

プライベートブランド「Fiiiimo」(フィーモ) が誕生。 ごはんのにのせるだけ、かんたん、おいしい！ 海鮮丼の具

マグロやサーモンの〈定番セット〉に加えて、〈漁師のおまかせセット〉を 10/24 (金) より新発売

「とる うる つくる 全部、SANKO」

飲食事業と水産事業の両軸経営を行う株式会社 SANKO MARKETING FOODS (本店:東京都中央区、代表取締役:長澤 成博、証券コード:2762、以下「当社」) は、当社初となるプライベートブランド「Fiiiimo」(フィーモ) を立ち上げ、2025 年 10 月 1 日 (水) より当社の公式オンラインショップ「ひとま 楽天市場店」にて第 1 弾商品〈定番セット〉の販売を開始いたしました。さらにこのたび、10 月 24 日 (金) 午後 8 時より、第 2 弾商品の〈漁師のおまかせセット〉を新たに発売いたします。



解凍したら、パツと出して、のせるだけ、かんたん、すぐおいしい。

日本国内だけでなく海外でも人気の高い日本食、お寿司や海鮮丼。海に囲まれた島国の日本では、魚が太古から当たり前のように食され親しまれてきました。しかしその一方で、現代の日本文化の中では魚の調理に対するイメージは、処理に時間がかかる、臭い、骨が多いなど課題が多く、近年では家で魚を調理するという人が減っていることも事実です。そのため、日本の漁業・水産業は年々縮小傾向にあります。

このたびデビューした「Fiiiimo」(フィーモ) は、もっと手軽においしく魚を食べてもらいたいという願いから生まれた当社初のフードブランドです。ブランドロゴに描かれた 5 つの「i」は、かんたん・こだわり・おいしい・たくさん・たのしい、5 通りの「いいね！」を意味し、プロの料理人が考案した多様なレシピと、魚の細胞膜を壊さない最新の冷凍技術で実現した作りたての鮮魚の味で、魚食の楽しさやおいしさを伝えます。また同時に、本ブランドの商品をきっかけに日本の漁業の現状を知り、「食べることで応援できる」仕組みを目指しています。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当 MAIL : pr-all@sankofoods.com

《10/25 新発売》「Fiiiimo 海鮮丼の具<漁師のおまかせセット>」 定価 4,480 円（送料無料）

季節ごと、その時期に水揚げされる旬の魚を漁師と連携して仕入れ、料理人がそれぞれの魚種に相性のいい味付けに仕立てた 6 種の限定セットです。青唐辛子みそ、旨塩生レモン、生姜しょうゆなど、深みのある大人の味わい。普段は出会えない希少魚やひと捻り効かせた味わいの意外な組み合わせと、季節の旬を存分に楽しむことができます。



青唐辛子みそ、コク旨胡麻だれ、生姜しょうゆ、熟成みそ塩麹、旨塩生レモン、しょうゆ麹（全 6 種）

「Fiiiimo 海鮮丼の具<定番セット>」 定価 4,980 円（送料無料）

マグロやサーモンなど人気の魚を中心に、プロ料理人が監修したこだわりの海鮮丼の具を詰め合わせたセットです。解凍してごはんののせるだけで、ご自宅で本格的な海鮮丼を味わえます。ご家族とお好みに合わせて選ぶのも楽しい全 6 種。年代問わず人気の定番セットなので、お世話になった人へのギフトにもおすすめです。



真鯛のごま漬け、漬けまぐろととろろ、炙りまぐろとネギトロ、黒胡椒サーモン、サーモンアボカド、真っ黒いかスミ（全 6 種）

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当 MAIL : pr-all@sankofoods.com

ブランド立ち上げの背景とねらい

当社は水産 6 次産業化の実現のため、「とる うる つくる 全部、SANKO」をテーマに 1 次産業（漁業産地での水産資源の調達）から 2 次産業（加工）、3 次産業（飲食・小売・流通）までを自社グループ内で一貫して展開し、1 次産業地への付加価値の還元を目指す当社独自の“循環型モデル”を構築いたしました。特に、東京・茅場町に構える加工場を自社店舗のセントラルキッチンであり食品加工の中核拠点として 2023 年より商品開発体制の整備を進めてまいりました。このたび、その結実として、当社初のプライベートブランドである「Fiiiimo」の商品群をローンチいたしました。本ブランドを通じて、産地・加工・流通を結ぶ当社の強みを最大限に活用し、より多くのお客様に鮮度と品質にこだわった商品を直接お届けしてまいります。



ご購入はこちらから



👉公式オンラインショップ「ひとま 楽天市場店」

<https://item.rakuten.co.jp/hitoma/>



商品ページはこちらからアクセスしてください！⇒

【ご注文はこちらから】

- ▶ Fiiiimo 海鮮丼の具＜漁師のおまかせセット＞ <https://item.rakuten.co.jp/hitoma/fiiiimo-02/>
- ▶ Fiiiimo 海鮮丼の具＜定番セット＞ <https://item.rakuten.co.jp/hitoma/fiiiimo-01/>

未利用魚の積極活用について

当社は「Fiiiimo」ブランドを通じて、静岡県・沼津漁港から水揚げされた魚や東伊豆の定置網漁で漁獲された魚を中心に、未利用魚・低利用魚の活用にも積極的に取り組んでいます。未利用魚とは大きさや形が規格に合わない、知名度が低いなどの理由で市場に出回らず、食用可能でありながら流通されることの少ない魚を指します。当社はこれらの魚を漁業産地の漁業者と連携して商品化することで、フードロス削減と 1 次産業の持続的発展に寄与しています。

さらにこの取り組みは、日本の魚食文化を未来に繋ぐこと、低下傾向にある日本の食料自給率の改善、そして高齢化や後継者不足によって衰退が進む漁業の支援にもつながります。当社が掲げるビジョン「漁師をになりたい職業に」の実現に向けて、漁業者が安定した収入を得られる仕組みづくりを進める上で、未利用魚の活用は重要な施策と位置付けています。

「Fiiiimo」を通じて「まだ知られていない美味しい魚」に出会うきっかけを提供し、消費者の魚食文化への理解を深めるとともに、「食べることで応援できる」仕組みを広げてまいります。

今後の展望

当社は現在、事業の拡大フェーズに入り、これまでの to B 領域（外食・流通）に加え、toC 領域への取り組みを本格化させています。今後も PB 商品「Fiiiimo」を進化させ、新たな商品開発を積極的に推進しながら、魚食文化の魅力を広く発信してまいります。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当 MAIL : pr-all@sankofoods.com

SANKO グループの取り組みにご賛同いただいた企業・漁業協同組合の皆様

当社は「がんばれ日本の水産！」と銘打ち、日本の水産業全体を盛り上げるための取り組みを積極的に行っております。
ご賛同いただいた企業・漁業協同組合の皆様をご紹介します。

網代定置網株式会社/有限会社泉澤水産 代表 泉澤 宏 様
伊豆漁業協同組合 代表理事組合長 加藤紀久夫 様
いとう漁業協同組合 代表理事組合長 高田充朗 様
有限会社九州マグロ 代表取締役 高井 浩 様
株式会社さんりくみらい 代表 藤田 純 様
大熱海漁業協同組合 代表理事組合長 遠藤哲也 様
沼津我入道漁業協同組合 代表理事組合長 植松敏征 様
株式会社 VECKS 代表取締役 田島 剛 様
八幡丸海産 代表 待鳥恭右 様
和歌山東漁業協同組合 代表理事組合長 吉田俊久 様

※50 音順



会社概要



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS
【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 三慶ビル 2 階
【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号
【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2
【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博
【設 立】1977 年 4 月
【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営
【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>
【2025 年 9 月定時株主総会動画】https://youtube.com/live/zqMmXf_0_Oc
【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>
【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/
【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/
【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzIJya7A/>
【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY！」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当

メールアドレス：pr-all@sankofoods.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当 MAIL：pr-all@sankofoods.com