

六福
ROPPUKU

天草から世界へ



FUKU
NARI

株式会社 ふく成



こどもたちの未来に 食をつなぐ

Passing on seafood culture
to the future of children.

創業者の祖父より受け継がれる養殖技術により
高い評価を得る養殖魚を
現代の最新テクノロジーとの融合によって未来につながる
新ジャンルの冷凍鮮魚「Firefish®」を誕生させました

こどもたちの未来へ
安心安全な食をつないでいく

そして
サステイナブルな水産業の実現

これをふく成のミッションとしてかかっています

こどもたちが 安心して暮らせる世界へ



株式会社ふく成代表の平尾優（ひらおまさる）です。
弊社は、1960年創業、熊本県天草市御所浦町でとらふぐと真鯛の養殖業をしています。

私の妻の実家が養殖業を営んでおり、結婚を期に転職しました。
天草市御所浦町にある横浦島という離島に漁場があり、初めて訪れたときの海の美しさ・島の穏やかさ・魚の美味しさに感動したのを今でも覚えています。
そんな天草の魚の美味しさをひとりでも多くの消費者に届けることができるように日々精進しています。

「御所浦町で育てた、魚を全国へ、ゆくゆくは世界へ」という思いを胸に日々新しいことにチャレンジしています。

今後は地域の方々や豊かな自然に恩返しや貢献ができるように努力して参ります。



未来を脅かす世界の「食」の問題



国連によると、世界の人口は、2050年には97億人に達することが予想されており、深刻な食糧不足になる可能性が懸念されています。



2018年の調査によると世界で飢餓状態にある人は8億2000万人以上。世界人口の9人に1人が飢餓に直面している状況といえます。



日本の廃棄食料は年間2100万トン。これは途上国に住む人々2500万人の1年間の食糧に相当します。

※Digital Shift Times：フードテック (FoodTech) とは？重要視される背景や事例を紹介
※国際協力 NGO ワールド・ビジョン・ジャパン：食糧問題とは？世界の食糧問題の原因と解決策を考えよう

持続可能な水産業を目指して、 「地域課題の解決」そして「フードロス削減事業」に取り組みます

最新の冷凍設備 導入

鮮度の落ちやすい魚介類を急速冷凍することで、長期間品質を維持したまま保存できます。



こども食堂へ 食材の提供

熊本県内の子ども食堂の持続的な組織運営の支援として、弊社で育てた魚の食材提供などを行っています。



海の清掃

年に数回、社員総出で海岸に流れついたゴミを拾ったり、海の清掃をしています。「海」無くしては弊社の事業は成り立ちません。



ふく成は「熊本県 SDGs 登録企業」です

世界を変えるための17の目標である「SDGs (SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS)」熊本県で、SDGsに積極的に取り組む企業として認められました。



ふく成のこだわり

離島という

恵まれた環境

ふく成の養殖場がある天草市御所浦町は、八代海（不知火海）に浮かぶ18の島々からなる離島です。日本の地質百景にも選定されていて、船でしか渡ることができません。そんな自然に溢れた御所浦の海は、山々に囲まれ、栄養分も豊富に恵まれた「宝の海」と言われています。そんな恵まれた環境で安心安全な魚を大切に育てています。



餌にこだわり、

プロの料理人に選ばれる身質の良さ

1960年創業 養殖職人による管理体制



最も重要になる餌は、サバ・アミなどを配合した「ふく成オリジナル飼料」を使用しています。既製品ではなく、オリジナル飼料を魚に与えることで明らかに身質や旨味、見た目が変わります。この独自の配合による飼料と海のミネラル分などの条件が重なることで、旨味成分であるアミノ酸が豊富な魚が育ちます。そして、1960年創業の養殖業の経験のもと、徹底した管理を行います。魚体の大きさや天候、海水温度などに応じて餌の量や回数を調整するなどして、消費者の皆さんに安定供給できるように管理体制を行っています。

熊本県適正養殖業者認証制度取得

熊本県適正養殖業者認証制度とは、消費者の皆さんに安心して食べていただける安全な養殖魚を提供することを目的に熊本県産養殖魚について適正管理のもとに安心安全な養殖魚を生産している養殖業者を認証しています。ふく成では、安心安全をモットーに熊本県の厳しい認証制度の審査をクリアした「熊本県のお墨付き」のトラフグや真鯛などの養殖魚を扱っております。



水産 養殖業



真鯛

とらふぐ

ふく成ブランド
「六福®-ROPPUKU-」

アジ

1960年創業、離島という恵まれた地で積み重ねた経験や技術を元に、餌にこだわり、ストレスの少ない環境づくりにこだわっています。また県の厳しい認証制度の審査をクリアした「熊本県のお墨付き」を受け、自信をもって美味しく安心安全な魚たちを大切に育てています。



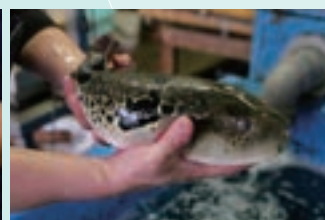
水産 卸売業



食品加工

水産物販売

弊社で養殖した真鯛やとらふぐを加工・販売を行っています。ご要望に応じたカタチで捌いてのご提供やご家庭でも調理しやすく骨をとるなどの処理をしております。とらふぐは、ふぐ処理師の免許を持つプロのスタッフが丁寧に毒を除去処理するので、どなたでも安心してご購入いただけます。



会社沿革

1960年4月1日

平尾水産設立
(祖父 平尾福雄)
真鯛の養殖開始

2002年

父 平尾福成
平尾水産を引き継ぐ



2014年

9月30日
田崎営業所、いけす
増設

2018年

養殖とらふぐ
「六福®-ROPPUKU-」
ブランド化



1979年

とらふぐの養殖開始



2004年

7月
ふぐ加工・卸全般 ふく成
設立 (田崎市場場内)

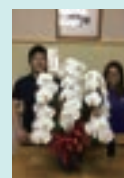
2016年

7月1日
(株)ふく成 法人化
平尾優代表取締役社長へ



10月29日

新・田崎営業所
移設
いけす 3 台 増設



EC事業

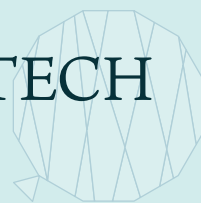


公式通販サイト 「ふく成オンラインショップ」 食べチョクでの商品販売

業者様だけでなく個人様に向けて、全国どこからでも時間帯関係なく好きな時に弊社の商品をご注文いただけるサービスです。ご家庭でふく成自慢の新鮮な商品を召しあがりいただけます。



SEAFOODTECH 事業



冷凍鮮魚 Firesh® スマート水産業の導入 (予定)

SEAFOOD×TECNOLOGY

長年培った経験と最新テクノロジーを駆使し、持続可能な水産業の実現を目指しています。特殊冷凍技術により鮮度をロックすることで、添加物を使用せずに長期保存可能かつ生よりも旨い冷凍鮮魚の開発・販売。今後は IoT 技術などを使い、養殖業を効率化するスマート水産の導入も考えています。様々な最新のテクノロジーを利用し、国内だけでなく世界へ向けて発信していく事業です。



2020年

4月 EC 事業スタート
(食べチョク)

12月 食べチョクアワード
「水産部門」全国 1 位
総合 3 位



2021年

7月 ブランドとらふぐ
「六福®-ROPPUKU-」
チーム・シェフコンクール
審査員特別賞(最優秀賞)
受賞

8月 熊本県 SDGs 登録業者
認証 第 1 期

11月 最新の特殊冷凍機
「アートロックフリーザー」
国内第 1 号機を導入



12月 食べチョクアワード
「水産部門」2 年連続全国 1 位
総合 2 位

2022年

SEAFOODTECH 事業
スタート

Firesh® ブランド誕生

11月 肥後もっこすの
うまかもんグランプリ
ベストセレクション賞
受賞
【真鯛の極み】
シーフードバラエティセット



2023年

2月 ICC FUKUOKA2023
父から受け継いだ育てる漁業で、
こどもたちの未来に食をつなぐ
「Firesh®」が
クラフテッド・カタパルト
優勝



3月 熊本県の UX プロジェクト・
熊本県 × 県内大学 × ふく成の
産学連携による
新しいチャレンジ事業にて
最優秀賞受賞



天然よりも六倍旨い
御所浦のふく成ブランド養殖とらふぐ

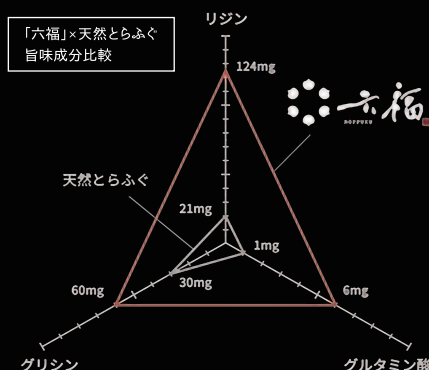
六福

ROPPUKU



天然よりも「六倍」の旨味成分

ふく成のブランドとらふぐ「六福®-ROPPUKU-」は、一般財団法人日本食品分析センターによる調査で天然のとらふぐに比べて旨味成分であるリジンとグルタミン酸が約6倍、グリシンは2倍多いという結果が出ました。熊本県の厳しい認証制度の審査をクリアした「熊本県のお墨付き」である等、独自に設けた6つの厳しい基準をクリアした「六福®-ROPPUKU-」だからこそ可能な天然を超える味。天然よりも六倍「福」が来るとらふぐを是非ご賞味ください。



グリシン

2倍

リジン
グルタミン酸

6倍



六つのブランド基準

- その一 熊本県適正養殖業者認定制度の取得
- その二 御所浦地区（ふく成指定漁場）での養殖
- その三 ふく成指定の配合によるオリジナル飼料
- その四 色・つや・形が合格したとらふぐのみ
- その五 11月から3月まで出荷されるもの
- その六 この道43年のプロの職人による管理体制

熟魚®
-JUKUGYO®-

魚の価値を最大化させ、
より美味しく食べてほしい。

弊社では、独自の方法で魚を熟成させ、特殊冷凍™技術で凍結しています。魚は一定期間寝かせることで、旨味成分のイノシン酸が増え、魚自体の旨味が増すことで、人間に有益な変化をもたらしてくれます。魚独特の臭みも抜けて、しっとり、もっちりとした食感に変わる、そんな絶品の味わいを是非ご賞味ください。





プロの料理人に 選ばれる 身質の良さ

とらふぐの良さは「色・つや・形（太さ）」で見分けられます。六福® は黒々としていて、つやもあり身は太く丸々としています。対象と比べると一目瞭然です。この違いを生み出すのは独自に設けた六つのブランド基準によるもの。天然の六倍という旨味成分はデータ上だけでなく、見た目にも身質の良さが表れています。



ともに学び、ともに産業を創る。
ICC
FUKUOKA 2023
CRAFTED CATAPULT
豊かなライフスタイルの
実現に向けて
グランプリ受賞

市場で急速冷凍

Firesh®

旨味コクが
生の魚と比べて **約27%UP!!**

※CRC 食品環境衛生研究所 調べ

冷凍レシピの開発

冷凍魚は生と比べて
コリコリ感がなく、
食感が物足りない…

・加工方法 ・保管環境
・解凍方法の見直し

※ディプレイクとの共同研究

一般消費者
30人中28人が
食感が生と同じと
評価！ ※ふく成 調べ

鮮度を保持したフローズンフィッシュ

Firesh®（フィレッシュ）とは、鮮度の高い魚を最新の急速冷凍機を用い、弊社独自の特殊冷凍™技術で凍結したフローズンフィッシュです。CRC食品環境衛生研究所の味覚分析結果で、凍結前に比べ旨みとコクが約27%増すことも確認されています。従来凍結することで損なわれていたメタでのコリコリとした食感も、解凍後に生に限りなく近い状態へ再現させることに成功しました。

水産養殖 × 冷凍テクノロジーで
魚の価値を最大化

特殊冷凍™技術とは、冷凍する際の「細胞破壊を極小化する」技術のことで、鮮度を閉じ込め、解凍しても品質を落とすことなく元の美味しさを復元することです。最新の急速冷凍機を採用し、凍結媒体ごとに5つのステップを用い、凍結前から解凍までを研究し、さらに高品質な冷凍を実現することができました。

市場で急速冷凍！

Firesh®

Table

市場からこどもたちにとどける愛情おかず

「市場からこどもたちに届ける愛情おかず」をコンセプトにした冷凍加工品 Firesh® table（フィレッシュテーブル）。日々、忙しいママのためでも愛情たっぷりのご飯を食卓に並べたい、という想いを叶える商品です。

天草から世界へ

弊社では、日本水産物のマーケット拡大と単価向上のために世界進出も視野に入れております。ミッションである「こどもたちの未来へ食をつなぐ」を軸に、持続可能な水産業の実現することを目的としております。社会課題でもある国内での魚食量・水産従事者の減少とは反対に、世界では人口・魚食量ともに増加しています。マーケットを拡大し、海外進出で利益を上げ、儲かる産業にし、水産従事者の雇用を守り、将来の持続可能な水産業へと繋げます。



株式会社 ふく成（ふくなり）

1960年 4月 創業 / 2016年 7月 設立

代表者 代表取締役 平尾優

所在地 熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所 熊本市西区田崎 3丁目1-31 / 天草支店(養殖場) 天草市御所浦町横浦382-2

資本金 300万円

従業員数 16名 (パート5名含む) ※2023年1月時点

事業内容 水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)

取引銀行 熊本銀行 / 肥後銀行 / 第一信用金庫

主取引先 岩田産業 / 佐藤食品 / 丸菱HD / ビビットガーデン / うおいち大阪 /
九州中央魚市 / 宮城水産 / 生駒水産 / 市場仲卸業者



FUKU
NARI



《関連事業》

平尾水産：水産養殖業（とらふぐ、真鯛、カワハギ、アジ、クロ etc...）

有限会社 川添食品（7名）：病院施設、老人ホーム、保育園、阿蘇旅館関係、島原旅館関係 etc...

国立病院機構熊本医療センター、熊本再春医療センター、国立病院機構菊池病院、熊本赤十字病院、黒川温泉旅館、日田温泉旅館、
雲仙島原旅館ホテル・老人介護施設、フレイン（スーパー）



FUKU
NARI

株式会社 ふく成

熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所： 熊本市西区田崎 3丁目1-31
天草支店(養殖場)： 天草市御所浦町横浦382-2

〈事業内容〉
水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)



FUKU
NARI

株式会社 ふく成

熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所： 熊本市西区田崎 3丁目1-31
天草支店(養殖場)： 天草市御所浦町横浦382-2

〈事業内容〉
水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)



FUKU
NARI

株式会社 ふく成

熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所： 熊本市西区田崎 3丁目1-31
天草支店(養殖場)： 天草市御所浦町横浦382-2

〈事業内容〉
水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)



FUKU
NARI

株式会社 ふく成

熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所： 熊本市西区田崎 3丁目1-31
天草支店(養殖場)： 天草市御所浦町横浦382-2

〈事業内容〉
水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)



FUKU
NARI

株式会社 ふく成

熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所： 熊本市西区田崎 3丁目1-31
天草支店(養殖場)： 天草市御所浦町横浦382-2

〈事業内容〉
水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)



FUKU
NARI

株式会社 ふく成

熊本市西区田崎町 380-9
(TEL 096-322-3112 / FAX 096-322-3113 / MAIL info@fukunari.jp)

田崎営業所： 熊本市西区田崎 3丁目1-31
天草支店(養殖場)： 天草市御所浦町横浦382-2

〈事業内容〉
水産養殖事業 / 卸売事業 / EC事業 / SEAFOODTECH事業
(上記記載に附帯する一切の業務)

