

MOWI®



COMPANY PROFILE

株式会社モウイジャパン
会社案内

Leading the Blue Revolution

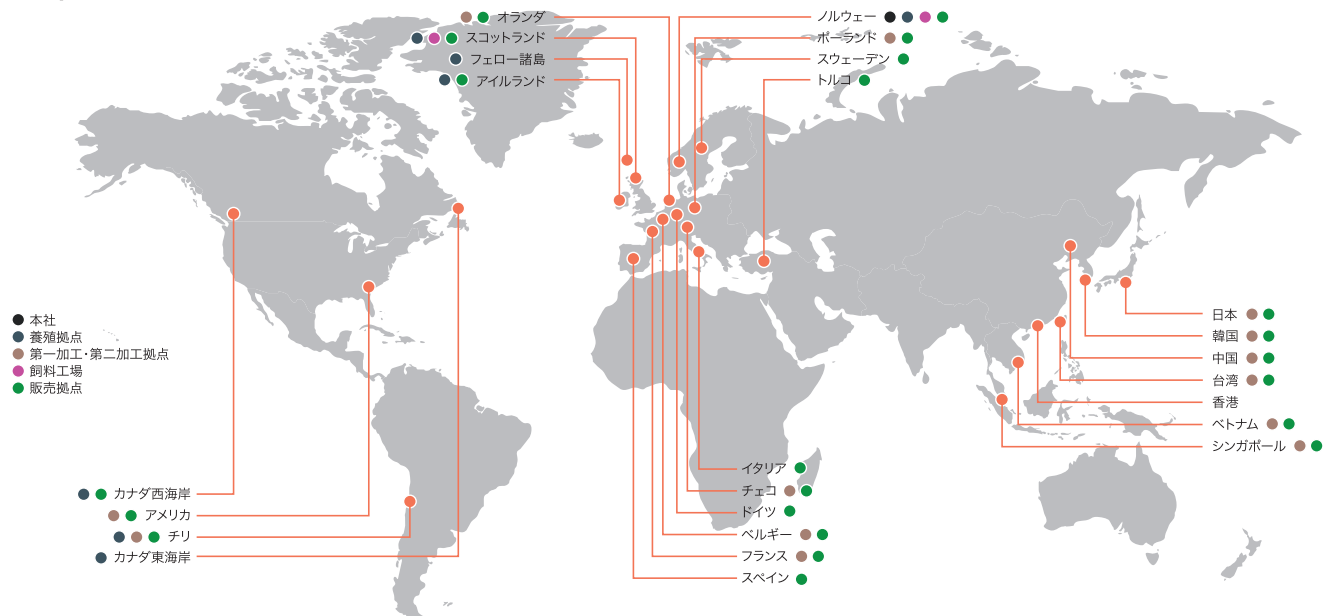
私たちは世界No.1*のサーモンメーカー、モウイです。

MOWI®

モウイグループについて

モウイグループはノルウェーに本部を持つ、世界No.1*のサーモンメーカーです。1964年にサーモンの養殖を開始し、独自の技術力・ノウハウを蓄積。現在も研究開発に積極的に投資し、継続的なイノベーションの実現をめざしています。2019年に社名を「マリンハーベスト」から創業に関わった先駆者の名前に由来する「モウイ」に変更。今後も品質の高いサーモンの安定的な提供という強みを活かし、お客様のニーズにお応えしてまいります。

事業拠点



*生産量：Kontali Analyse調べ



Our Vision

世界中で求められているのは、持続可能で効率的な手法で生産された、安全で健康的かつ美味しい食品です。そして水産物にはそのポテンシャルがあります。

地球の表面の70%は海が占めているにもかかわらず、未だに全世界の食糧供給のうち海由来のものはわずか2%です。さらに食糧生産におけるCO2排出量は、農畜産業に比べ水産業は劇的に少ないという環境面での優位性もあります。世界の人口増加を支えるために、食糧生産の現状を変えていく必要があると考えています。

モウイグループは研究開発投資を積極的に推進し続けることにより、技術的に卓越した組織として、水産養殖へ変化をもたらしてまいります。

それが私たちが掲げるビジョン、“Leading the Blue Revolution”です。

Ivan Vindheim, CEO

一貫したバリューチェーン

飼料の生産、卵・種苗の管理から養殖・加工・輸送まで一貫体制を取ることで、
安心安全なサーモンを提供しています。

各工程において安全確認のための検査を継続的に行っており、完全なトレーサビリティも実現しています。



Feed Factory

自社工場にて独自に開発した飼料を生産。
成分や安全性に最大限配慮しています。



The Origin

50年以上自社内で育て続けた血統を
持ち、現在も研究を進めています。



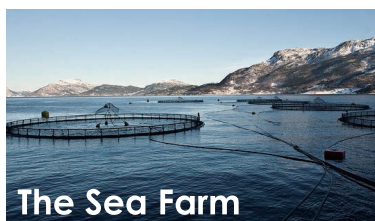
Eggs

孵化の時点から健康に育つよう管理する
ことで生存率向上。安定供給を実現します。



Freshwater Stage

稚魚が育つ淡水養殖場では使用される
水の99%が再利用されています。



The Sea Farm

海上養殖では養殖密度を低く保ち、
環境負荷をかけないように管理しています。



Harvesting

水揚げでのサーモンのストレス軽減にも
取り組み、品質を向上させています。



Processing

GFSI取得工場にて、各国の食品衛生
基準を満たす加工を行っています。



Logistics

鮮度保持のため自社専用ターミナルを
保有し、温度を徹底的に管理しています。



Air Cargo/Vessel

ほぼ毎日ノルウェーより
日本の主要空港へ輸入しています。

国内主要空港近辺で工場を運営

成田国際空港、関西国際空港からそれぞれ15分で商品が届く立地で自社工場を運営しています。



Customize

自社工場のためニーズに応じた柔軟な対応が可能です。
MAP包装といったコンシューマーパックなど加工度の
高い商品の生産も行っています。

Speed

スピード＝鮮度という考えにもとづき、生鮮の状態
で加工・デリバリーを行い、身質・身色ともに安定した
商品を提供しています。

Quality

全工程を自社で管理することにより、工程を最小限に短縮。
食の安全を守るだけでなく、コスト削減や環境負荷
低減にも貢献します。
また全工場でSQF、ASC CoC認証を取得しています。

※商品によって工程が異なる場合もあります。

お客様のニーズにお応えする商品群

「サーモンでできることは全て実現したい」その思いのもと、
原料としてのサーモンから加工品まで、多様な商品を開発・提供しています。
商品を通じて、さまざまな業態のお客様のニーズ・ビジネス課題にお応えし続けます。

フレッシュ

生鮮物流のノルウェー産アトランティックサーモンを取り扱っています。
ノルウェーから生のまま空輸しており、
高鮮度・高品質なサーモンを提供しています。



フローズン

冷凍物流のノルウェー産、チリ産サーモンを取り扱っています。
フィーレに加えてスケールメリットを活かしたハラスの商品展開も
充実させており、加工度の高い商品を開発・提供しています。



フードサービス

主に外食・中食事業者向けにサーモンを使用した加工度の高い
商品を取り扱っています。
ベトナムにある自社グループ工場や協力工場にて
お客様のご要望に合わせて、開発・生産しています。



冷凍食品

サーモンのさまざまな部位を使用した冷凍加工食品を取り扱っています。
自社グループの海外工場や国内の協力工場にて、
お客様のご要望に合わせて、開発・生産しています。



ツナ

主に海外産の養殖マグロを取り扱っています。
独自の真空包装技術によって生マグロを2週間冷蔵保存、
熟成させることを実現しました。
人気魚種であるサーモンとマグロをまとめた形態での納品も可能です。



MOWI®

株式会社モウイジャパン

〒104-0045 東京都中央区築地6丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル9階

TEL: 03-4533-7230

WEB: <http://mowi.com/jp>



会 社 概 要

社 名	株式会社モウイジャパン (英文名 Mowi Japan Co., Ltd.)
本社所在地	〒104-0045 東京都中央区築地 6 丁目 19 番 20 号 ニチレイ東銀座ビル 9 階 TEL:03-4533-7230
設 立	1995 (平成 7) 年 4 月 26 日
資 本 金	4 億円
年 商	205.2 億円 (2019 年 12 月期) グループ連結: 41.4 億ユーロ (2019 年 12 月期)
代 表 者	代表取締役 チャールズ・シン・チ・ウー
事 業 内 容	サケ・マス類の養殖、加工及び販売 マグロ、その他魚類の販売
U R L	http://mowi.com/jp
事 業 所	<u>大阪支店</u> 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 4 丁目 3 番 7 号 MPR 新大阪ビル 6 階 TEL:06-6350-8388 FAX:06-6397-6106 <u>成田第一工場</u> 〒286-0046 千葉県成田市飯仲 45 番地 成田市総合流通センター 関連食品棟 B 棟 2 階 201 号 TEL:0476-20-0231 FAX:0476-20-2280 <u>成田第二工場</u> 〒286-0046 千葉県成田市飯仲 49 番地 5 号 成田市総合流通センター 食品加工所棟 TEL:0476-20-0231 FAX:0476-22-3110 <u>関西工場</u> 〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町 5 番 5 号 TEL:06-6350-1301 FAX:072-458-6114
各部署連絡先	<u>フレッシュ</u> TEL:03-4533-7231 FAX:03-6684-3518 <u>フローズン</u> TEL:03-4533-7232 FAX:03-6701-2363 <u>フードサービス</u> TEL:03-4533-7234 FAX:03-3524-7008 <u>冷凍食品</u> TEL:03-4533-7255 FAX:03-3524-7008 <u>ツナ</u> TEL:03-4533-7235 FAX:03-6684-3518

沿 革

- 1964年** MOWI 社がサーモンの養殖開始。
- 1969年** HYDRO 社が株式の50%を取得。
- 1975年** MOWI 社のサーモンがブランドとして認知。
- 1983年** MOWI 社がスコットランドのGSP社とアイルランドのFANAD社を買収。
- 1985年** HYDRO 社が持ち株を100%とする。
- 1990年** 再編成に伴いHYDRO SEAFOOD社設立。
- 1995年** 日本法人設立。
- 1996年** HYDRO SEAFOOD社がFROYA HOLDING社を買収。
- 1998年** 社名としてのMOWI社を廃止。
ノルウェー、スコットランド、アイルランドに養殖場を持つHYDRO SEAFOOD社として設立。
- 1999年** NUTRECO社がHYDRO SEAFOOD社を買収。
MARINE HARVEST社設立。
- 2006年** PAN FISH社がMARINE HARVEST社を買収。
- 2007年** 合併買収を経て社名をMARINE HARVEST社とする。
- 2012年** 飼料部門設立。
(日本法人)マリンハーベストフードサービス(のちのモウイジャパンフードサービス)設立。
- 2013年** MARINE HARVEST社がMORPOL社を買収。
- 2017年** GRAY AQUA GROUP社を買収。
- 2018年** NORTHERN HARVEST社を買収。
- 2019年** 社名をMOWI社に変更。
(日本法人)社名をモウイジャパン、モウイジャパンフードサービスに変更。
- 2020年** (日本法人)モウイジャパンを存続会社とし、モウイジャパンフードサービスと合併。