

www.johnseafoods.lk



事業概要

ジョンシーフーズ有限会社



-
-
-
-

電話 : +94 31 224 2700
ホットライン: +94 76 690 6188
ファクス : +94 31 224 2199
E-メール: marketing@johnseafoods.lk

会社概要

弊社紹介

ジョンシーフーズ社は2011年に設立されて以来、スリランカの鮮魚や海産物の大手輸出業者として発展してきました。



当初は生マグロに特化していましたが、今では幅広い種類の魚を提供しています。弊社製品には生鮮品と冷凍品があり、海鮮食品分野での高度な資格を持つスタッフの高い技術に裏打ちされた、高品質な製品を世界中のお客様の元へお届けするために輸出をしています。5年以上前から弊社の優れた加工処理技術で高品質な海鮮食品を生産し、お客様にお届けするために日々改善に取り組み続けています。

水産・水産資源省の承認番号： DFAR/FPE/98/50

弊社の道のり

展望

“スリランカ唯一の海産物供給業者として世界的に認められるために”

使命

弊社はあらゆる業界の規制を順守し、競争力のある価格で継続的に海産物を提供して、お客様に満足していただくために業界のあらゆる社会規範と企業倫理を尊重して持続可能な漁業の維持に取り組んでいます。

企業の社会的責任を守り、関係するすべての人々の要望に応えます。



価値観

- ・信頼性
- ・誠実さ
- ・協力性
- ・自主性の確立
- ・持続可能性



プロ意識

Jジョン・シーフーズ社は水産業界での一流企業であり、プロ意識と卓越性への搖るぎない取り組みで知られています。長年にわたる経験により、高品質の海産物製品を世界市場に提供する信頼できる企業としての地位を確立してきました。

核となるプロ意識：

ジョン・シーフーズ社では、「プロ意識」は単なる言葉ではなく、業務のあらゆる面に影響する指針となっています。弊社のチームは豊富な専門知識を持った優秀な専門家で構成されています。深い海からの最高級の漁獲物の調達から厳格な品質管理基準の確保に至るまで、弊社のプロ意識への取り組みは加工処理のあらゆる工程に反映されています。



弊社の製品

バナメイエビ



ブラックタイガー



フラワーエビ



ワタリガニ



コウイカ



カジキマグロ



マグロ



外来の魚種



加工処理過程

・冷蔵

内臓を取り除いた丸ごとのマグロは氷中に埋められ、-2 °C～+2 °C の冷蔵室に一時的に保管されます。

・切り身/トリミングとサイズ変更/等級選別

マグロは切り身やトリミングのために氷貯蔵庫から取り出されます。この工程では製品温度が4°C以上にならないように管理しています。

・魚肉の梱包/計量/ラベル貼り

魚肉は切り分け、計量、真空パック、ラベル貼付され、それぞれ15～20kgの容量を持つ発泡断熱材の箱に保冷剤と一緒に梱包されます。

・完成製品保管

梱包にはラベルが貼られ、最終的に一般のお客様にお届けする生鮮小売市場に出荷されるまで、-2 °C～+2 °C に保たれて冷蔵保管されます。累積処理時間は2時間未満で、すべての加工処理工程は4°C以下に温度制御された処理室で行なわれます。



廃棄物管理

- ・弊社は 1 日あたり 20,000 L の処理能力を持つ効率的な廃水処理プラントを備えています。
- ・加工処理に使用されるすべての水は、排出される前に、物理的、化学的、生物学的方法を適用して処理されます。
- ・状態を確認するために、処理水は中央環境局 (CEA) および環境政策ライセンス (EPL) の規格に従って分析されます。
- ・すべての固体廃棄物は、乾燥魚および魚粉として地元の市場に出荷されます。



持続可能性



持続可能性と追跡可能性：持続可能性に対する弊社の取り組みは、弊社の事業全体を通じて行われています。弊社は水産物の原産地からお客様までの完全な跡可能性を確保しています。信頼性のあるサプライチェーンを維持し、環境に優しい規範を遵守することで、海洋の長期的な健全性維持に貢献しています。



グローバルな流通：大陸をまたがって確立された流通ネットワークで、弊社はさまざまな地域のお客様に効率的にお届けしています。弊社の持つ物流専門知識により、海産物の鮮度と品質を維持しながら最適な状態でお客様のお手元にお届けします。



お客様中心のアプローチ：弊社はお客様固有の要件やお好みを理解することで顧客満足度を重要視しています。弊社の専任カスタマー サポートチームは、途切れのないコミュニケーション、効率的な注文処理とタイムリーな配送で、すべてのお客様に満足度の高いお買い物体験をしていただいているいます。



基本的価値観

弊社の中心原則は持続可能性を中心としており、私たちのあらゆる選択と努力を形づくる指針となる力となります。持続可能性は単に文脈における流行の用語ではありません。寧ろそれは私たちの自己認識と使命の基本的な理念を形創っています。弊社は責任ある海産物の調達、加工、流通を通じて海洋の健全性を高め、海洋に依存する地域社会の生活を支援する上で重要な役割を果たしているという強い信念を持っています。



提携先

弊社は持続可能性と卓越性への取り組みを維持しながら、最高級の魚介類を提供するという目標を達成するために、共に働くことと協力関係の重要性を認識しています。提携先には弊社の原則に共鳴し、弊社の成果に役割を果たしてくれている、幅広い関係者が含まれます。



世界中の取引先



ドイツ



ポーランド



オランダ



ベルギー



スイス



チェコ



フランス



イスラエル



イギリス



アメリカ



イタリア



カナダ



ロシア



日本

各種認証



本社所在地

ジョンシーフーズ 有限会社
Kosgahawatte, De Silva Mawatha,
Kaluwarippuwa East, Miriswatte,
Divulapitiya, Sri Lanka

電話 : +94 31 224 2700
ホットライン : +94 76 690 6188
ファクス : +94 31 224 2199
E-メール: marketing@johnseafoods.lk

日本での会社所在地

JUGEMU合同会社
〒271-0063
千葉県 松戸市 北松戸 3-7-1
ヒルトップハウス 1号室
電話 : +81 806 557 8052
E-メール : manjuak10@yahoo.com

