

HISTORY

● 会社沿革

FRD ジャパン創業
独自のろ過技術
開発・販売を開始

2013

千葉県木更津市のプラント稼働、
設計やノウハウ確立に向けた
技術実証開始

2016

2018

2023

2026

2027

サーモン陸上養殖事業化に向け
三井物産株式会社からの出資を受け
三井物産グループに

技術実証成果を経て資金調達を実現し
千葉県富津市で
大型商業実証プラント建設着工

富津ファーム産
サーモンの出荷
開始予定

COMPANY INFORMATION

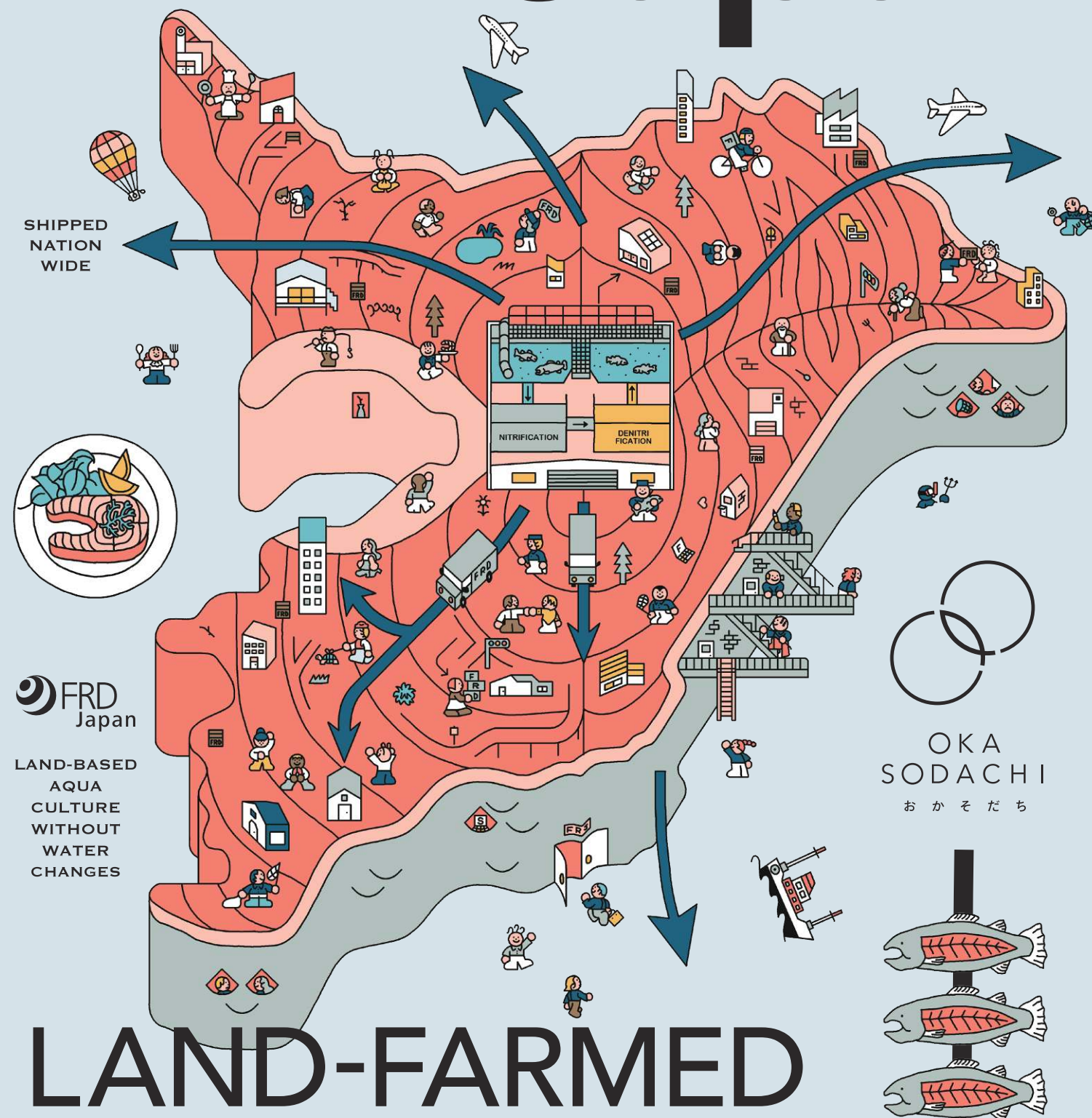
● 会社概要



会社名	株式会社FRD ジャパン（英語表記：FRD Japan Co., Ltd.）
事業内容	独自開発の閉鎖循環式陸上養殖システムの設計・開発・運用、 「おかそだち®」サーモンの養殖生産・販売
設立	2013年12月
代表者	十河 哲朗
HP	https://frd-j.com/
所在地	（埼玉本社）〒339-0072 さいたま市岩槻区古ヶ場 1-7-13 （木更津プラント）〒292-0818 木更津市かずさ鎌足 3-9-13 （富津ファーム）〒299-1606 千葉県富津市数馬 743-2 （東京オフィス）〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-3-9 H ¹ O八丁堀421

COMPANY PROFILE

FRD Japan

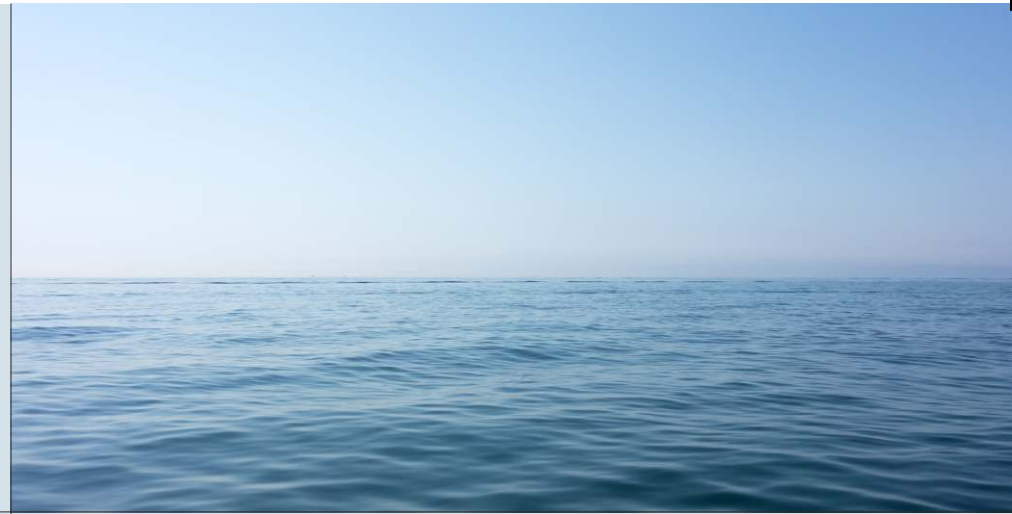


LAND-FARMED
SALMON FROM
CHIBA PREFECTURE

COMPANY MESSAGE

● 代表挨拶

ミ
ッ
シ
ヨ
ン
と
ビ
ジ
ヨ
ン
に
込
め
た
思
い



次世代に美味しい魚と、美しい自然を残すために。
今必要なのは、海に依存しない陸上養殖です。

世界中でサーモンの人気が高まり続けています。

うまみと脂のバランス、鮮やかなオレンジ色が特徴のサーモンは、寿司店や日本料理店の主役として欠かせない存在になっています。

FRD ジャパンのミッションは、
「海にたよらず、美味しいサーモンを。」
これは、陸上養殖という新しい方法で、
都市部や砂漠のような場所でも、
おいしいサーモンを生産できる未来を
目指すという意思を示しています。

私たちのビジョンは、
「サーモンとテクノロジーで、世界を驚かす」。
魚は獲れる場所から運ぶものではなく、
必要な場所で育てるもの。

そんな新しい常識をつくり、
水産業界に変革を起こしていきます。

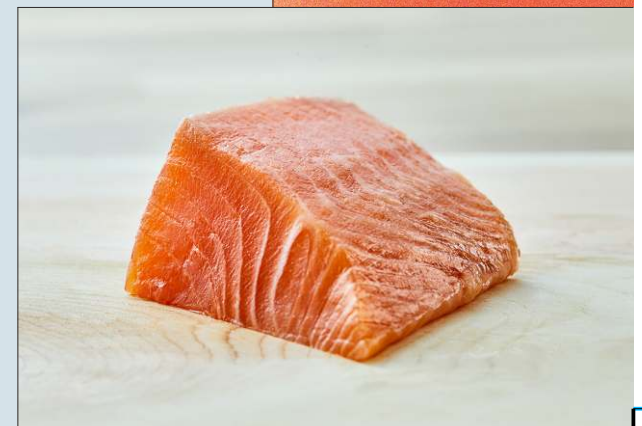
代表取締役 CEO
十河 哲朗



伸び続ける人口、増え続ける水産物消費。
天然漁獲量は既に限界に達し、養殖による
サーモン類の生産が世界中で急拡大しています。

一方で、魚のフンや残餌による環境負荷の問題により、
海での養殖場の拡大が制約されるケースが増えています。
世界的な海水温の上昇や海洋汚染の深刻化が
社会課題として取りざたされる中、
海に頼らない養殖のカタチが求められています。

我々FRD ジャパンは、水処理技術の開発から
養殖ノウハウの蓄積まで、豊富な経験により培った
閉鎖循環式陸上養殖のテクノロジーで、
獲れたて・新鮮・安心安全なサーモンを、
世界中のあらゆる場所で生産できる未来を創っていきます。



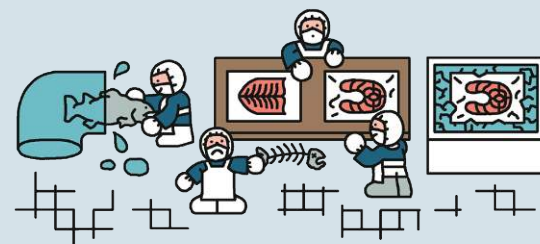
OUR BUSINESS

● FRD ジャパン 事業紹介



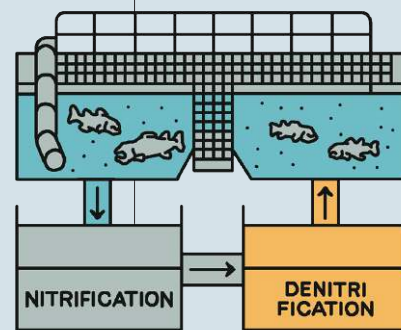
陸上養殖の技術開発から生産、加工、流通まで、サーモン陸上養殖のバリューチェーンの全領域で事業を展開しています。

将来的に大型陸上養殖プラントをグローバルに展開し更なる生産規模の拡大を目指すほか、スケーラブルな事業展開を可能とする独自技術・ノウハウのライセンスする事業モデルを確立し世界中で伸びゆくサーモンの需要を持続的に支える世界 No.1 の陸上養殖産業のパイオニア企業を目指しています。



4 加工

富津ファームには最新鋭の加工機器を備えた加工場を併設しています。最高の鮮度を保ったままトリム E フィレまで加工してお客様にお届けします。



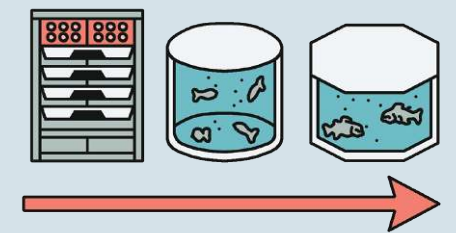
1 研究開発・テクノロジー

自然海水を使わず、飼育水を循環させる閉鎖式陸上養殖技術を自社で開発。場所を選ばずに陸上養殖事業を展開できる独自のテクノロジーを武器に、日本だけでなくサーモンの需要がある世界各国でプラントを展開し、ビジネスモデルを描いています。



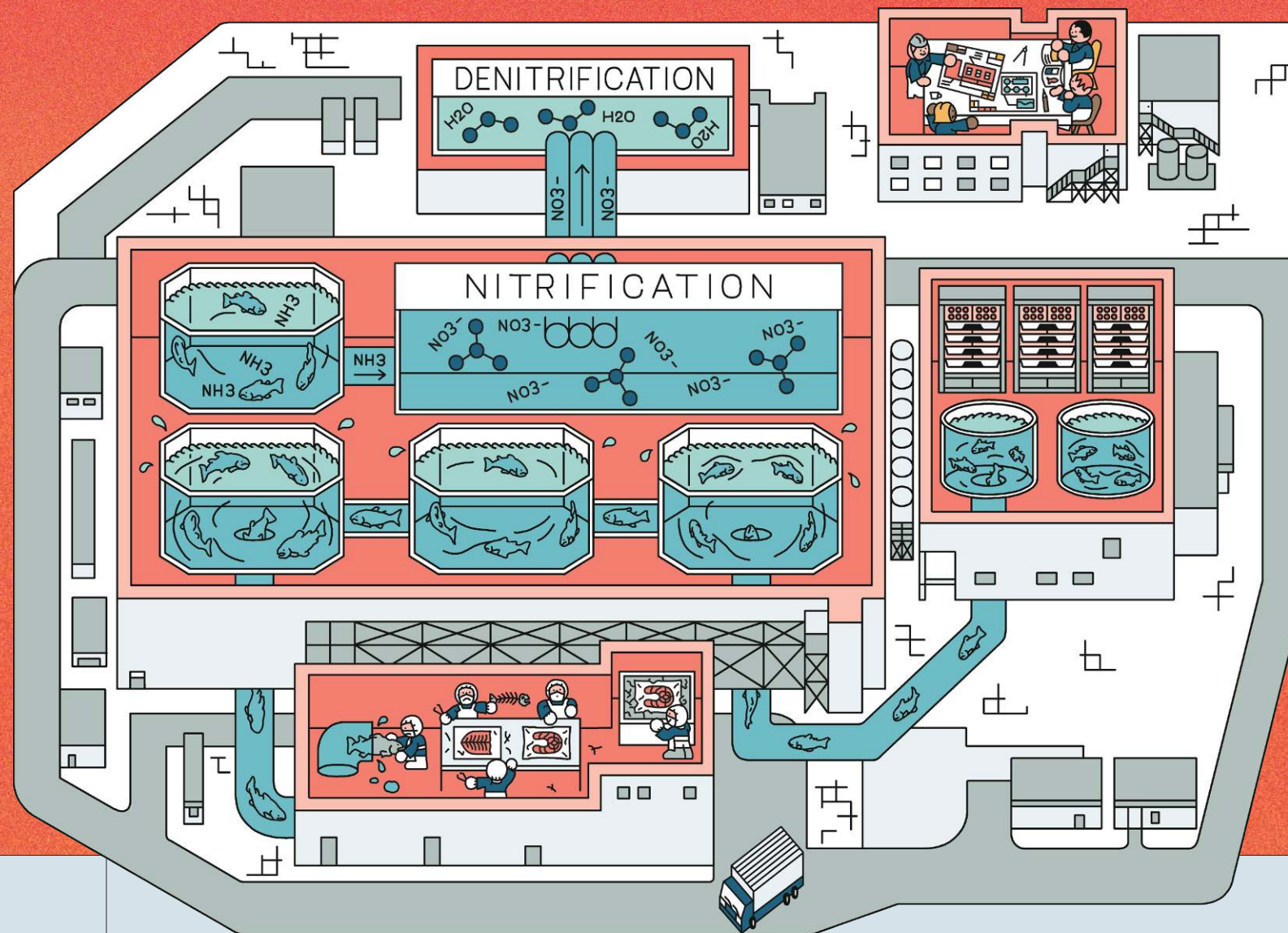
2 プラント設計・建設

自社にプラントデザイン機能を有することは大きな強み。木更津の実証実験プラント、富津の商業プラントにおける設計・調達・建設での独自の技術やノウハウを蓄積し、低コスト・高効率なプラント開発を推進しています。



3 養殖生産

約40世代に亘る養殖実績により獲得した水処理や給餌のデータや経験を基に、独自のオペレーションノウハウで、おいしく付加価値の高いサーモンを安定的かつ経済的に生産するレシピを確立しています。



INSIDE OUR FACILITY



5 販売・流通

「おかそだち®」。独自ブランドで現在関東圏を中心に流通。一大消費地である首都圏での地産地消を実現しています。2019 年から首都圏の小売店や寿司チェーン等で継続的に販売しており、お客様との信頼関係を築いております。



6 コーポレート機能

事業戦略の立案から資金調達、IT、それらの実現に必要な人材の採用・育成はもちろん、ブランディングや知財の利活用など、事業会社として価値を発揮するために必要な機能。将来的に世界的に認知されるグローバル企業として成長することを目指しています。

ABOUT OKASODACHI®?

● 私たちのブランド「おかそだち®」サーモン

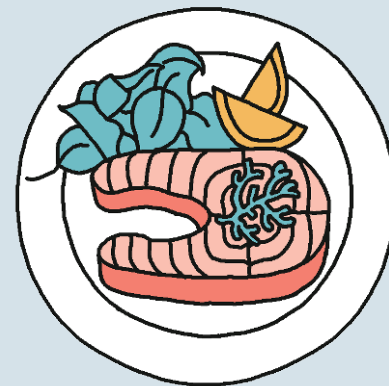
私たちが育てたサーモンは、「おかそだち®」のブランドで、関東圏のスーパーマーケットや回転すしチェーン、ホテル等で販売中です。



「国産・生」ならではの 鮮度を一年中お届け

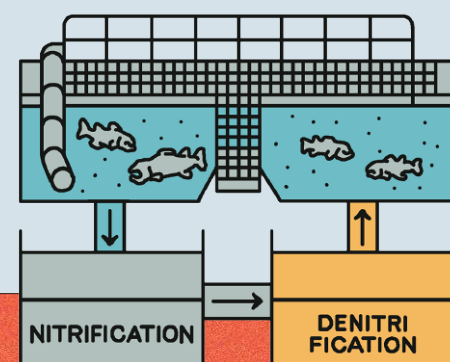
01

「おかそだち®」に季節は関係ありません。水温を15℃前後に保った冷たい水を循環させて一年中サーモンに適した環境を維持することで、毎日が旬の生サーモンを年間通して出荷することが可能です。国産かつ陸上養殖による地産地消だからこそ実現できる鮮度を、いつでもお楽しみください。



02 海への排水ゼロで 地球にやさしい

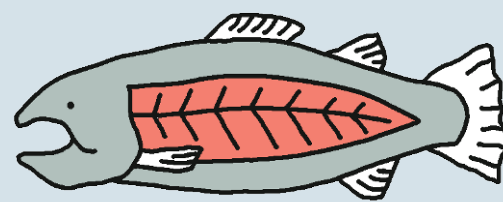
一般的にサーモンは海面養殖で育てられますが、海の自浄作用を超えた規模になると、糞や餌の影響で海が汚染されてしまいます。「おかそだち®」は独自のろ過システムで水を循環させながら養殖されているため、海に排水を流すことはありません。「おかそだち®」は海を汚さない、地球に優しいサステナブルなサーモンです。



抗生物質不使用で、 安心・安全

03

FRDジャパンの閉鎖循環式陸上養殖では、海水を一切使わず、独自のろ過システムで水を循環させています。管理された環境では、外部からの病原菌や寄生虫の侵入が無いので、抗生物質を使用せずに安定生産することが可能です。閉鎖循環式陸上養殖で育った「おかそだち®」は、安心かつ安全なサーモンです。



OKASODACHI® INFORMATION



● おかそだち® 情報

おかそだち® 情報はQRコードよりご覧ください。



Kutta

CO-OP
コープデリ



BASE INTRODUCTION

● 拠点紹介

中長期的には、国内外へのプラント展開により、伸びゆくサーモン類の需要を支える世界有数の養殖プレーヤーとなることを目指しています。

● 埼玉本社

数十世代の実証でトライ＆エラーを重ねノウハウを蓄積してきたFRDの原点。現在は本社機能を有する。

● 木更津プラント

2018年に設立された実証実験プラント。年間およそ30トンを生産予定数量として建設され、おかそだち®を継続的に出荷している。

● 東京オフィス

コーポレート部門の人員増加に伴い、東京都中央区八丁堀にオフィスを開設。

● 富津ファーム

2026年2月操業開始。2027年富津ファームからの出荷開始予定。

OKASODACHI®