



From Fukuoka to the world

Through the global distribution of Japan's seafood, we aim to resolve marine challenges and promote sustainability. 在推广日本海鲜至全球的当儿，我们也立志解决深海洋生态所面临的难题，为环境的可持续性尽一份力。

魚を最高の状態でお届け

Exporting Japan's Finest Seafood Enhanced to its Ultimate Potential

发挥日本顶级海鲜的最大潜力，带出美味非凡的最高境界

青果と酒類の輸出も行っています We export fruits, vegetable and sake too!



日本の魚を世界中に広め、その過程で海洋問題を解決する。



九州の海

対馬海流という暖流が寒流や大陸棚にぶつかり、潮目に生まれる多くのエサ（プランクトン）を求めて小魚の群れが押し寄せ、それを狙う多種多様な大魚が集まる。エサが豊富なので、魚はよく食べよく動き、良質な脂・力漲る身質となり、美味しくて記憶に残る魚となる。

Seas of Kyushu

When the warm Tsushima Current collides with the cold current and the continent, it forms conducive tides and a substantial amount of plankton. This serves as a food source, attracting a diverse range of small fish, which in turn lures larger fish to this thriving ecosystem. In the seas of Kyushu, fish actively eats and moves, resulting in high-quality fat and energetic muscle, enhancing their unforgettable delicious taste.

当温和的对馬海流，寒海流与九州岛碰撞时，会形成适宜的海水潮和大量浮游生物的独特环境，吸引更多更大的鱼儿进入这个繁荣的海生态。在这九州地海域里，鱼儿积极地进食和费劲地游动，产生优质脂肪和充满活力的肌肉，极度增强鱼身令人回味无穷的美味。