



 **SANKO**  
MARKETING FOODS

会社案内

# 生産者とともに歩む、 “産地活性化 プラットフォーム”



代表取締役社長  
長澤 成博  
Naruhiro Nagasawa

当社は、創業以来50年以上の長きにわたり、飲食店を通じて「価値ある食文化の提案」を届けてまいりました。そして、私たちは今、新たな未来に向けた大きな挑戦の中にいます。

かつて居酒屋チェーンを中心に展開していた当社は、漁業者との出会いをきっかけに、自らが「つくる側」に立つ決断をし、水産6次産業化という稀有なモデルを確立してまいりました。

漁船の取得を皮切りに、自らが漁業生産者としてともに汗を流し、浜松の仲卸、豊洲の大卸、沼津での加工、自社の飲食店舗での調理・販売、そして直販まで——生産地からお客様のテーブルまでを一貫通貫で担うプラットフォームを構築することで、漁業と飲食の課題を同時に解決しうる、新たなサプライチェーンを形にしてきました。

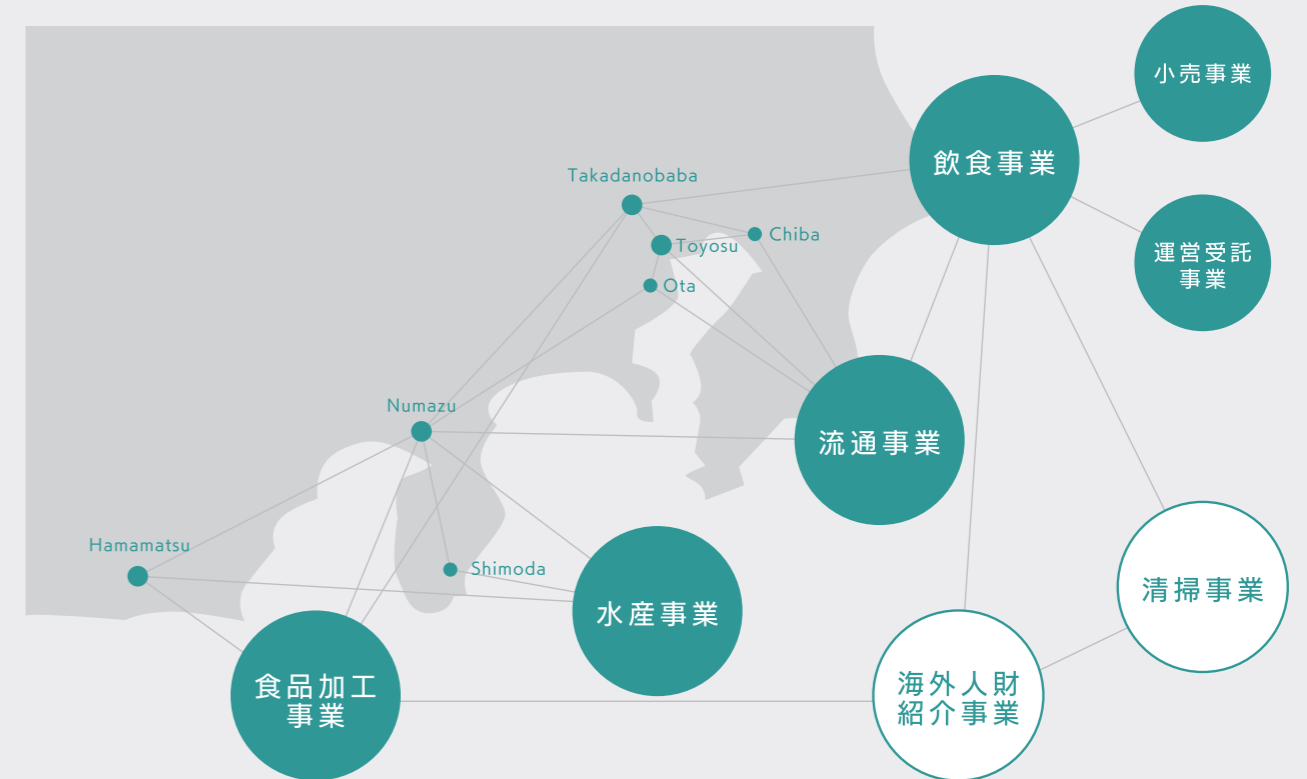
現在は、産地との連携をさらに深め、独自ルートでの仕入れと物流を駆使することでより品質の高い鮮魚の提供を可能にし、また同時に、当社独自のビジネスモデルを具現化した飲食店ブランドを展開する一方、業界横断の課題解決にも力を入れています。

創業から50年。事業の目的を単なる売上や利益の追求だけではなく、産地と都市をつなぎ、人と人の想いをつなぎ、食の未来を守ること。そのすべてが、働く仲間やお客様、お取引先、株主、そして地域社会にとって「心躍る」ものであるよう、私たちはこれからも変化を恐れず、挑戦を続けます。

私たちは、次の50年に向かうこの歩みを「第二創業期」と位置づけ、100年続く企業へと成長を続けてまいります。

## SANKO MARKETING FOODS GROUP

SANKO MARKETING FOODS グループは、創業から50年にわたり培ってきた飲食事業を基盤に、漁業、水産加工、流通、販売までを一貫して行う垂直統合型ビジネスモデルにより、水産業の持続的な発展を実現するとともに、お客様へより付加価値の高い食体験を提供してまいります。



### MISSION / VISION 当社の理念

企業理念 Corporate philosophy

## 価値ある食文化の提案

当グループの戦略・想い・ビジョンは、すべてこの理念を源泉に生まれています。サービス・商品・立地・空間づくり等、そのひとつ一つにこだわり、どう実現するのか、どうすればお客様のしあわせを作り出せるのか。考え続け、こだわり続け、いかに付加価値のある食を生み出すかに全身全霊を注ぐ、それが私たちの心の原点です。

経営理念 Management philosophy

### 全従業員の物心両面の幸福の追求

私たちは、すべての従業員が心身ともに健やかで、誇りとやりがいをもって働ける会社であることを目指します。人が生きるうえで欠かすことのできない「食」に携わる仕事を通じて成長する機会を提供し、公正な評価と適切な報酬でその努力を称えるとともに、働きやすい環境づくりを推進します。物質的な豊かさだけでなく、こころの充足、家族や地域社会への貢献といった精神的な幸福も大切に、ひとり一人の「しあわせ」が企業成長の原動力になると考えています。

目指すビジョン Vision

### 漁師をになりたい職業に

漁業者の高齢化と深刻な後継者不足、漁村の限界集落化、気候変動による水産資源の減少など世界の水産業が成長する一方で、日本の漁業は衰退の一途を辿っており、漁業者の収入は減少または不安定な状況に陥っています。私たちはこうした状況を変えるために、漁師とともに手を携え、漁業者の生活の向上と安定を図りながら、お客様の食卓をより豊かにすることで、日本が世界に誇る魚食文化を守り、“漁師をになりたい職業に”していくことに挑戦してまいります。

# SANKO MARKETING FOODS HISTORY

「第二創業期」を迎え、さらなる次元へ  
この先の100年へと続く  
SANKOの挑戦と進化はとまらない

## 次の50年へ向けて

コロナ禍を経て水産事業に大きく事業転換した現在を「第二創業期」と位置付け、漁業生産者でありながら、「とる（獲る）、うる（売る）、つくる（創る）」のすべてを提供することができる独自のプラットフォームを構築するまでに至りました。飲食業 × 水産業のノウハウを活かし、未来に続く日本の食文化の発展のため、今後も様々な事業にチャレンジしてまいります。



## 事業 転換



### 創業 昭和50年9月

### 上場

### 拡大

### 多様化

## 1975

- 1975 JR 神田駅のガード下に「三光亭」を開業
- 1977 「有限会社三光フーズ」設立
- 1983 「株式会社三光フーズ」設立

## 1995

- 1996 「パスタ mama」1号店新宿店オープン
- 1998 「東方見聞録」1号店・新宿中央東口店オープン
- 2000 「月の雫」1号店・赤坂見附店オープン
- 2002 商号を株式会社三光マーケティングフーズに変更
- 2003 ジャスダック市場へ上場
- 2004 東京証券取引市場第二部へ上場  
「黄金の蔵ジパング」1号店・新宿東口店オープン

## 2005

- 2006 直営店 100 店舗目となる「黄金の蔵」
- 2008 お茶の水店オープン
- 2011 「金の蔵 Jr.」1号店・調布店オープン
- 2012 「東京チカラめし」1号店・池袋西口店オープン  
「東京チカラめし」100 店舗突破



## 2015

- 2014 「アカマル屋」1号店・大宮一番街店オープン
- 2015 「焼肉万里」1号店・大宮南銀通り店オープン
- 2017 本社を東京都中央区新川一丁目に移転



## 2020

- 2020 沼津我入道漁業協同組合との提携開始  
「まるがまる」1号店・横須賀本店をオープン
- 2021 沼津我入道漁業協同組合に加入、沼津支店を開設  
地方卸売市場沼津魚市場における買参権を取得  
社名を「株式会社 SANKO MARKETING FOODS」へ変更  
浜松の水産仲卸・加工事業者「株式会社海商」を子会社化、  
「株式会社 SANKO 海商」に名称変更
- 沼津我入道漁業協同組合から漁船「辨天丸」を譲り受け、  
漁業研修を開始
- 株式会社ジーエスが清掃事業を開始

- 2022 豊洲市場の大卸「総合食品株式会社」を子会社化  
農林水産省の職員食堂の運営を受託し、「あふ食堂」をオープン
- 2023 鮮魚小売店「サカナタペタイ」MEGA ドン・キョーテ本八幡店をオープン

当社所有の漁船「辨天丸」が下田漁港より初漁  
東海エリア大型商業施設内フードコート店舗の水産6次化業態の運営開始

- 2024 豊洲市場隣接の商業施設「豊洲千客万来」内に「炙り屋 鱸」をオープン

## 2025

- 2025 「まめたい商店」1号店・ひばりが丘店をオープン  
「まめたい寿司」1号店・武蔵新城店をオープン  
東京・市ヶ谷の防衛省に「魚とめし」をオープン  
「まめたい寿司」牛込柳町店をオープン



### 社名にこめた想い

創業 50 周年を前に、自社ブランドの海外ライセンス事業展開を契機に、世界へ日本の食文化を発信していくべく、「三光マーケティングフーズ」から英語表記へ、社名変更を行いました。よりグローバルな視点から「価値ある食文化」を提案、発信し、この先 100 年続く会社へと進化してまいります。



**わずか 5.5 坪の定食屋「三光亭」**  
高度経済成長が続き、日本全体が急激に成長し始めた頃、創業者平林実が夫婦で開店した小さな定食屋。メニューはカレーと牛丼のみの、生活感を大切にこの店舗は人気を集め、着実に根づいていきました。ここから私たちの歴史がスタートすることになります。



**時代のニーズを捉えた均一居酒屋**  
2008 年のリーマンショックから始まった 100 年に一度の大不況。その中でお客様の「今」に応えるため誕生したのが、全品 270 円均一の居酒屋業態です。時代のニーズを捉えたこの業態は、東京 23 区を中心としてわずか 1 年足らずで約 80 店舗を展開しました。



**震災を機に生まれた「東京チカラめし」**  
東日本大震災により悲しみに暮れた日本に、東京からチカラを届けたいと 2011 年に新たなブランドとして焼き牛丼「東京チカラめし」をスタート。「牛丼」という弊社の原点に立ち返り、焼いた肉を乗せる新しいスタイルの「焼き牛丼」が若い世代を中心に大ヒット。急速に店舗数を拡大し、100 店舗を超える当社の看板ブランドとなりました。

# とる うる つくる 全部、SANKO オンリーワンの「循環型」 水産 6 次産業化ビジネスモデル

グループシナジーの最大活用で船から食卓へ、消費者から  
生産者へとバトンをつなぎ未来につづく漁業をめざす

創業からおよそ半世紀に及ぶ飲食事業の歴史は、「食」の根幹である食品の生産という新たなフィールドへわたしたちを導きました。2020年9月、静岡県沼津市の沼津我入道漁業協同組合との提携をきっかけに漁業の1次産地へ入りました。漁業産地では自らが生産者であり、かつ生産者とのダイレクトネットワークを築き、同時に下田、伊東、東伊豆へと拠点を拡大しています。さらには、沼津と浜松にある水産加工工場をはじめとした2次

産業拠点にて漁獲物を1次加工いたします。独自の手法で高付加価値化した商品は、自社飲食店舗やECでの販売にとどまらず、豊洲市場の大卸である総合食品株式会社を起点とした日本全国への流通網にのせ拡販しています。自社の一気通貫で水産物を適正価格で流通させて1次産業、2次産業、3次産業の各拠点を最大活用する当社独自の水産6次産業化の循環型モデルを構築し、持続可能な漁業の再興を目指しています。



「とる」



## 1 次産業 漁業 Fisheries Business

静岡県沼津市にある沼津市場をはじめとする産地市場での買参権取得や、自社船及び自社提携船団を形成したことにより、漁業産地からの直接仕入れが可能になりました。また、東京近郊エリアにとどまらず、愛媛県八幡浜市などの日本各地の漁業産地との連携も拡大を続けています。

## 2 次産業 加工 Food Processing Business

静岡県沼津市の沼津加工工場、東京都中央区の茅場町ファクトリーでの食品加工や、静岡県浜松市にあるグループ子会社 SANKO 海商におけるマグロを中心とした水産加工食品の製造によって、1次産地地の生産物の高付加価値化に取り組んでいます。これらの加工工場では、自社プライベートブランド商品の製造だけでなく提携業者との商品開発も展開しています。

## 3 次産業 流通販売 Distribution and Sales Business

これまで当社の主軸であった外食・小売事業による自社店舗での販売に加えて、2022年よりグループ子会社となった豊洲市場の卸売業者である総合食品の持つ全国流通網を駆使することにより、国内（自社・他社）のみならず国外への販売拡大に取り組んでいます。



「つくる」

「うる」



## 水産事業

Fisheries Business

### 漁師を なりたい職業に

産地市場の仲買人として競りでの入札を行い、また、自社船及び自社提携船団や提携する定置網漁船からの買取により、漁業産地から直接魚を仕入れ、多段階流通を経ずに最短距離で消費地へ届けます。未利用魚・低利用魚※であれば2次産業拠点の加工場へ運び、加工を施します。このように、私たち自らが漁業者となることで生産者とのダイレクトネットワークを形成して、日々漁業に取り組んでいます。

※未利用魚・低利用魚とは、小ぶりな魚や鮮度が落ちやすい魚などの一般的に流通されにくい魚種を指します。

### 漁業者との共存共栄を目指す SANKO船団

日本の漁業者と漁師の後継者不足といった社会問題の解決の一助になるべく、「漁師をなりたい職業に」のビジョンのもとに、漁業者の生活の安定と向上、さらにお客様満足の高さを目的として、2023年9月、静岡県下田市や南伊豆町の漁業者と提携を開始しました。「SANKO船団」と称した提携船団を形成し、自社操業船とともに漁船から直接、高鮮度の魚介類を仕入れ、当社直営店舗や取引先へ卸しています。



## 食品加工事業

Food Processing Business

### 商品開発、加工による 高付加価値化へ

1次産地で仕入れた水産物をはじめとする原材料の高付加価値化を目的とした食品加工事業です。現在、当社の食品加工拠点は静岡県沼津市と浜松市の水産加工場に、東京都内では茅場町の2次加工場を加えた3拠点があります。魚のフィーレ加工や調理加工などを各加工場で行い、グループ製品の新規開発及びPB製品の開発、1次加工品の他社提供に取り組んでいます。

### 地方市場の仲卸から水産加工メーカーへ 総合食品東海 大久保加工場 (静岡県浜松市)

静岡県浜松市の地方市場仲卸であり、マグロ問屋として40年以上の歴史を持つノウハウを活かし、2023年よりマグロを中心とした加工食品の開発に注力しています。「まぐろ餃子」「まぐろコロッケ」「まぐろメンチ」といったオリジナル製品を開発し、新たな販路開拓、ECサイト等での販売を行っています。



まぐろコロッケ



ねぎとろ

沼津や伊豆の水産物を1次加工品へ

### 沼津加工場

(静岡県沼津市)

2020年開設。SANKO船団の漁獲したキンメダイや提携する定置網漁船から水揚げした魚を中心に、血抜きや切り身、フィーレ加工にした上で3D凍結の技術により急速冷凍加工までを行います。これにより、従来は1次産地のみで消費されることの多い魚種までもが獲れたての鮮度を保ち、都内や東海地区などの消費地へ届けることを可能にしました。



金目鯛しゃぶしゃぶセット



金目鯛の煮付け

自社店舗のセントラルキッチン機能強化でコスト削減

### 茅場町ファクトリー

(東京都中央区)

沼津加工場にて1次加工を施した水産物加工品を、自社店舗で提供する料理へと2次加工します。同時に、「アカマル屋」「まめたい商店」といった自社店舗の定番メニューの下処理を行うなど、「セントラルキッチン機能」も果たし、当社グループのオペレーション効率化及びコスト削減にも大きな役割を果たしています。現在は、プライベートブランド製品の開発も行っています。



【プライベートブランド】「Fiiiimo」のせるだけ海鮮丼の具



## 流通事業

Distribution and Sales Business

### 当社グループのシナジーを 駆使し、国内のみならず 海外輸出を強化

グループ傘下となった豊洲市場の卸売業者である総合食品、静岡県浜松市の浜松市中央卸売市場の仲卸業者である総合食品東海では、国内の卸先への販売にとどまらず、新たに水産物の海外輸出事業も強化を進めています。さらに、2024年7月には千葉市地方卸売市場の仲卸業者である津田食品との協業により、既存の調達リソース及び、各所飲食店・小売店への販路と物流部門が強化されました。

### 全国の産地及び海外との ネットワークハブ

### 総合食品 (豊洲大卸)

豊洲市場の卸売業者7社※のうちの一つである総合食品は、約80年前に築地で生まれ、産地と消費地を結ぶ役割を果たしてまいりました。漁業の後継性そのものが危ぶまれる日本の産地が抱える課題に対し、私たちは漁業従事者や水産業を担う人たちのため、消費者への架け橋となるべくネットワーク良く産地に関わり、産地のお困りごとを解決するキープレイヤーとなれるよう尽力してまいります。

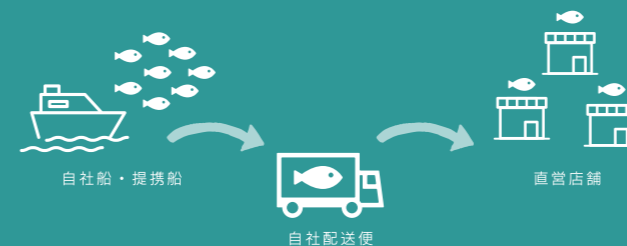
※東京都中央卸売市場(豊洲市場)の卸売業者は「大卸」「荷受け」とも呼ばれ、全国各地から集荷した水産物を市場内の卸売場で競り・相対取引などを行なって仲卸業者や売買参加者等に販売し、公正な値段をつける役割と全国からの水産物の集荷・分配する効率的な物流拠点という役割のふたつを担っています。



漁獲から24時間以内に鮮魚をお客様へ提供

# DAY-0 鮮魚 DAY-0 便

「DAY-0 (デイ - ゼロ)」とは、漁船で魚を海から揚げた日を起点に24時間以内に店舗や販売先へ流通し、そこからお客様に食していただくまでの時間を1日未満とした高鮮度を極めた鮮魚と、独自流通システムを表すブランドです。漁船から運送までを一気通貫で行うことで一般的な鮮魚の流通プロセスを大幅に短縮することを実現し、自らが漁を行う漁業者となり生産地に入ることこそ実現した、当社独自のシステムです。





## 株式会社 SANKO MARKETING FOODS

SANKO MARKETING FOODS CO.,LTD.  
(法人番号 8013301027281)

設立 1977 (昭和52) 年 4 月

本社 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-28-10 三慶ビル 2F

本店 〒104-0033 東京都中央区新川 1-10-14 B1F

支社 〒410-0843 静岡県沼津市蓼原町 45-2

資本金 10 百万円 (2025 年 6 月 30 日現在)

事業内容 飲食店経営、水産業

従業員数 正社員 242 名 (2025 年 6 月 30 日現在)

### 連結子会社

#### 総合食品株式会社

本社 〒135-0061 東京都江東区豊洲 6-6-2  
東京都中央卸売市場豊洲市場 7 街区 水産卸売場棟 5F

事業内容 水産物卸売業、水産物及びその加工製品の売買ならびにその受託及び輸出入他

#### 総合食品東海株式会社

本社 〒435-0023 静岡県浜松市中央区新貝町 239-1  
浜松市中央卸売市場内

事業内容 水産仲卸業、水産物の加工及び販売

#### 株式会社総合食品販売

本社 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-28-10 三慶ビル 2F

事業内容 水産物の売買ならびに受委託及び輸出入

#### 株式会社ジーエスサンハイ

本社 〒112-0012 東京都文京区大塚 6-17-2

営業所 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-28-10 三慶ビル 2F

事業内容 建築物清掃・法人営業・ホテル関連事業・設備点検保守事業

#### 株式会社 SANKO OCEAN WORKS

本社 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-28-10 三慶ビル 2F

事業内容 漁業及び水産養殖業、水産物の加工・冷凍及び売買他

### 関連会社

#### 株式会社 BESTIE INTERNATIONAL

本社 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-28-10 三慶ビル 2F  
登録支援機関番号 24 登 -010413

事業内容 海外人材紹介業、海外人材受け入れ企業への支援業、  
物品の輸出入及び販売並びにその問屋業、仲立業及び代理業



コーポレートサイトはこちら  
<https://www.sankofoods.com/>

