



会 社 概 要

2008年4月

社 名 : 中日合資浙江興業集团有限公司 (Zhejiang Industrial Group Co.,Ltd)

ホームページ: <http://www.xingye-seafood.com>
造船所関連 <http://www.zsxyard.com>

住 所 : 中国浙江省舟山市普陀区沈家門鎮大干

役 員 : 董事長 馬永鈞、 副董事長: 伊藤英敏、
その他董事 5 名 (中国側 3 名、 マルハ 2 名)

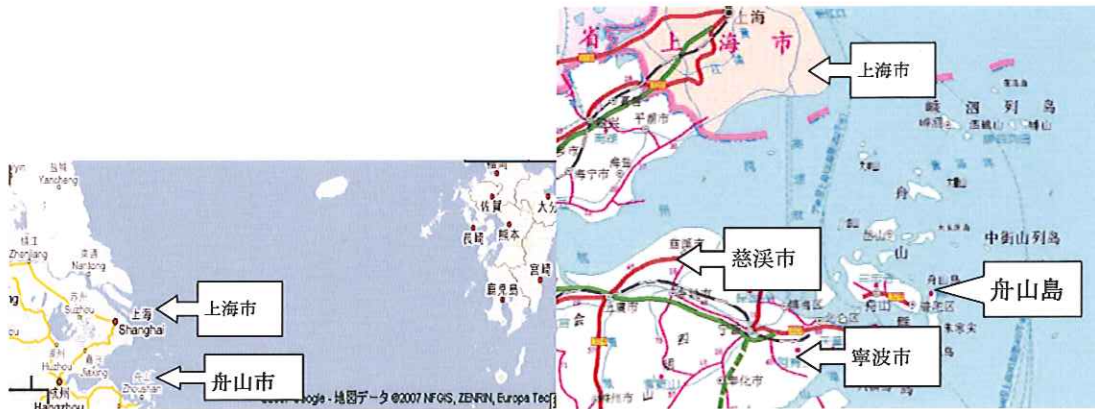
経営人員 : 総経理 馬永鈞、副総経理 5 名、非常勤副総経理 1 名、総経理助理 2 名

従業員数 : 2008年3月末現在: 正社員 1,563 名 (陸上 1,458 名、海上 105 名)、
臨時工 1,123 名、計 2,686 名

会社概要 : 会社設立 1994 年 12 月
操業開始 1995 年 1 月
合弁期間 50 年間
登録資本金 120 百万元 (14.9 億円)
日本側 株式会社 マルハニチロホールディングス 49 %
中国側 舟山第二海洋漁業公司 (舟山市政府) 51 %

集團傘下子会社:

- ① 舟山隆昇船業有限公司、資本金 30,000 千元 株シェア 70%
所在地: 舟山市東蟹峙島。船舶修理及び船舶機械製造販売。
2008 年 1 月部分開業。
- ② 舟山瑞洋水産品研発有限公司、資本金 3,000 千元 株シェア 100%
所在地: 浙江興業集团有限公司内。水産加工関連研究開発プロジェクト受託会社。
2007 年 11 月開業。
- ③ 舟山新諾佳生物工程有限公司、資本金 5,000 千元 株シェア 51%
所在地: 浙江興業集团有限公司内。オメガ 3 系脂肪酸関連油脂精製・販売会社。
2008 年 6 月工場稼働開始予定。
- ④ 舟山興佳酒店管理有限公司、資本金 500 千元 株シェア 100%
所在地: 浙江興業集团有限公司内。社外リース中のホテル「新海天楼大酒店」
等の管理業務会社。2007 年 12 月開業。



1. 生い立ち：1979年4月以降、当社前身の舟山第二海洋漁業公司（国有企業）と大洋漁業株式会社（現在、マルハ株式会社）は中国初の補償貿易による鮮魚事業を成功させ、浙江省政府、舟山市政府と密接な信頼関係を確立。
 1985年、中央政府の提唱に基づき、合弁で舟洋漁業合営公司を設立。
 1994年12月、国有企業改革政策に基づく舟山市政府からの要請を受け、合弁で舟山興業有限公司を設立。
 1995年1月、舟山興業有限公司が舟山第二海洋漁業公司から営業譲渡を受ける形で、操業開始。
 2008年1月集団（グループ）化し、社名を「浙江興業集团有限公司」とする。

2. 会社規模：
 - 土地：36万平米
 - 埠頭：10
 - ドック：ドライドック×3基（300～2000G/T）
 - 船舶：8隻
 - 冷蔵庫：2万トン（1万トン×2）、
2005年10月新冷蔵庫（5,000トン）完工
 - 各工場：①総合食品加工工場（1期97年完工,2期2002年8月完工）
 ②イカ加工[乾燥]工場、③イカ加工[冷凍]工場（2003年6月完工）
 ④製品加工工場、⑤冷凍加工工場（2005年1月完工）、⑥海鮮調味品工場、⑦節工場（2003年7月完工）、⑧ミール工場
 ⑨油脂工場、⑩包装工場、⑪造船所（魯家峙島）、子会社化し2008年1月東蟹峙島へ造船所移設 ⑫魚網工場



本社平面図



3. 業務内容：漁業：(遠洋イカ釣り 5 隻、鮪延縄 3 隻)、協力漁船約 120 隻船、鮮魚買付・販売、

加工：イカ冷凍製品 (ベタ、ロール、切り身、唐揚げ、フライ、天ぷら一夜干) イカ乾燥製品 (干しスルメ、サキイカ、ソフトミミ)、スリミ (白グチ、太刀、鰹、雑)、スリミ加工品 (カニ棒、フィッシュボール、おでん、魚肉ソーセージ)、魚類冷凍製品 (フィレ、切り身、竜田揚げ、唐揚げ、フライ、一夜干、塩蔵)、節 (鯉、鯖、宗田)、缶詰用ロイン (鯉、黄肌鮪、宗田、ビン長鮪、ハガツオ、腰長鮪) スモーク製品 (サーモン、鯖、鰹、鱈) ムキエビ、エビフライ、タコ (活、唐揚げ)、魚醤油、フィッシュミール、魚肝油等、冷凍保管。

販売：海外貿易 輸出、輸入（甘エビ、太刀魚、マナガツオ、イカ類、カラスガレイ他）
 国内営業 販売事務所：北京（支店）、上海、済南、成都、武漢
 販売チャンネル 約 1,200
 専売店 53店（舟山市 10店含む浙江省 27店、上海 13店、安徽省 4店、江蘇省 4店、福建省 2店、江西省 1店、山西省 1店、北京 1店）
 その他：造船所（船舶修理・機関部品販売）、魚網工場（ポリエチレン、ナイロン製網・ロープ、籠、スポーツネット、網修理）、包装工場（ビニール袋、カートン、発泡スチロール箱）、職工訓練センター、不動産販売、船舶代理店業務（餌、免税燃油）他。

4. 売上高	95年度	58億円（14円/元）
	96年度	68億円
	97年度	87億円
	98年度	126億円
	99年度	91億円
	2000年度	100億円
	2001年度	104億円（15円/元）
	2002年度	85億円
	2003年度	89億円（14円/元）
	2004年度	103億円（13円/元）
	2005年度	131億円（14.5円/元）
	2006年度	158億円（15.5円/元）
	2007年度	177億円（15.5円/元）

5. 品質管理 :

浙江興業集团有限公司 品質管理方針

浙江興業集团有限公司は、社会及び顧客の要求を満たした製品の生産・販売を保証する。顧客に対しては誠実な対応を約束する。

- 浙江興業集团総経理は、董事会決議に基づき、浙江興業集团各部門が上記方針に基づく体制を築くことに全責任を負う。
- 浙江興業集团品質管理部は、浙江興業集团各部門が上記方針に基づいた生産・販売が実施できる体制を維持するよう、各部門を管理・監督する責任を負う。
- 製品の品質に関する責任は、浙江興業集团各部門が負う。浙江興業集团各部門においては、各部門の責任において下記事項を実施する。
 1. 製品に対する社会及び顧客の要求を明確にし、必要に応じて従業員に周知徹底する。
 2. 製品に対する社会及び顧客の要求を満たす生産・販売を可能とする生産工程・販売方式を設定する。生産方法・販売方法を規定し、各段階における基準・手順を設定し、従業員に周知徹底する。
 3. 生産・出荷に際し、上記方針に基づく生産・販売が行われていることを、顧客に保証

する。

※ 本品質管理方針を受けて、浙江興業集団各部門はそれぞれ品質管理方針を作成し、浙江興業集団トップマネジメントに提出する。

※ 本品質管理方針は、年度ごとに見直しを行い、浙江興業集団有限公司トップマネジメントの承認を受けるものとする。本文書の改訂等に関する作業及び本文書、浙江興業集団各部門の品質管理方針の管理は品質管理部にて実施する。

以上

舟山興業品質管理検査項目 2007年7月現在				実施							
検査項目	日語	英語	測定方法	日本測定方法	試験標準	品	検	イ	製	海	冷
細菌总数	一般細菌数	Total Plate Count	寒天平板培養法		SN0169-92						
大腸菌群	大腸菌群	Coliforms	九管法	メン法	SN0169-92						
大腸杆菌	大腸菌	Escherichia coli	九管法		SN0169-92						
沙門氏菌	サルモネラ	Salmonella enterica	前増菌-DHL琼脂-生化検定		SN0170-92						
霍乱菌	コレラ	Vibrio cholerae	前増菌-TCBS琼脂-生化検定		SN/T1022-2001						
金黄色葡萄球菌	黄金ブドウ球菌	Staphylococcus aureus	前増菌-Baird-parker琼脂-蒸留液試験		SN0172-92						
副溶血性链球菌	溶血性链球菌	Vibrio parahaemolyticus	(氧化酵素産生法)前増菌-TCBS琼脂-生化検定		SN0173-92						
副溶血性链球菌	セレウス菌	Bacillus cereus	MYP-琼脂計数法		SN0176-92						
耐熱性菌	耐熱菌	Heat resistant bacteria	寒天平板培養法		日客戸提供						
霉菌	真菌	Molds	寒天平板培養法		GB/T4789.16-2003						
真菌	酵母菌	Yeast Fungus	寒天平板培養法	PDA培地26度5日							
脂肪	脂肪含有率	Fat Content	索氏抽提法	ソックスレー法	GB/T5009.6-2003						
酸価	酸価	Acid Value	KOH滴定法		GB/T5009.37-2003						
过酸化値	过酸化値	Peroxide Value (POV)	碘量法		GB/T 5538-1996						
水分活度	水分活性	Active w	儀器測定								
水分	水分含有率	Moisture	直接干燥法	秤外標	GB/T5009.3-2003						
VBN	VBN	VBN	半微量測定法		GB/T5009.45-2003						
pH	pH	pH	電位法	ペーハメーター							
蛋白質	蛋白質含有率	Crude Protein	半微量氮氏定数法		GB/T5009.5-2003						
亚硫酸盐	二氯化砷	SO2	盐酸副玫瑰苯胺法		GB/T5009.34-2003						
亚硫酸盐	亚硫酸盐	NO2	盐酸萘乙二胺法		GB/T5009.33-2003						
盐份	盐分	Salinity	硝酸银滴定法	モール法	GB/T12457-1990						
弹性	弹性	Elasticity	弹性仪								
白度	白度	Brightness	白度仪								
含氮量	氮素	Nitrogen	半微量氮氏定数法	マクロホルダー	GB/T5009.5-2003						
透明度	透明度	Transparency	仪器比色法								
灰分	灰分	Ash	高温灰化法		GB/T5009.4-2003						
组胺	ヒスタミン	Histamine	正戊醇蒸餾提取、离子交換树脂法		GB/T5009.45-2003						
水质硬度	水质硬度	Hardness of Water	EDTA滴定法								

品:品質管理部、総:総合加工工場、イ:イ力加工工場、製:製品加工工場、海:海鮮調味品工場、冷:冷凍加工工場

6. その他 : ①舟山市政府より重点基幹企業の認定「舟山市龍頭企業」5社の一つ。
 ②2001年8月、浙江省政府より重点基幹農業企業の認定（「舟山市農業龍頭企業」23社の一つ）。
 ③浙江省政府より外商投資先進技術企業に認定されている。
 ④2001年度浙江省重要外資企業66社の一つ。
 ⑤2001年12月、中国食品工業協会より「1981-2001 中国食品工業20大傑出企業」の称号を受ける。（他に、紅塔煙草、娃哈哈、光明乳業、青島ビール、等）。
 ⑥総合食品加工工場と冷凍加工工場は、HACCP 認証取得（1999年EU登録、2000年FDA登録）。
 ⑦水産加工工場は2000年12月ISO9001認証取得。
 ⑧中国食品学会及び中国品質学会による2000年度の市場調査において、「興業」ブランド冷凍食品が全国第一位の評価を受ける。評価基準は1)ブランド知名度、2)サービス満足度、3)シェア、4)品質信用度、5)先進性の5指標による。
 ⑨2000年12月、第6回中国国際食品博覧会で、魚醤油が「中国名牌食品」と認定される。
 ⑩2002年5月、浙江省緑色農産品（自然食品）決定委員会で、魚醤油とムキエビが浙江省緑色農産品と認定される。

- ⑪2002年5月、「興業」を商標登録する。
- ⑫2001年2月「興業」商標が浙江省著名商標に認定される(有効期限3年)。
- ⑬2002年12月、造船所はISO9001認証取得。
- ⑭2003年1月、海鮮調味品工場はISO9001認証取得。
- ⑮2003年9月 中国食品工業協会より100大傑出企業称号授与
- ⑯イカ加工工場はHACCP認証取得(2004年FDA)
- ⑰2005年総合食品加工工場とイカ加工工場はBRC認証取得
- ⑱2006年9月舟山興業練製品が“中国名ブランド”に選出される。
- ⑲2007年MSC (Marine Stewardship Council) 認証ロゴによるEU向けカニ棒輸出開始
- ⑳2008年1月国際権威漁業メディアIntraFishと中国水産流通加工協会が共同主催した「中国水産加工貿易企業25強」の第1位に選定される。
- ㉑当社を視察された中国国家指導者:91年10月22日 江沢民総書記、93年1月22日 朱鎔基国務院副総理、96年1月12日 李鵬国務院総理、李瑞環(政協主席)、楊汝岱(政協副主席)、楊尚昆(前国家主席)、鄒家華(前副首相)、田紀云(前副首相)、喬石(全人代委員長)、劉華清、等。

7. 舟山地区魚介類カレンダー

舟山地区魚介類資源カレンダー

No.	日本名	English Common Name	中国語名	学名	2004年																			
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月								
1	アカスエビ	Red Shrimp	紅蝦	<i>Solenocera spp</i>																				
2	シロエビ		白蝦	<i>Metapenaeopsis</i>																				
3	クルマエビ	Kuruma Prawn	竹節蝦	<i>Penaeus japonicus</i>																				
4	アミ		毛蝦	<i>Acetes chinensis</i>																				
5	アカスジエビ		紅筋蝦	<i>Metapenaeopsis dalei</i>																				
6	ミナミアカザエビ	Scampi	海熟蝦	<i>Metanephrops challengerii</i>																				
7	ザリガニ	Craw Fish	小龙虾	<i>Procambarus clarkii</i>																				
8	ウタリガニ	Blue Swimming Crab	梭子蟹	<i>Portunus spp</i>																				
9	シマイシガニ		花蟹	<i>Charybdis feriatus</i>																				
10	マイカ	Japanese Common Flying Squid	日本海魷魚	<i>Todarodes pacificus</i>																				
11	ムラサキイカ	Neon Flying Squid	北太魷魚	<i>Omnastrephes bartraai</i>																				
12	アカイカ(ケンサキイカ)	Red Squid	紅魷魚	<i>Loligo spp</i>																				
13	マダコ	Common Octopus	章鱼	<i>Octopus vulgaris</i>																				
14	マサバ	Pacific Mackerel	青占魚	<i>Scomber japonicus</i>																				
15	ゴマサバ	Spotted Mackerel	青占魚	<i>Scomber australasicus</i>																				
16	アンコウ	Monkfish	安康魚	<i>Lophius spp</i>																				
17	アマダイ	Horse-Head(Tilapia)	方頭魚	<i>Branchiostegus spp</i>																				
18	マトウダイ	John Dory	月亮魚	<i>Zeus faber</i>																				
19	サワラ	Japanese Spanish Mackerel	马交魚	<i>Scomberomorus nipponius</i>																				
20	タチウオ	Ribbonfish	帶魚	<i>Trichiurus lepturus</i>																				
21	マナガツオ	Silver Pomfret	鰺魚	<i>Pampus argenteus</i>																				
22	イボダイ	Japanese Butterfish	南鰯魚	<i>Psenopsis anomala</i>																				
23	ホウゴウ	Red Gurnard	綠翅魚	<i>Chelidonichthys spinosus</i>																				
24	ムラサキイガイ	Blue Mussel	紫貽貝	<i>Mytilus galloprovincialis</i>																				
25	サルボウガイ	Subcrenated ark	毛蛤	<i>Scapharca subcrenata</i>																				
26	カタクチイワシ	Japanese Anchovy	鰺魚	<i>Engraulis japonicus</i>																				
27	ウスバハギ	Leatherjacket	剥皮魚	<i>Aluterus monoceros</i>																				

東海地区底引きトロール禁漁期
東海地区エビトロール禁漁期

備考: ■ 高生産 ■ 低生産 ■ 生産極値かまたは殆ど無し ■ 禁漁期間にて生産無し

以上