぐ。



創業からの進取の精神

創業時より進取の精神で地域を拡大し、新しい魚種の取扱いにも挑戦してまいりました。手に入りにくい水産物や新しい水産物に積極的に取り組むこともその一つ。今では大変メジャーになった天然のブラックタイガーや南アフリカ伊勢えびなどの全国普及に貢献したのは株式会社山口水産と自負しています。

世界中から魚を調達

株式会社山口水産では、世界各地から最新の相場情報を入手し水産物を調達できるネットワークを長年に渡り構築してまいりました。そのため、多様なニーズに応じた最適な水産物を適正価格でお届けすることが可能となっています。



山口水産
事業部門



業務営業部
ホテルやレストランの調理場で必要となる高級食材や珍しい食材など高品質な水産物を、ご要望にもとづいて世界から調達、お届けしています。



量販営業部
スーパーなど量販店でお使いいただく消費者の日常の食生活を支える水産物を、適切な価格で扱いやすい形に加工した上でお届けしています。



珍味部
前菜やデザート、おせちの商材として使われる食材や具材にはじまり調味料、季節商材、演出用小物、消耗品などを取り扱っています。



鮓 部
マイナス50度という超低温で貯蔵・配送する特殊商材である鮓を取り扱っています。本鮓、メバチマグロ、ミナミマグロ、キハダマグロなど。



特販部
機能性など新しい価値をもつ水産物や、まだ知られていない鹿児島特有・特産の水産物を、広く全国にご紹介します。

鹿児島県産水産物の価値を高め広め、未来につなぐ

従来からの水産流通に加えて株式会社山口水産が近年重点的に取り組んでいるのが鹿児島県産水産物の付加価値向上やその流通を通じた社会的課題への取り組みです。現在は、機能的な食による健康貢献、そして水産流通による離島振興の2テーマに取り組んでいます。

食と健康 プロジェクト



〈機能性で付加価値向上〉
健康に暮らしたい人々と医療・福祉・学校などの現場、学界をつなぎ、機能性の高い水産物の研究・商品開発で貢献するためのプロジェクト。

離島の魚フェア



〈流通促進で離島振興〉
2015年鹿児島開催の国民文化祭を契機とする、離島水産物と鹿児島や都市圏の飲食店をつなぎ、食と風土・文化を提供するプロジェクト。

魚と水産業を次世代につなぐ

若い担い手育成で水産業に貢献

水産業界が抱える課題として、消費側としての若年層の魚離れに加え、水産業従事者の高齢化による担い手不足をあげることができます。豊かな海の恵を届ける水産流通に携わる株式会社山口水産として、若い世代の社員の採用・育成に積極的に取り組んでいます。

全国を視野に!ソフトボール部

また、会社の一体感醸成や社員の健康意識向上などを目的として、実業団ソフトボールにも力を入れています。近年では鹿児島県大会で優勝し全国大会に出場するなど実力を高めており、2020年に鹿児島県で開催される第75回国民体育大会の強化選手も選抜されています。





食卓の新しいニーズに応える 水産加工品の開発製造。

“魚を食べる楽しみ”を広く提供したいと考えて設立したのが、株式会社YSフーズです。焼くだけで食べられる多様な味付けの漬け魚や魚介鍋のセットなど簡易な調理で食べられる商品の開発・提供を行なうほか、漁師だけが食べている本まぐろホルモンの商品化、漁獲高No.1と言われる屋久島産飛び魚をもちいたあごだし・飛び魚関連商品など、今までになかった新しい水産物の開発にも挑戦しています。これらの商品は各種商品コンクールで受賞したほか、販売先も関西圏・中京圏・首都圏まで拡大中です。平成30年には新しく加世田工場も開設、高性能レトルト機なども導入いたしました。今後は海外も視野に入れたうえで、「おいしくて食べやすい」そして「健康な食生活に貢献できる」商品開発と安全性の高い製造、販売を追求いたします。



JUSE-HACCP認証取得

会社名	株式会社YSフーズ
代表者名	代表取締役社長 山口大悟
創業	平成22年
住所	鹿児島市松原町12-22
電話	099-223-7447
URL	http://ys-foods.com
事業内容	水産加工品の製造・販売、屋久島等離島の魚

魚を「食べる楽しみ」と 「食べて健康」を両立させたい。



【識別マーク】



噛むこと・飲み込むことに問題はないものの、健康維持上栄養補給が必要とする方向けの食品



噛むことに問題がある方向けの食品



飲み込むことに問題がある方向けの食品



中之島水産加工施設には急速凍結器を導入、水揚げされた水産物を数時間後には加工のうえ急速凍結。鮮度の高いまま、付加価値の高い離島水産物を都市圏に出荷しています。



トカラ列島は黒潮が蛇行する位置にあたり豊富な水産資源を有します。その水産資源を離島振興に生かそうと、水産加工施設の指定管理者として株式会社山口水産が運営にあたっています。地元漁師との緊密な連携のもと、水産物の加工・販売に注力するため、株式会社うおのやまぐちを平成27年に設立。水産資源の加工及び水産加工品の企画開発、都市圏に向けた販売を通じて離島への社会貢献を目指しています。

会社名	株式会社うおのやまぐち
代表者名	代表取締役社長 山口大悟
創業	平成27年
住所	鹿児島郡十島村中之島79
電話	099-222-7201
URL	http://uono-yamaguchi.co.jp
事業内容	十島村水産物の企画開発、販売