



FTI JAPAN(株)

事業概要



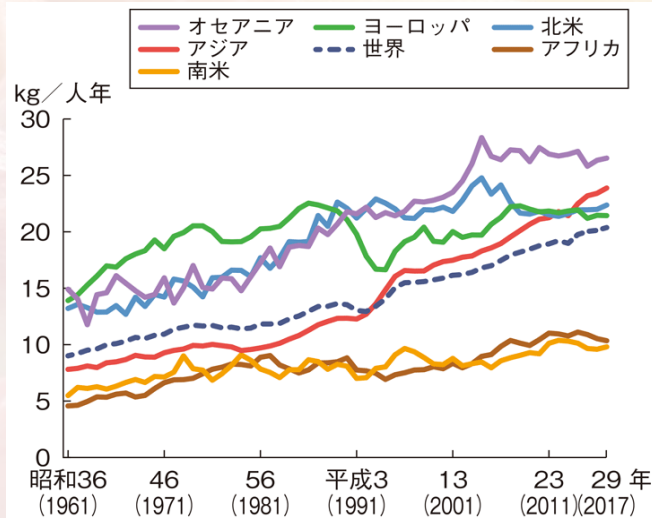
事業背景：世界の水産物消費の変遷

「消費量の増加」

保管・輸送技術等の発達により消費者にとって手に入りやすい食べ物になったこと、健康志向の高まりなどを背景として、元来より魚食習慣の強いアジア新興国では、生活水準の向上に伴って消費が増加。

世界の1人当たりの食用魚介類の消費量は半世紀で約2倍に。

地域別の世界の1人1年当たり 食用魚介類消費量の推移（粗食料ベース）



資料：FAO「FAOSTAT（Food Balance Sheets）」
注：粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量

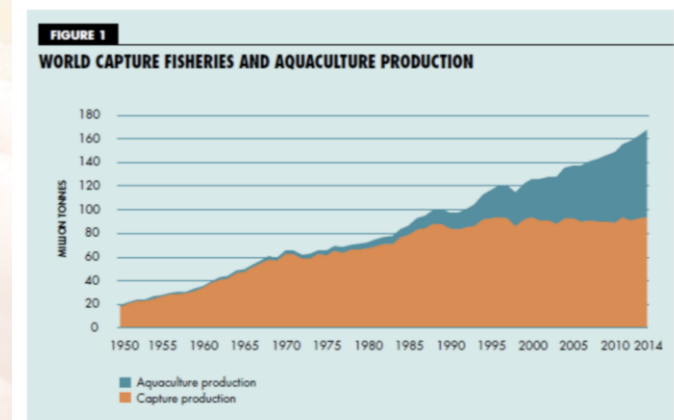
「生産量の増加」

消費の伸びを後押しに、直近半世紀で生産量は約5倍に増加。

魚種によっては絶滅危惧種(もしくは準絶滅危惧種)に指定される魚種などもあり、ウナギ、本マグロ、メバチマグロなども指定された。

一方で有限な天然資源の国際買い付け競争が熾烈化し始め、直近では日本の買い負けも目立つようになってきた。

世界の水産物生産量の推移



資料：FAO「Fishstat 2016」
注：青は養殖、オレンジは天然水産物の生産量

事業背景: 日本の水産業

「生産力の低下」

漁業就業人口は平成期の30年間で61%も減少し、今なお毎年2,000人ほど漁業者は減少。

また、日本の世相を反映するように高年齢化が進んでおり、現在の平均年齢は56.9歳。向こう10年で10万人を切るという予測もしています。

漁業で働く人の平均年齢

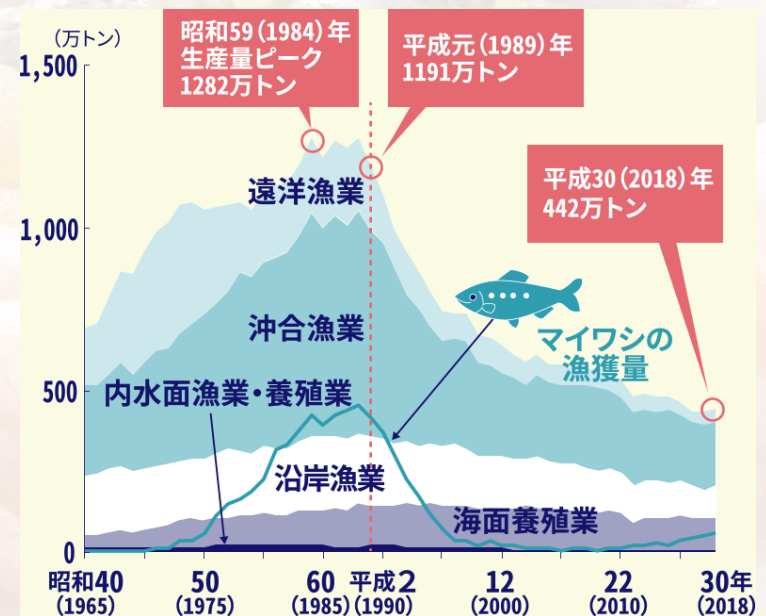


資料：水産庁HPより転載

「生産量の低下」

諸外国の外国船入漁規制による遠洋漁業の減少、沿岸部の資源減少などを要因として、昭和59年をピークに漁獲量は減少、現在も減少傾向の中にあります。

世界の水産物生産量の推移



資料：水産庁HPより転載

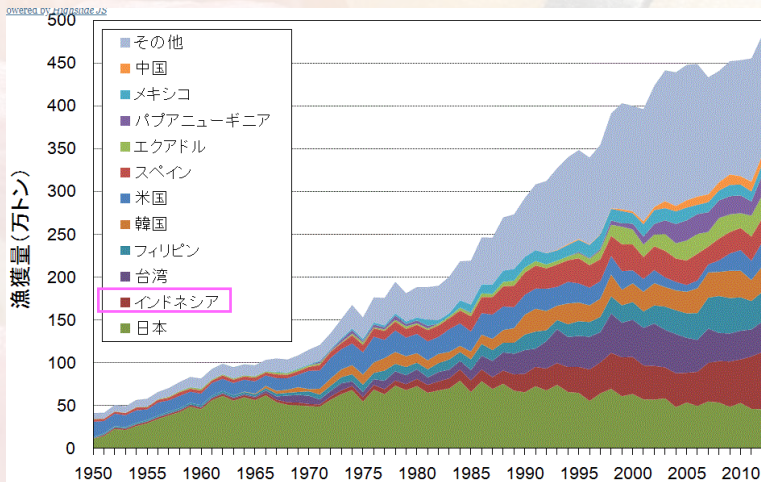
事業背景: インドネシアの水産業

「生産量の増加」

2016年のFAOデータでは、世界の水産物生産量は中国に次いでNo.2。

マグロ類(カツオを含む)においては年々生産量が増え続け、2016年現在では世界のマグロ生産量の10%を占め、世界No.1。キハダ鮪とメバチ鮪の著名な産地。この2魚種は世界マグロ消費量の約70%を占めるマグロ業界ではメジャー魚種。

世界の主要まぐろ類（カツオを含む）の
国別漁獲量推移



資料: FAO 「Fishstat」 2016

「漁師の9割が中小零細」

約600万人とも言われるインドネシアの漁師。この9割が貧困層とも言われ、多くが小型モーターボートで操業する中小零細漁業者です。

左記のように生産量が増えていく中でも、未整備の冷蔵/冷凍設備、未発達な品質管理技術、多数の流通ブローカーの存在などを理由として買い叩きの現状は続き、未だ漁業者の収入は向上せず、貧困は解決されないままです。彼らが十分な生活収入を得るためには、より多くの生産量を必要とし、これによって過剰漁獲を引き起こしかねません。

私たちFTIJAPANはインドネシア漁民に技術指導を行い、品質向上・物流構築を行うことで、サステイナブルな魚食を実現します。



事業背景: 少し先の未来の話

カナダの大学をはじめとする国際チームが、2006年11月にアメリカの科学専門誌「サイエンス」に発表した研究報告。

このままの規模で温暖化、水質汚染、**海産物の乱獲**、が進んだ場合、**2048年**には食用可能な魚介類のほとんどが**絶滅**してしまう。

私たちFTIJAPANとは？



水産物生産量、漁業人口が世界第2位のインドネシア。膨大な資源量を背景に、今もなお、生産量は年々増加しています。

この話を聞く限りは、世界有数の水産国家といえます。

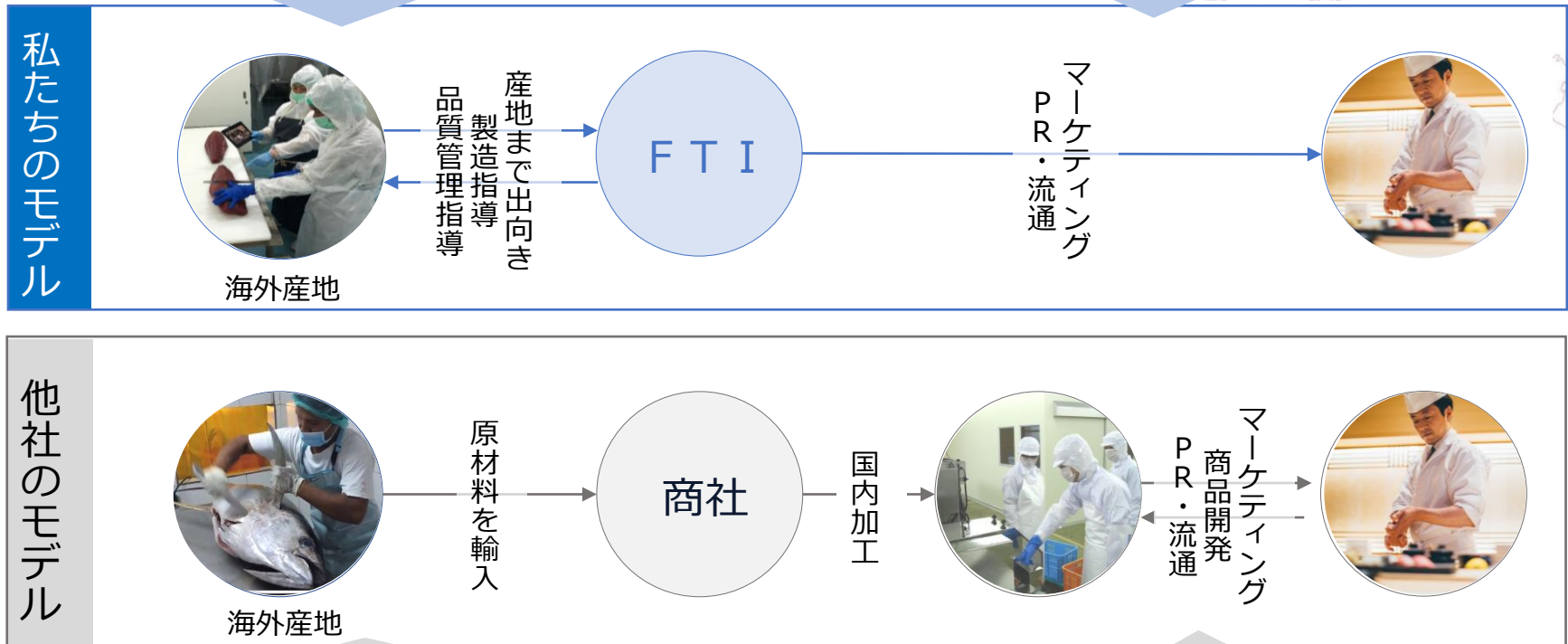
しかし現在まで、その漁業技術・品質管理技術の低さ、物流の問題から安定した品質が得られず、さらには、未加工状態での原料輸出に依存していたことから、先進国からは安価な原材料の調達先として認識されてきました。

私たちFTIJAPANは、生産者へ教育・指導を行うことで、高品質かつ付加価値のある水産加工品を生産し、限られた資源の有効活用、生産者の収入の確保、そして日本においては美味しいマグロを永く食べ続けられるように、この事業に取り組んでいます。

私たちの事業モデル

日本のマーケット動向
「食の外部化」「食の簡便化」などの
流行をとらえた商品開発・必要な教育指導を実施

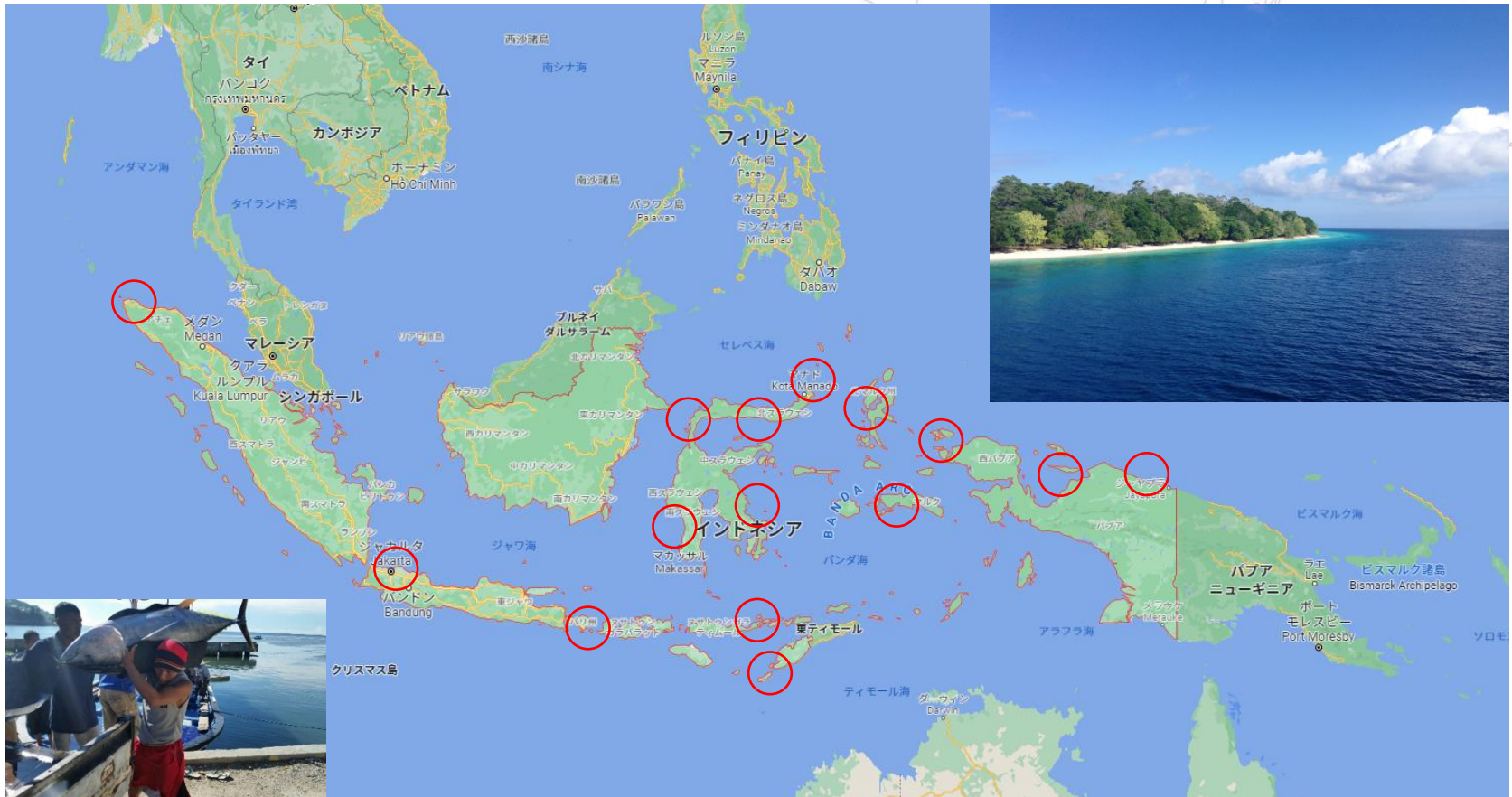
海外生産により
国内製造品と比較し安価に提供



安価な原料調達先として認識
鮮魚消費の拡大・国際買い付け競争の激化により、
原材料確保が困難な時代へ突入

国内製造によるコスト高

培った仕入先：インドネシアのほぼ全域をカバー 季節変動性を抑え、通年安定した集荷が可能



○：工場所在地

※自社工場および委託契約先を含みます

日本のマーケット動向をとらえた商品開発

～食にまつわるビッグワードを基に開発推進～

単身世帯の増加 職人不足
健康志向 高たんぱく・低脂肪

小包装規格 持続可能性

新しい生活様式
食育 低GI HACCP

人口減少 孤食
デリバリー

少子高齢化 調理済食品
日本食への注目 オンライン飲み会

食の安全 Eコマース
お取り寄せ

テイクアウト

地方のお魚屋さん向け



生鮮ロイン
(4~7kg)

量販店向け



長賞味期限
熟成赤身サク(200g)

EC向け



生マグロふりかけ
(70g)

生協(宅配)向け



すきみパック
(50g)

回転すし向け



冷凍スライス
(10g/1枚)

私たちの成長戦略

資源アクセス力

～産地との関係強化～

- バリューチェーンを構築し、適正価格で買い取ることで、1次生産者を守ります。
- 1次生産者から選ばれる存在となることで、強い資源アクセス力を確保します。
- 資源に優しい伝統的一本釣り漁法を推奨し、資源枯渇を引き起こしません。

生産力

～品質向上・製造拠点の拡大～

- 日本の品質管理技術を導入し、高品質化します。
- マーケット動向をとらえた商品を開発します。
- 製造拠点を拡大することで、生産能力を担保します。
- 生産管理から販売までを一貫して管理し、バリューチェーンを構築します。

販売力

～アライアンス重点～

- 大手企業との協業により、国内販売網を拡大します。
- インドネシアでも展開、地産地消も応援します。
- 自社ブランド「MAGURONESIA」を設立し、当社の取り組みをPRします。

インドネシアでMade by Japanのブランド創出とPR展開

**マグロをいつでも、気軽に
食べられる未来のために。**

**私たちは、水産資源に負担の少ない一本釣りマグロを、
適正な価格で買い付けすることによって、
循環型フェアトレードを行っています。**

**適正な買い付け価格をまもることで生産者の収入が確保され
私たちの“おいしい”が生産者の収入となり
明日の“がんばろう”に変わります。**

**私たちは未来にわたって永く、
おいしいマグロが食べ続けられるように
この循環型フェアトレードを広めていきます。**

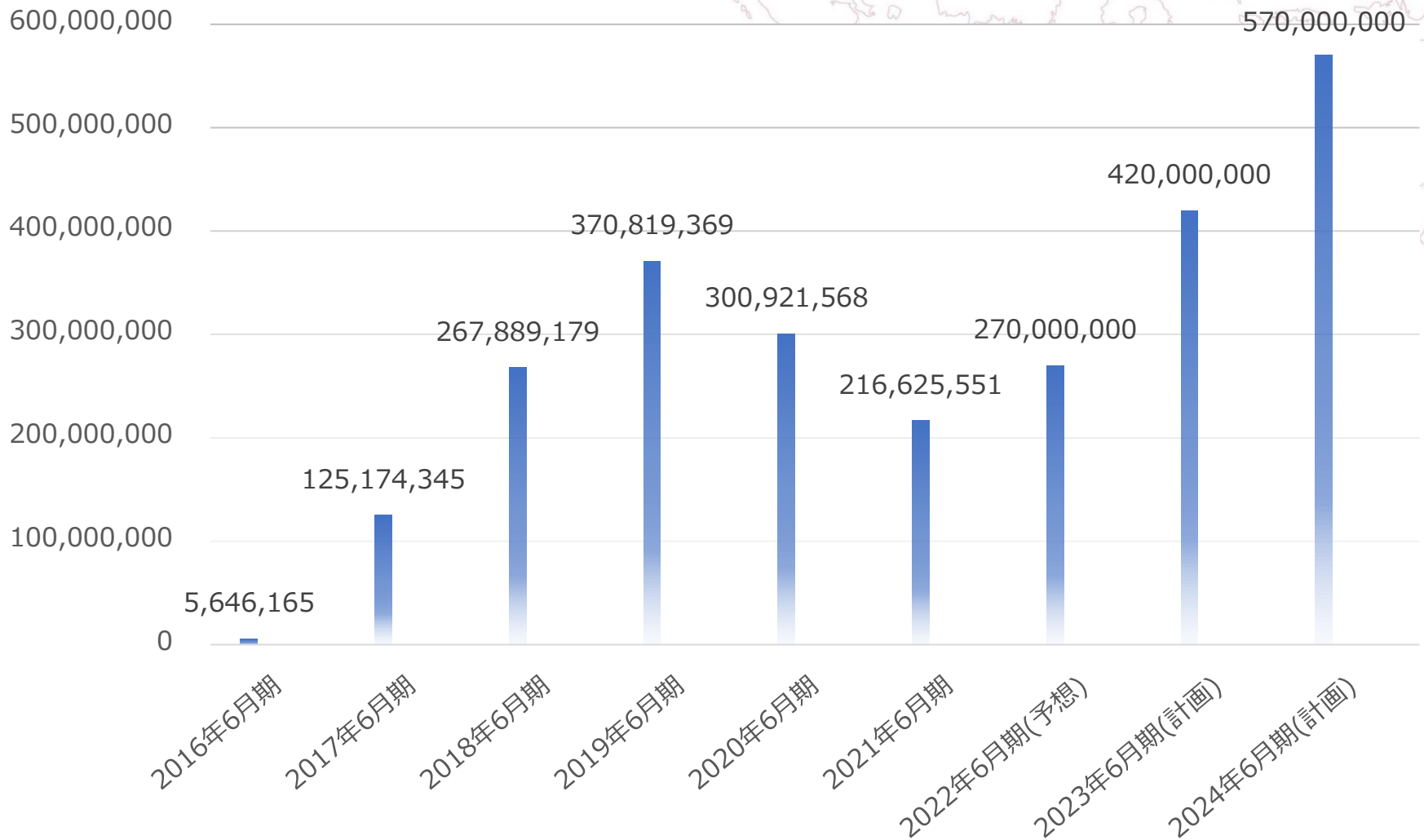


- ※ 商標登録取得済
- ※ 2021年10月よりマルハニチロGでも取り扱い開始
- ※ イオンショッピングモール@ジャカルタでも販売中

マイルストーン



年商推移：コロナ影響でシュリンクしたものの、業績は徐々に回復を予想



主なメディア掲載



(海外メディア)



SeafoodSource



The Daily Jakarta Shimbun
じゃかるた新聞

水産立国を目指すインドネシア政府との関係性

インドネシア政府との良好な関係を維持し、本事業の認知率向上、漁民へのプロジェクト参加を呼びかけています。



会社概要

商 号： FTI JAPAN株式会社（HP: <https://ftijapan.co.jp/>）

事業内容： ● 水産貿易業、卸売事業（国内）
● 水産業開発事業（海外）
他 前各号に関連する事業

所在地： 〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-1-10 神田NKビル2階
TEL 03-6260-9647 FAX 03-4496-4482

代表者： 代表取締役 鳴海 健太郎

役員： 取締役 鈴木 新吾
取締役 廣川 正秋
監査役 小西 俊彦

資本金： 8,127万6,264円
（発行済株式数 625,320株）

設 立： 平成22年7月

取引銀行： りそな銀行
城南信用金庫
日本政策金融公庫
PT. Bank Negara Indonesia

<代表者プロフィール>

2016年：中小企業庁委託事業
「経営力向上・IT基盤整備支援事業（次世代企業間データ連携調査事業）」
日本とインドネシア間のトレーサビリティ実証事業

2017年～2019年：インドネシア国営水産会社との共同事業
「The Global Seafood Value Chain Development Project」

2018年：米国食品衛生管理者資格(PCQI)を取得、FDAに登録

2019年：JICA
「インドネシア離島における水産セクター開発計画」コンサルタントとして参画

2019年：インドネシア外務省主催
「Trade Expo Indonesia」にて
インドネシア水産庁イベント
国際衛生管理規格について講演

