

ICHIBAN REPORT

魚食文化をもっと世界に

水産物SCMの パワーアップのために —魚食文化をもっと世界へ—

来期28期は、創業30周を迎えます。創業の思いは、とらふぐ食文化を首都圏に伝播して花を咲かせることでした。そのために、とらふぐの6次産業化を推進してまいりました。安全で高品質なとらふぐ調達のために、現在は陸上養殖にも邁進する中、AIを活用して数値管理の情報を基に透明性の高い情報を店舗・お客様にお伝えすべくSCM(サプライチェーンマネジメント)を強化しております。これは、創業の思いである「とらふぐ食を楽しんでいただく」ための当社が推進しているビジネスモデルです。

また、平戸の養殖場では、世界の貴重な水産資源である本まぐろの育成に取り組んで14年目となります。県・市の水産関係者、大手商社の皆様との連携を強化する中、将来の海洋資源を鑑み、人工種苗クロマグロ(本まぐろ)の育成にもチャレンジしております。本まぐろの養殖事業も当社の強みである外食起点を生かしての育成・加工・流通を一気通貫で管理(SCMを構築)しております。

こうしたSCMは、自社育成の水産物に限らず、天然・養殖の水産物における主要産地とのネットワーク網を拡充させ整備しております。この結果、「寿し常」のお客様満足度の向上につながりました。

8年前に、日本水産物・日本食文化は、国内だけの視点だけではなく海外のマーケットを知ることで、より明示化・高度化できると考え、世界経済の中心都市であるNew Yorkに「WOKUNI」の店舗名でシーフードレストランを出店いたしました。魚食文化伝播活動も継続した結果、当社の「極海一番本まぐろ」は非常に高い評価を得ることが出来ました。

今後は、NYのBroadwayに大型の「WOKUNI2号店」を展開することで魚食文化の伝播をより強化し、一大マーケットNYにおいて、より日本の水産物・魚食文化への評価を高め、それを日本の水産業側にフィードバックしていくことが、根源的な世界市場の獲得と日本の水産業と当社SCMのパワーアップに繋がると確信しております。

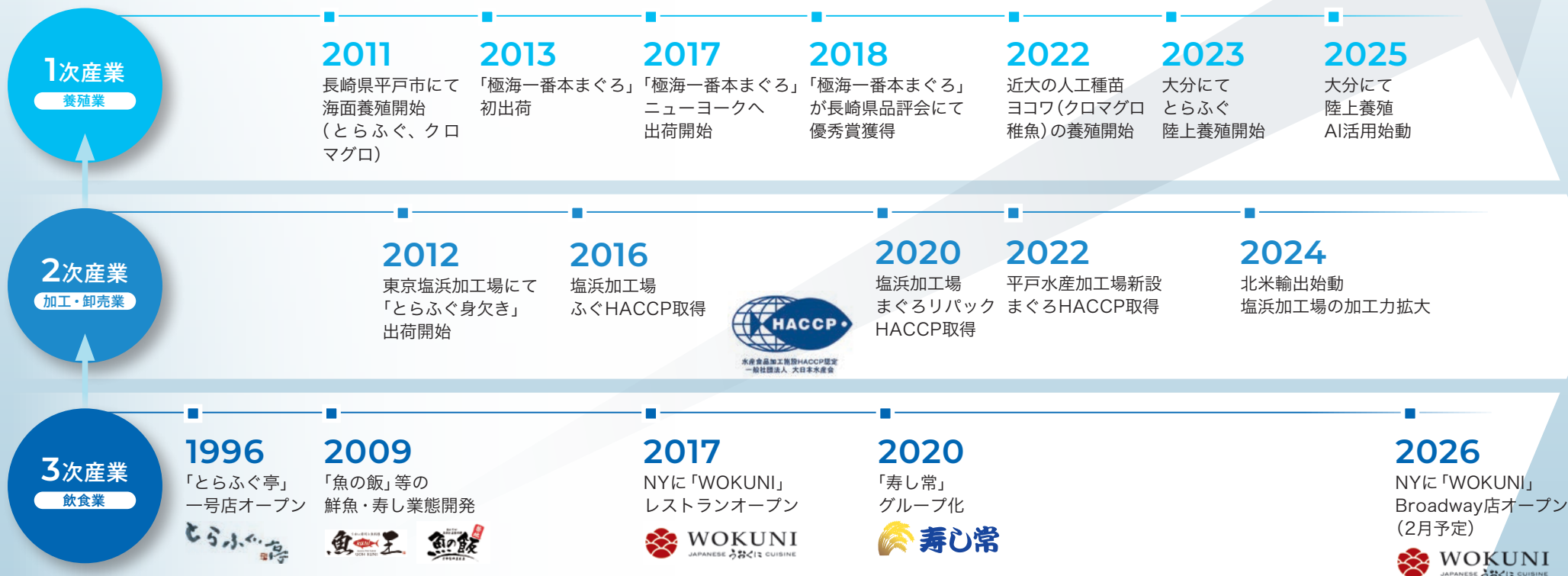


代表取締役社長

坂本大地



6次産業化による水産物SCMの拡大



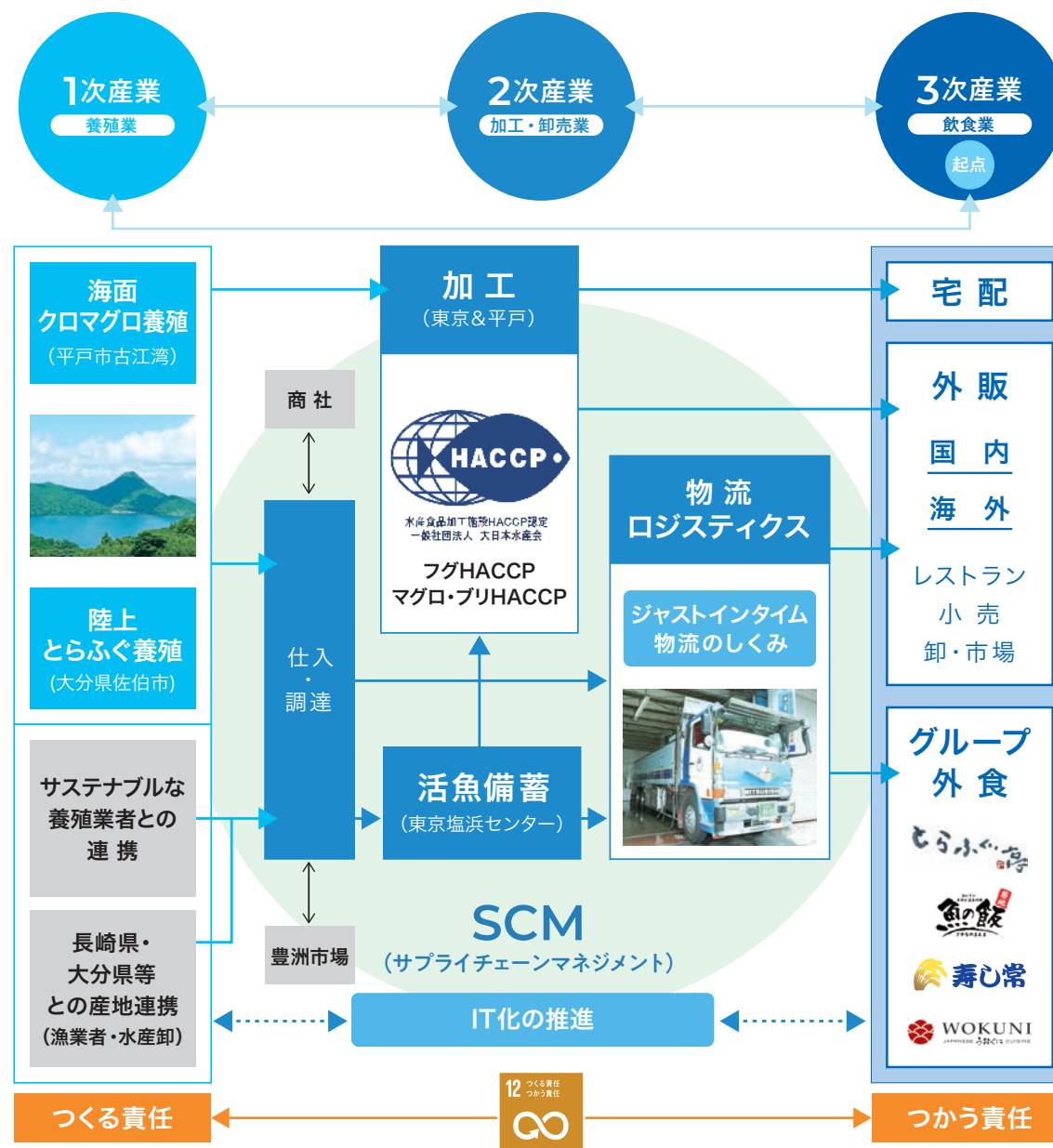
会社沿革

● 1998	● 2001	● 2006	● 2015	● 2017	● 2020	● 2021	● 2023	● 2026
(株)東京一番フーズ設立	(株)長崎ファーム 設立	東証マザーズ市場 へ上場	東証一部市場 へ市場変更	Ichiban Foods Inc. 設立	(株)寿し常設立	東証プライム市場 へ上場	東証スタンダード市場選択 IFB 設立	30周年
(株)東京一番フーズ		(株)長崎ファーム			Ichiban Foods Inc.		(株)寿し常	Ichiban Foods Broadway Inc.
 直営店、フランチャイズ店運営 とらふぐ亭 39店舗 ふぐよし 2店舗 魚王KUNI 1店舗 魚の飯 2店舗		 グループ全体のSCMを担う ●養殖事業／長崎県平戸市、大分県佐伯市 ●活魚物流センター事業／東京都江東区塩浜 ●国内卸売事業 ●水産物加工品製造事業／平戸加工場・塩浜加工場【HACCP認定】 ●ネット販売事業 ●海外輸出事業			 「WOKUNI Lexington」店を運営		 「寿し常」店を運営 寿し常 20店舗	 「WOKUNI Broadway」店を運営

外食起点での 6次産業化のメリット

- ① 自店の店舗社員による顧客評価とニーズ把握を生産・流通にフィードバックして、最適なSCを構築できる。
 - ・養殖・流通部門の競争力強化（効率的なSCM構築）
 - ・水産（仕入）業者への情報提供でネットワーク強化
 - ・自社SCコストの削減、他社のSCへの業容拡大
- ② 生産・流通部門からの店舗部門への情報提供もしくは、店舗部門が生産・流通部門を経験した実体験を活かし、お客様への当社理念・製品説明・食文化説明力を向上できる。
 - ・お客様満足度アップで店舗利益に貢献
 - ・自社SCによるトレーサの確実性向上と食品リスクの削減
- ③ 養殖生産の出口の確保と計画生産が可能となる。陸上とらふぐ養殖において、自社店舗の売上に連動して出荷時期が明確になるので、養殖管理技術の方向性が把握でき、需要に見合った生産計画を立てることができる。
 - ・生産ノウハウの高度化で、生産コスト圧縮
 - ・需要ピークに合わせた計画生産により需給ギャップロスの削減
 - ・グループ内原価率の圧縮
- ④ 顧客ニーズからの透明性の高い情報提供やSDGsへの理念を明確化して実践していることは、グループ全体のブランド力の強化につながる。この例は、特にNYのWOKUNIに当てはまる。

持続的な生産と消費のバランスを形成することで、SDGs12の達成の一助になると確信しています。



財務データ (百万円)

科 目	2023.9	2024.9	2025.9
売上高	7,257	7,452	7,250
営業利益	139	217	195
経常利益	181	246	185
親会社株主に帰属する当期純利益	109	39	75
資産合計	4,582	4,271	5,605
純資産合計	1,584	1,582	1,670
営業活動によるキャッシュ・フロー	19	9	132
投資活動によるキャッシュ・フロー	△182	△273	△1,600
財務活動によるキャッシュ・フロー	△192	△222	1,285
現金及び現金同等物の期末残高	1,416	920	747
1株当たり当期純利益(円)	12.24	4.38	8.51
1株当たり純資産(円)	170.45	171.14	181.64
1株当たり配当金(円)	0	0	0
売上高営業利益率(%)	1.9	2.9	2.7
自己資本当期純利益率(ROE)(%)	7.5	2.6	4.8
総資産経常利益率(ROA)(%)	4.0	5.6	3.8
自己資本比率(%)	33.4	35.7	28.9

飲食事業

売上高	6,620	6,718	6,534
セグメント利益	68	215	237

外販事業

売上高	636	733	683
セグメント利益	59	2	△54

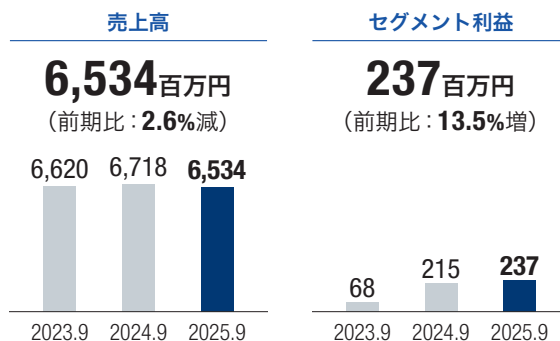


より詳細な情報は当社ホームページ
「IR情報」のページをご覧ください。



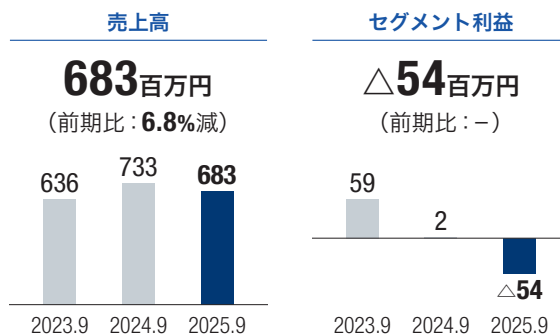
事業別概況

飲食事業



「とらふぐ亭」「寿し常」とともに子会社、長崎ファームからの食材供給効果が高く、仕入原価の安定化が図られている。「寿し常」は不採算店舗の整理によっても収益が向上。海外店舗「WOKUNI」は、確実に連結利益に寄与しており、1号店の約1.3倍のキャパシティを誇る2号店が開店する。

外販事業



養殖事業では、自社ブランド「平戸本まぐろ極海一番」の大型魚への生育を目指し、生産・出荷数のコントロール並びに研究開発を手掛ける。卸売・加工部門では国内のとらふぐ身欠き(除毒した製品)需要の伸びを見据え、人員強化による体制整備に向けた先行投資拡大に着手した。

会社概要

社 名	株式会社 東京一番フーズ TOKYO ICHIBAN FOODS CO.,LTD.
創 業	1996年
設 立	1998年
本 社	東京都豊島区北大塚2-6-10 ST1ビル4階
資 本 金	530百万円
従 業 員 数	241名
連結子会社	100%子会社 株式会社長崎ファーム 100%米国子会社 Ichiban Foods Inc. 100%子会社 株式会社寿し常 100%米国子会社 Ichiban Foods Broadway Inc.

役員 (2025年12月23日現在)

代表取締役社長	坂本 大地
取締役	良川 忠必
取締役	河原 庸仁
取締役 (社外)	前田 豊司
取締役 (社外)	梅原 美樹
取締役 (社外)	安田 隆※
常勤監査役 (社外)	清水 健一
監査役 (社外)	松田 賢一郎
監査役 (社外)	大森 剛

※印は新任

株式の状況 (2025年9月30日現在)

発行可能株式総数	20,000,000株
発行済株式の総数	9,030,100株
株主数	5,606名

大株主名 (上位)	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社なにな	2,619,000	29.35
坂本大地	966,063	10.83
良川忠必	94,643	1.06
坂本洋平	72,500	0.81
東京一番フーズ従業員持株会	72,000	0.81

(注) 持株比率は自己株式(106,472株)を控除して計算しております。

とらふぐ亭

とらふぐ食をもっと楽しく

SCM(安心・安全) + ものづくりへのこだわり

とらふぐ亭店舗の水槽で泳ぐすべてのとらふぐは、生産履歴が追跡可能なトレーサビリティの仕組みで管理されております。生産のプロ、運ぶプロ、店舗で調理するふぐ職人の技の連携を一気通貫させて、安心・安全で美味しいとらふぐを通年で召し上がっていただけるSCM体制を構築しております。ぴくぴく動くてっちは、泳ぎとらふぐの証です。

てっさは、とらふぐの弾力ある身質の食感を薄造りと目にも美味しい盛り付けで、まさに職人の技術が発揮された和食文化の代表と言えます。この妥協がないとらふぐ食の追求は、とらふぐ亭の職人魂によるものです。

社内レシピコンテスト

当社は、社員のものづくりへの熱き思いを発表・審査するレシピコンテストを定期的実施しています。この度、ふぐコラーゲンを活用したデザート「ふく福豆富」が選ばれました。とらふぐ食の楽しさを広げる一品としてメニュー化いたしました。

西酒造 とらふぐ亭 コラボ 「天賦 寒あがり×泳ぎとらふぐ」

「天賦 純米吟醸 寒あがり(西酒造株式会社)」と「とらふぐ亭」のコラボレーションは、『生きた鮮度に、生きた成熟を。』をテーマにしています。日本の食文化が持つ繊細さと奥深さを象徴する、冬季限定の特別な提案です。成熟と鮮度への職人技の響き合いで、とらふぐ食をもっとお楽しみいただけます。





本まぐろで寿司食をもっと楽しく

SCM(サプライチェーンマネジメント) + 本まぐろへのこだわり

当社グループの調達力と店舗の寿司職人の技で、価値のある商品をお届けします。
長崎平戸の季節の旬はもちろん、全国各地のネットワークを活かし水産物を集荷。
時間管理・温度管理を徹底し、寿し常各店に届けるSCMのしくみを駆使しています。
こうして、季節をお楽しみいただける水産物を、
より安全に、より新鮮に、より美味しく
ご提供することが私たちの使命です。



グループの(株)長崎ファームは、14年前より世界の貴重な水産資源である本まぐろを守り・育成することを平戸の海にて開始。現在、順調に成長しております。
“豊かな海で育った一番美味しいまぐろ”と自負して『極海一番(きわみいちばん)本まぐろ』としてブランド化しております。海洋資源に負荷をかけない人工種苗クロマグロの育成にも挑戦しております。

本まぐろへのこだわり

調達のプロが極海一番本まぐろや各地の評価できる本まぐろを吟味して、最適な本まぐろを最適なタイミングで寿し常に届けます。店舗の寿司職人は目の前で美味しい本まぐろをご提供いたします。「季節握り寿司セット」、「極上まぐろづくし」には、『極海一番本まぐろ』を使用しております。

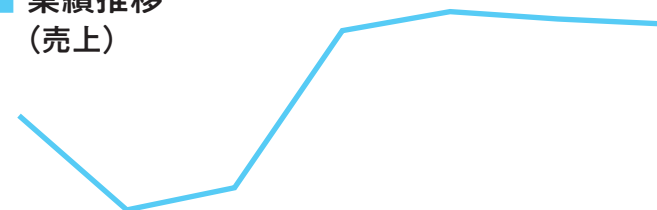
特定店舗において、『極海一番本まぐろ』解体ショーもお楽しみいただけます。



WOKUNI戦略 魚食文化をもっと世界へ

WOKUNI Lexington(1号店)の推移

業績推移
(売上)



- ブランド開拓期2年、繁盛店になる前にコロナに突入
- コロナ禍：2020年3月ロックダウン
- 2022～2023年：ブランド育成・確立期
- 2024年～：NYインフレ&レストラン不況期突入
- 2025年：豊富な経験蓄積期

2019期 2020期 2021期 2022期 2023期 2024期 2025期

日本食・魚食文化を伝えるWOKUNIを米国ニューヨークに2017年10月にオープンしました。日本からの水産物直送の太いパイプを持つ高鮮度でリーズナブルなレストランとして評価され、WOKUNIブランドが定着いたしました。日本のサステナブルな水産物を北米に展開していくためのテストマーケティング基地の役割を担っています。



日本の海をモチーフにした店内

WOKUNI Broadway (2号店) 出店へ

Tuna Auction : One and Only Tuna Breakdown in NY Restaurant

毎月定例開催の(株)長崎ファームが養殖する「極海一番本まぐろ」の解体イベント(Tuna Auction)にて、サステナブルな環境での育成や食文化(余すところなく食べる)の説明と試食をしています。希少部位のオークションは、参加型のイベントとして好評です。親会社が水産総合企業で、自社でクロマグロを養殖しているというSCMの透明性が高く評価されています。そのアイコンがTuna Auctionであり、NYでのOnly One戦略です。

このサステナブルな活動が評価され、2023年にはOpen Tableにて、「全米13のサステナブルなレストラン」のひとつに選ばれました。



2026年2月オープン予定

WOKUNI Lexington店

- ビジネス立地
- 多目的ニーズへの対応
- 好空間の維持

WOKUNI Broadway店

- 観光地立地
- イベント力の発揮
- 空間のフル活用



Restaurant Space内外での種々の営業活動

出張イベント (Tuna Auction)、ケータリング、各種イベント企画、輸出促進活動

日本の海の豊かさを守りニューヨークのテーブルを豊かにする取り組みを実施

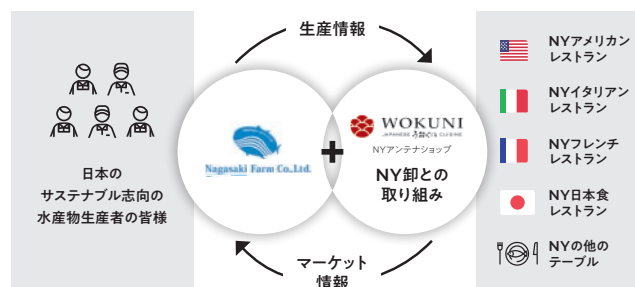


香川県漁連の「オリーブハマチ」



宇和島プロジェクトの「みかんブリ」

SCM (サプライチェーンマネジメント)



日本の水産物の
「道の駅」の役割で
社会貢献

地方自治体とのコラボ

日本の各地域の
水産物、農産物、
伝統食品、酒類、陶磁器等

食を豊かにする、海の豊かさを守る。



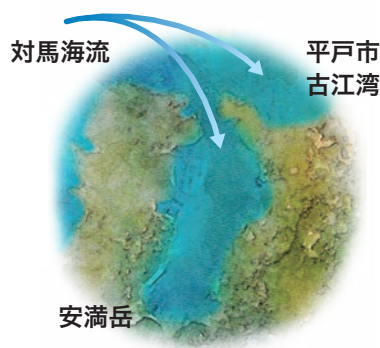
Nagasaki Farm Co., Ltd.

わたしたちは、SDGs14の取り組みを
地域と連携して実践します。

わたしたちは、AIを活用して
養殖管理のベストプラクティスを実現します。

海の豊かさを守る。

長崎県平戸市古江湾
クロマグロ養殖場



- アマモ場づくり
- 藻類づくり
- 海底生物増殖

ブルーカーボン生態系へ

サステナブル養殖



アマモ場づくり



※水産庁資料

〈～水深10m〉
アマモ場づくり

〈水深10～20m〉
藻類場づくり

〈水深20m～〉
ナマコ放流

- 2030年までの当社SDGs14のゴールを定め、半年ごとに進捗をチェックします。
- 長崎県、平戸市、漁協とともに「持続的養殖生産確保計画」に取り組んでいます。
- 海洋資源を守る視点から、2022年10月より近大人工種苗ヨコワの育成を開始いたしました。
- 2023年平戸の海の高水温を鑑み、とらふぐ養殖を大分の陸上養殖に切り替えました。

海の資源を最適に活用して 持続可能な養殖生産を推進する。

大分県佐伯市
とらふぐ陸上養殖場

実際のモニタリングイメージ



サステナブル(持続可能)な
養殖生産の推進



AI活用・
データ
マイニング

エサの研究

養殖管理
実践
改良

- 養殖密度管理
- 給餌管理
- 海水管理
- 魚の行動観察
- 育成度合管理

水産物SCM

ーサプライチェーンマネジメントー

生産～物流～加工～販売の垂直統合管理

ー美味しさと安全性を伝えるチェーンー



Nagasaki Farm Co.,Ltd.

NY WOKUNI
(北米レストラン・小売)



北米



地元
小売・外食

国内卸



長崎県平戸養殖場



対馬海流

海面クロマグロ養殖場
(長崎県平戸市)

平戸加工場(養殖場内)
まぐろHACCP加工場



大分県佐伯陸上養殖場



日本全国NF水産ネットワーク



活魚車

豊洲集荷・分荷機能



活魚車

東京塩浜物流センター

活魚センター

とらふぐHACCP加工場



宅配センター

まぐろリパックHACCP加工場



寿し常

他の外食

とらふぐ亭

外食
加工業

全国宅配
(365日)

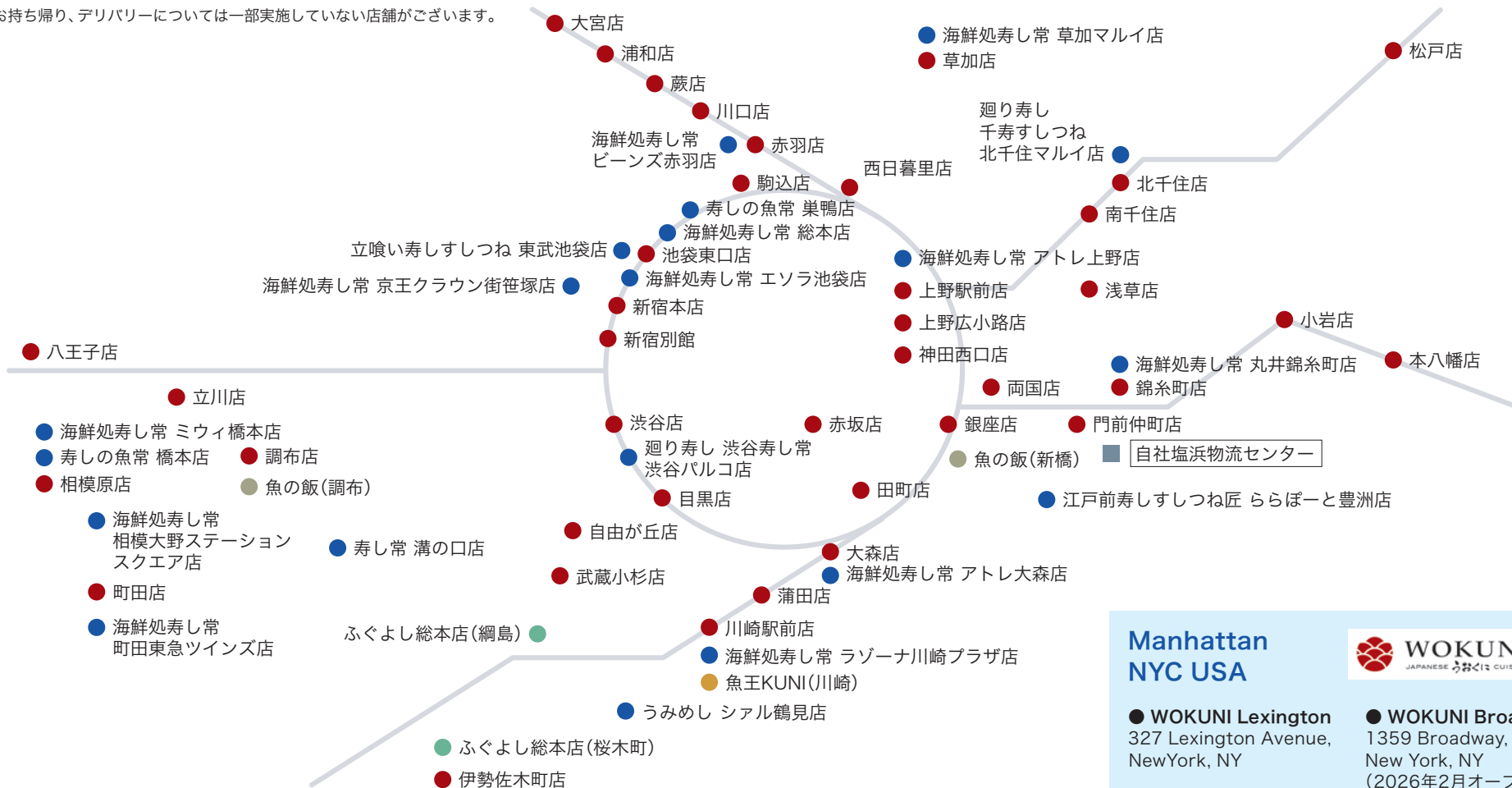
海外

首都圏1都3県に64店舗展開

飲食、 お持ち帰り、 デリバリー※

※お持ち帰り、デリバリーについては一部実施していない店舗がございます。

39店舗	20店舗	1店舗	2店舗	2店舗



Manhattan
NYC USA



● WOKUNI Lexington
327 Lexington Avenue,
New York, NY

● WOKUNI Broadway
1359 Broadway,
New York, NY
(2026年2月オープン)

株主優待券のご案内

とらふぐ食事券は、上記とらふぐ亭店舗にてご利用いただけます。
全国お取り寄せ「とらふぐ亭くつろぎセット」もご利用いただけます。

詳細はこちら →

