

株式会社タカスイ × 株式会社Genki Global Dining Concepts 三重県南伊勢町における「真鯛」の養殖について協業開始

～「真鯛の里」南伊勢町の美味しい真鯛を全国のお客さまへ～

株式会社Genki Global Dining Concepts（本社：東京都台東区、代表取締役 社長執行役員 藤尾 益造、以下「当社」と）、株式会社タカスイ（本社：三重県度会郡南伊勢町、代表取締役：岡 孝浩、以下「タカスイ」）は、三重県南伊勢町における「真鯛」の養殖事業に関する協業を開始しましたので、お知らせいたします。

これにより、タカスイが南伊勢町で培ってきた高品質な海面養殖技術と、当社が有する全国店舗ネットワークを掛け合わせ、国産養殖魚の安定供給体制をさらに強化するとともに、魚べいをはじめとする当社グループ全店舗にて、南伊勢町ブランドの美味しい国産真鯛を全国のお客様にお届けできる体制が整います。



■ 協業の背景

日本の水産業は、漁獲量の減少や輸入依存度の高まりなど、構造的課題に直面しており、持続可能で安定供給が可能な養殖魚の重要性が増大しています。

三重県南伊勢町は、古くから「真鯛の里」として知られ、リアス式海岸に囲まれ、潮通しが良く透明度の高い海や穏やかな湾など、真鯛の健全な成育に理想的な環境を持つ地域です。この海で育つ真鯛は、身質が良く旨味がしっかりしているのが特徴です。タカスイはこの地で60年以上にわたり真鯛養殖を営み独自ブランドを展開し、その品質の高さは高い信頼を得ています。

一方、当社は、全国の「魚べい」を中心とした店舗網を通じて、お客さまに国産で安全・美味しい魚を届ける体制強化を進めています。しかしながら、真鯛については一部の店舗でのご提供にとどまっており、全国の店舗での販売が大きな課題となっていました。



南伊勢に設置された生け簀



養殖している真鯛

■本協業のポイントと得られるメリット

本協業では、南伊勢に設置された70基の生け簀で、年間生産量約600トン(約30万匹)の真鯛を育成し、2026年3月頃から本格出荷を予定しています。これにより、安心・安全な国産真鯛を当社グループ全店舗で安定的に提供できるようになり、お客さま・生産者・当社それぞれに以下のメリットが生まれます。

<お客さまのメリット>

- ・全国どこでも、南伊勢町産の高品質な真鯛を安心して楽しめる
- ・鮮度と品質のばらつきが少なく、より高い価値を体感できる

<生産者(養殖事業者)のメリット>

- ・販路拡大により、地域ブランド「南伊勢町の真鯛」の価値向上
- ・安定的な需要の確保により、生産体制の長期的な維持・強化が可能

<当社のメリット>

- ・サプライチェーンの強化により、高品質の商品を確実に提供できる体制を実現
- ・提供メニューの拡充によって、ブランド価値や顧客満足度の向上が期待できる

■今後の展開

両社は今後、以下の取組みを共同で進めていきます。

- ・真鯛の生産規模の拡大
- ・供給の安定化と品質の更なる向上
- ・地域共生の活性化 など

将来的には、真鯛以外の魚種でも南伊勢の恵まれた環境を活かしたさらなる協業の可能性を検討します。生産者の顔が見える安心・安全な体制のもと、当社の店舗を通じてお客様にお届けしてまいります。



(株)タカスイ 岡社長

■会社概要

会社名 : 株式会社タカスイ

所在地 : 三重県度会郡南伊勢町迫間浦1396番地9

代表者 : 岡 孝浩

事業内容 : 魚類養殖業、生鮮魚介卸売、釣堀

会社名 : 株式会社Genki Global Dining Concepts

(東証スタンダード 証券コード:9828)

所在地 : 東京都台東区上野3丁目24番6号 上野フロンティアタワー19階

創業 : 1968年12月12日

会社設立 : 1979年 7月26日

代表者 : 代表取締役 社長執行役員 藤尾 益造

事業内容 : レストランチェーンの経営

企業理念 : 私たちは、まごころ込めた一皿で、豊かで楽しい時間(ひととき)を提供し、
世界中を“元気”にします



【本件に関するお問合せ先】

株式会社Genki Global Dining Concepts 経営企画部

電話:03-6824-9200 / FAX: 03-6824-9210

メールアドレス: keiki@genki-gdc.co.jp