





ごあいさつ

50年先の食卓にも、旨いまぐろを。

三崎恵水産は、創業以来まぐろの故郷「三浦三崎港」を本拠地とし、全国の皆さまへ高品質なまぐろを提供してまいりました。

高鮮度状態を保つ超低温冷凍庫や、HACCP衛生管理の行き届いた加工場などの設備を保有し、「三崎まぐろ」のブランドを背負い、「旨いまぐろを届けたい」という熱い想いも一緒にご提供しております。

近年ではまぐろ問屋としての多様化を拓げるため、海外からの仕入れや商社との包括的な取引など時代と共に仕入れの方法も変化し、流通においてもお客様の細かいニーズに対応すべく物流網を拡大してきました。

三崎恵水産は加工・流通・卸販売・直販を包括的に担い、またグループ会社にて回転寿司をはじめとした飲食業や小売販売を展開、「まぐろ」という食材を知り尽くしたプロ集団が選び抜いた高品質のまぐろをお届け致します。



三浦三崎港はまぐろの故郷

関東唯一の、そして日本でも有数の冷凍まぐろの水揚げ量を誇る神奈川県三浦三崎港。天然の防波堤となる城ヶ島を南に栄えてきました。

遠洋漁業の基地としても古くから名声があり、ここ三崎から大型の遠洋漁業船が太平洋・大西洋・インド洋に向けて出航し、世界中の旬の時期のまぐろを釣り上げ、数ヶ月後帰港します。大小含め100以上のまぐろ問屋がこのまぐろ漁業を支え、高品質なまぐろを日本全国の消費者の元へお届け出来る仕組みを長年作ってまいりました。

船上で漁獲されたまぐろは即座に処理され、マイナス60°Cに凍結し運搬され、超低温冷凍庫に保管されることにより水揚げ直後の鮮度が保つとされています。

三崎市場では、熟練したプロの目利きが多数在籍し、入札方式によって上質のまぐろが選び抜かれ、高度な加工技術によりそれぞれのニーズにあったカットングを施したのち、お客様の元にお届けします。

会社概要



会社名	株式会社 三崎恵水産 Misaki Megumi Suisan Co., Ltd.
URL	https://misaki-megumi.co.jp/
所在地	本社 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島658-142 TEL. 046-881-7286 / FAX. 046-881-7290 横浜営業所 神奈川県横浜市神奈川区山内町1-1 中央卸売市場水産棟508号室
設備	超低温冷凍庫 (-50℃)・貯蔵量1,600t、他
代表取締役社長	石橋匡光
資本金	1,000万円
設立	1986年6月19日
業務内容	まぐろ、鮮魚及び水産物の加工、販売
総従業員数	85人(2022年11月現在)
取引銀行	横浜銀行 三崎支店 / かながわ信用金庫 三崎支店 / 三井住友銀行 横浜支店 / りそな銀行 横須賀支店 / 日本政策金融公庫 横浜支店 / 商工中金 横浜支店

沿革	1968年 4月 石橋水産 創立
	1986年 6月 (有)恵水産を設立
	1999年 11月 城ヶ島字西山658-151に加工場を新設
	2000年 2月 資本金1,000万円に増資
	2000年 4月 株式会社と改組し社名を三崎恵水産とする
	2001年 3月 回転寿司等を運営していた飲食事業部を(株)ネオ・エモーションに譲渡し グループ飲食事業として独立する
	2002年 9月 遠洋マグロ船の多国籍化にともない、韓国及び諸外国よりまぐろの輸入を始める
	2004年 5月 多様化する得意先の要望に対応するため、城ヶ島658-142へ工場を拡張し移転する
	2008年 3月 グループ会社の(株)ネオ・エモーションの店舗拡大に伴い、恵発注システムを導入し同社の 仕入れ業務を一括請負う
	2010年 10月 直販サイト『ニッポンの恵』を開設
	2012年 3月 株式会社マグロクルーズの加工部門の譲渡をうけ、10kwソーラー発電設備を設置
	2012年 10月 住吉漁業株式会社より住吉漁業城ヶ島冷凍庫の管理委託を受け、冷凍倉庫事業を開始
	2015年 5月 シンガポールにて現地法人MEGUMI F & S SINGAPORE PTE. LTD.を立ち上げ、 海外飲食第1号店を開業
	2018年 2月 FISHSTAND製品の『まぐろコンフィ』が神奈川県のみでしこブランドに認定を受ける
	2018年 3月 横浜本場市場内まぐろ問屋の角太商店の株式取得(80%)により同社を子会社化すると共に、 三崎恵水産横浜営業所を開設
	2018年 4月 米国にてMEGUMI SUISAN US HOLDING INCを立ち上げ、米国への直輸入を拡大
	2018年 5月 直販サイト『ニッポンの恵』をリニューアルし、『FISHSTAND』を開設
	2018年 12月 (株)ネオ・エモーションを完全子会社とする
	2020年 4月 組織変更に伴い、代表取締役会長として石橋幸男が就任(2023年退任)、 代表取締役社長として石橋匡光が就任する
	2020年 5月 大日本水産会 US・HACCP認証取得(本工場)および、MSC CoC認証取得
	2021年 4月 中央卸売市場内にて「横浜セントラルキッチン」を開設
	2022年 8月 ASC CoC認証取得
	2022年 10月 200kw(計580枚)のソーラー発電設備を本社工場屋根に設置



事業紹介

水産事業

まぐろをはじめとする水産物の製造・加工、および販売

卸売事業

国内卸売 / 全国の飲食店及び旅館、ホテル等への卸売販売
 海外輸出 / 東南アジア・中東・米国など17か国以上への卸売販売

直販事業

直営オンラインショップ FISHSTAND <https://www.fishstand.jp>
 百貨店等のギフトカタログ販売

店舗

FISHSTAND実店舗
 まぐろ直売所 恵総本店 / 栄町店

プロジェクト

再生可能エネルギー普及事業（まぐろでんきプロジェクト）
 食育貢献事業（食育講義、工場見学ツアー）
 資源のアップサイクル事業（ペットフード、まぐろ肥料開発）

環境への取り組み

未来の子供たちにも旨いまぐろを。「恵、サステナブル宣言。」

取得資格



私たちのサステナビリティへの取り組みをHPで公開しています。



関連会社

まぐろ卸売業

株式会社 石橋水産

飲食事業

株式会社 ネオ・エモーション

生鮮まぐろ業

有限会社 角太商店

シンガポール法人

MEGUMI F&S SINGAPORE PTE. LTD.

米国法人

MEGUMI SUISAN US HOLDING INC.