





海、ファーム、飲食店、街中…

どこかで、みなさまと出会えることを

楽しみしております。

## 明神グループ 会社案内

**明神水産株式会社**
〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町黒潮1番地
TEL 0880-55-2800／FAX 0880-55-3443
www.myojin.co.jp

**株式会社明神丸**
〒780-0870 高知県高知市本町4-2-44
グラン高知県庁前9F-A
TEL 088-821-9812／FAX 088-821-9813
myojinmaru.jp

**株式会社明神ファーム**
〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町黒潮1番地
TEL 0880-55-3800／FAX 0880-55-3878
www.myojin.co.jp/firm/

**株式会社なぶら土佐佐賀(道の駅)**
〒789-1721 高知県幡多郡黒潮町佐賀1350番地
TEL 0880-55-3325
nabura-tosasaga.com

**株式会社佐賀明神丸**
〒789-1721 高知県幡多郡黒潮町佐賀763番地
TEL 0880-55-3808／FAX 0880-55-3567

**株式会社MJフーズ**
〒780-0870 高知県高知市本町4-2-44
グラン高知県庁前9F-A

明神グループ 広報誌　Vol.1

2026年10月 発行
発行：明神グループ
編集・制作：株式会社Welltech

本誌の無断転載・複製を禁じます
ご意見・ご感想は各社窓口までお寄せください

広報誌

# MYOJIN Frontier

明神
フロンティア

2026
10
vol.1



## 六次産業で笑顔を集める。

高知・黒潮町にルーツを持つ
明神グループの挑戦と未来。

特　集

- 私たちの信念、明神スピリッツとは
- 明神グループのあゆみ
- 私たちの最大の強み、六次産業とは？

明神グループ

広報誌創刊号

# MYOJIN Frontier

明神
フロンティア

Vol.1

INDEX


02 代表メッセージ

03 明神グループのご紹介

05 連載
明神グループのこれまでの歩みVol.1

07 六次産業とは？

09 連載
明神グループのプロフェッショナルたちに聞く

11 連載
明神めぐり～今日の明神グループの１日～

12 連載
PICK UP STAFF

13 連載
４つの現場からグループの「いま」を届けます

17 各社からのお知らせ

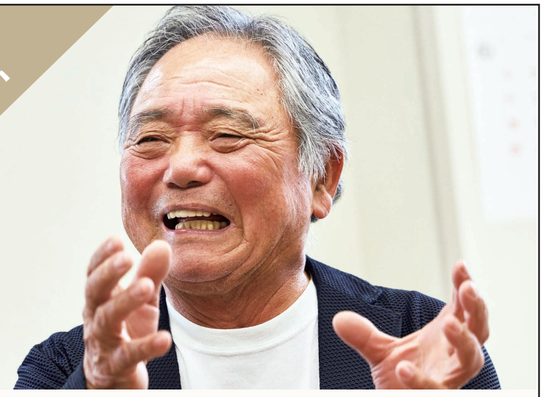
18 採用情報



広報誌　vol.01
2026 年 10 月発行




## 一本釣りの誇りを胸に、未来へ繋ぐ六次産業



明神水産株式会社 代表取締役社長
**明神 正一**

1948 年、黒潮町（旧佐賀町）生まれ。18 歳で漁師となり、1977 年から 2019 年に 70 歳で竿を置くまで漁労長（船頭）を務める。水揚げ日本一 10 回以上。2019 年 12 月より現職。

本誌をお手に取ってくださった皆様、そして日頃より弊社の商品や店舗をご愛顧いただいているお客様に、心より御礼申し上げます。

私は 18 歳で漁師となり、70 歳で竿を置くまで海と向き合ってきました。鰹の一本釣りにおいて私が守り抜いたのは「餌のイワシを大切にする」という徹底したこだわりです。水揚げ日本一の裏には運もありますが、その運を継続させるものは地道な「努力」しかありません。

自然に優しい一本釣りですが、不漁の年もあります。そこで、海の状況が悪い年でも美味しい鰹をお届けできるよう、藁焼きたたき販売から始まり、加工や飲食へと広げる「六次産業」を築き上げました。

皆様にお届けする鰹には、海の上で培った不屈の精神が詰まっています。どんな持ち場でも自分の役割に誇りを持ち、一生懸命に取り組む。その姿勢を大切に、これからも日本一の誇りを胸に本物の美味しさをお届けしてまいります。

## 関わるすべての人が、幸せになれる会社へ



株式会社明神丸 代表取締役社長
**森下 幸次**

17 歳で鰹漁師となり、12 年間海の上で鰹を追う。28 歳で陸に上がり加工工場へ。30 歳で飲食第一号店（現ひろめ市場店）の店長に自ら志願。2017 年より現職。来期グループ社長就任予定。

日頃より明神グループの店舗へお越しくださるお客様、そして支えてくださる地域の皆様に、心より感謝申し上げます。
私は 17 歳からの 12 年間、鰹を追い続け、飲食未経験でありながらも第1号店の店長に志願しました。船の上では「できない」という言葉は許されません。その教えから、未経験は新しい挑戦を諦める理由にはならないと学び、今日まで走り続けてきました。
事業を続ける中で、私たちが提供する料理は、漁師や生産者の皆様がいてこそ成り立つものだと実感しています。だからこそ私たちが目指すのは、お客様はもちろん、生産者、従業員、お取引先様――関わるすべての人が喜び、幸せを感じられる会社です。

漁師が釣り上げ、職人が加工し、スタッフが心を込めてお客様にお出しする。明神グループには、鰹のすべてを知り尽くしたプロフェッショナルが集まっています。この一貫体制だからこそ叶う「鰹本来の魅力」を、これからも受け継いだ想いを次の一皿に込めてお伝えしてまいります。



# お客さまの笑顔を集めるために
# 明神グループが大切にしていること

明神グループは、漁業・農業・加工・飲食・観光が一体となった
独自の六次産業ネットワークを構築しています。
「時代とともに変わりゆく食の未来」と向き合うための強固な組織力、
挑戦、進化するスピリッツをご紹介します。

## 明神グループ組織図

**株式会社**
**明神ホールディングス**

**株式会社**
**HTPホールディングス**

**株式会社**
**佐賀明神丸**



明神グループの漁船会社。土佐伝統の鰹一本釣り漁を担い、「佐賀明神丸」船団として近海で操業。

**明神水産**
**株式会社**



1959年創業のグループ中核会社。鰹の一本釣り漁と、土佐伝統の藁焼き製法による「一本釣り藁焼き鰹たたき」の加工・通販を全国に展開。

**株式会社**
**明神ファーム**



2014年設立の農業法人。藁焼き用の良質な藁を自給するため耕作放棄地を再生し、ブランド米「佐賀明神米」や野菜を生産・販売する。

**株式会社**
**明神丸**



1999年開業の飲食事業会社。「藁焼き鰹たたき明神丸」を直営運営し、高知・東京・大阪・岡山・愛媛・香川で計18店舗を展開している。

**株式会社**
**MJフーズ**



2025年に設立した(株)明神丸のグループ会社。セントラルキッチン部門、商品開発部門を運用。店舗のサポート、地元食材の調達、発信を担う。

**株式会社**
**勝栄丸**



2005年設立。遠洋鰹一本釣り漁業を営み、佐賀明神丸などと連携して、鰹を安定供給している。

**株式会社**
**なぶら土佐佐賀**



道の駅「なぶら土佐佐賀」の運営会社。藁焼きたたきの実演販売やフードコート、地元産品の直売、幡多地域の観光情報発信を担う。

MYOJIN
GROUP



MYOJIN
SPIRITS

**すべての人を大切に**

家族以上の深い絆で、
関わる
すべての人を幸せにする。

**明神スピリッツ**
SPIRITS

**挑戦しつづける**

「すべてがより良くなる未来」に
向かって、
前向きに挑み続ける。

**常に未来を見据える**

「運命共同体」として、
100年先も
進化する企業へ。

過酷な現場を支える生産者の熱い想い。
それこそが、私たちが届ける感動の原点です。

「迷ったときは、一歩前へ」の精神で常に現場と向き合い、
地道な挑戦を重ねて常識にとらわれない食の明日を切り拓きます。

現場の熱量と支え合う文化を大切に、
一人ひとりが自ら考えて「家業」から「企業」へ。

つくる人、届ける人、お客様まで、関わるすべての人に
「出会えてよかった」と思える
温かい循環と幸せな未来を
仲間とともに創り出していきます。

# 明神グループの
# これまでの歩み Vol.1

現在の明神グループが、どこから続いているのか。
1959年の一艘の船から現在まで、明神グループの67年を年表にまとめました。
第1回は、創業から今日までの全体像をご紹介します。



1959
明神水産(株)設立



1973 1986
(株)佐賀明神丸(漁船部)設立




1999 2000
(株)明神食品設立



2001 2005
(株)勝栄丸設立



2013
(株)なぶら土佐佐賀設立



2014 2018
(株)明神ファーム設立



2019 2020
(株)明神食品から(株)明神丸に社名変更



2022 2025
(株)佐賀明神丸分社化



(株)MJフーズ設立



明神丸初代船頭
明神亀次が
鰹一本釣り漁業を開始



明神水産(株)
水産物加工販売
に着手



明神丸1号店
オープン



「藁焼き」
パフォーマンス
開始



(株)明神食品
代表取締役社長に
森下幸次氏就任



明神水産(株)
代表取締役社長に
明神正一氏就任



11年連続で
全国近海鰹一本釣り漁船漁獲高
日本一を獲得

## 『明神グループ 創業者·明神亀次ものがたり』

明神水産グループの礎を築いたのは、一代で船を興した創業者・明神亀次さんでした。本連載では、現在の明神グループの六次産業化へとつながる創業者の歩みと精神を、全 4 回にわたって紐解いていきます。

### 【第1話】大正の幕開け、激動の時代への誕生

当グループの創業者がこの世に生を受けたのは、明治から大正へと時代が大きく移り変わる、まさにその歴史の節目の頃だったと伝えられています。 当時のご家族の記憶を辿ると、生まれ月は 11 月。奇しくもそれは、明治天皇の御誕生日にあたる「天長節」に近い時期でもありました。単なる偶然とはいえ、新しい時代が幕を開けるその変わり目に生を受けたという事実は、後年、ご家族の間でもたびたび語られる、忘れがたいエピソードとなっています。 創業者の実家は代々、豊かな佐賀の海で一本釣り漁業を営む家系でした。男兄弟が多く、本来であれば迷うことなく家業を継ぐべき立場にありました。しかし、波の音を聞きながら育った創業者の胸の内には、決められた道を進むだけでなく、学問への強い憧れが人知れず秘められていたといいます。広い世界と知識を渇望した若き日の思いが、後の進取の気性の萌芽であったのかもしれません。



## 『大海原から食卓へ — 明神丸·船たちの物語』

我が社の船に代々受け継がれている「佐賀明神丸」の名。その原点には、試練を乗り越えた人々の強い絆がありました。
今回は、明神水産の記念すべき「登録第一号船」誕生にまつわるストーリーをご紹介します。

### 【第1話】「第2佐賀明神丸」39ｔ　富士ＤＬ製エンジン

かつて、亀次さんたち兄弟はそれぞれ自分の船を持ち、個々に操業を行っていました。しかしある時、弟の船が難破し、帰らぬ人となる痛ましい事故が起きます。
「このままではいけない――」悲劇を乗り越え、兄弟たちは、1 隻の船を進水させます。そこに刻まれた名は「佐賀明神丸」。悲しみの中から、兄弟が力を合わせて再出発を切った船でした。幾年かの共同操業を経て、この船は最終的に亀次さんの手へと引き継がれ、明神水産における「登録第一号船」となります。やがて兄弟たちは再びそれぞれの船を持つようになりますが、船名に「佐賀」の名を残したのは亀次さんだけでした。
絆から生まれた「佐賀明神丸」という名と、そこに込められた想い。それは今も脈々と受け継がれ、明神水産が誇るすべての船に号数として刻まれ続けています。



## 私たち明神グループの強み、

# 六次産業について

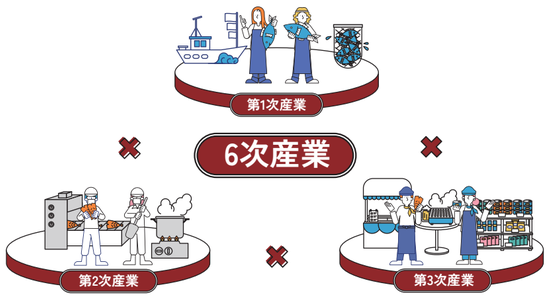


**海で獲り、山で育て、自らの手で加工して、お客様の食卓へ。**
**明神グループは、鰹の一本釣りから一皿の「たたき」まで、すべての段階を、**
**グループ各社が一貫して担っています。**

**この途切れのないつながりこそ、私たちの最大の強み——“六次産業”です。**

## 六次産業とは

農業や漁業などの〈一次産業〉
加工の〈二次産業〉
販売･サービスの〈三次産業〉までを
一体で手がけること。
“つくる”だけで終わらせず、
“加工”して、“届ける”ところまで担う。
それが新しい価値と、
地域の元気を生み出す取り組みです。




## 六次産業には誰ひとりとして、欠けていい存在はいません。




**1×2×3＝6 —— もともとは“かけ算”が由来。**
**つまり、どれか一つが「0」なら、結果も「0」になります。**
**だからこそ、生産・加工・販売の“つながり”が、はじめて価値を生みます。**



## 明神グループの六次産業の仕組み

グループ各社が、六次産業のそれぞれの段階を受け持っています。

### 一次産業

**明神水産 株式会社**
**株式会社 佐賀明神丸**

**鰹の一本釣り漁**

全国屈指の漁獲高を誇る
「佐賀明神丸船団」。



漁

### 一次産業

**株式会社 明神ファーム**

**米・野菜・藁づくり**

「佐賀明神米」を育て、
藁焼きに。



田畑



加工




販売

### 二次産業

**明神水産 株式会社**
**株式会社 MJフーズ**

**藁焼き鰹たたきの 製造・加工**

約1000℃の藁の炎で一気に
焼き上げ、鰹の旨みを閉じ込めます。

### 三次産業

**明神水産 株式会社**
**株式会社 明神丸**
**株式会社 なぶら土佐佐賀**

**飲食店・通販で、お客様のもとへ**

直営飲食店18店舗（高知・東京・岡山・愛媛・香川・大阪）
と通販で、本場の味を全国へ。

**平成29年 経済産業省「地域未来牽引企業」に選定**

株式会社明神食品(現：株式会社明神丸)は平成29年に経済産業省より
「地域未来牽引企業」に選定されました。「地域未来牽引企業」とは、
地域特性を生かした高い付加価値を創出し、地域経済を力強く
引っ張っていくことが期待される企業です。この誇りを胸に、これからも
全員で力を合わせ、さらなる飛躍と地域への貢献を目指していきましょう！

地域未来牽引企業

# 明神グループの
## プロフェッショナルたちに聞く Vol.1



明神グループが提供する「おいしさ」と「笑顔」は、一つの現場だけでは作れません。
海の上、店舗の厨房やホール、加工場、そしてバックオフィス。
それぞれの場所で誇りを持って挑む、4人のプロフェッショナルの言葉を紹介します。




### 「燻し」の技にこだわり、一枚岩で現場を牽引！

現在は高知第一ブロック4店舗の統括と、新入社員への藁焼き指導を担当しています。現場に立つ以上「自分が一番上手い」という誇りを持ち、特に「燻し」にこだわっています。藁の状態や鰹の個体差を見極め、空気量を微調整して燻す職人技は今も探求の連続です。僕の原動力は、繁忙期に店舗の垣根を越えて全員が「一枚岩」になって戦うあの熱気です。試行錯誤しながら生産者さんの食材をチームで売り切った達成感は忘れられません。今の自分があるのは、21歳で出会った水産部の先輩のおかげです。これから新しく仲間になる皆さん、目的意識を持てば仕事は絶対に面白くなります！私たちと共に切磋琢磨しながら、今日も最高のたたきを焼き続けましょう！

**株式会社 明神丸** 2010年入社

**中谷 卓児**
Nakatani Takuji
高知第1ブロック　ブロック長
（ひろめ市場店、帯屋町店、大橋店、なぶら店）



### 「また来たい」と思ってもらえる丁寧な接客！

現在は地域の特産品や新鮮なお野菜、お土産物を通して地域の魅力を発信しています。仕事で一番大切にしているのは、お客様に「また来たい」と思っていただける丁寧かつフレンドリーな接客です。日々の「ありがとう」のお言葉はもちろん、「あなたが居るから遠方から通っている」と言っていただけた時は本当に嬉しく、原動力になっています。物販のいろはを教えてくださった上司や、接客をご指導いただいた先輩方にはとても感謝しています。これから接客業を目指す皆さん、接客業は相手に合わせて正解を探す奥深い仕事です。働く場所や役割は違っても、お客様を笑顔にしたい気持ちはみんな同じです。
明神グループで一緒に、たくさんの笑顔をつくっていきませんか。

**株式会社 なぶら土佐佐賀** 2021年入社

**小笠原 悠暉**
Ogasawara Yuki
物販



### 「待たせない」迅速・誠実な対応！

現在は総務部長として、労務管理や会計・経理など会社運営全般を支えています。大切にしているのは誠実・丁寧な対応と、信頼に直結する「待たせないスピード感」です。困っていた問題が無事に解決できた瞬間に大きなやりがいを感じます。
20代の頃、苦労しながら社内システムを軌道に乗せた経験は大きな自信になり、右も左も分からなかった新人時代に支え合った同期の存在には今も励まされています。総務は地道ですが、誰かの安心につながる大切な仕事です。明神グループには、大変な時に一人で抱え込まず、周りを頼れる温かい社風があります。これから入社される皆さんも、困ったことがあればいつでも私たちバックオフィスを頼ってくださいね。

**明神水産株式会社** 1994年入社

**濱口 泰洋**
Hamaguchi Yasuhiro
総務部　部長



### 妥協なきこだわりと技で、「美味しさ」を支える！

現在は米作りをはじめ、明神グループで使う藁や野菜の仕入れ・出荷を担当しています。一番のこだわりは、鰹のたたきに欠かせない藁の品質です。お客様からの「美味しい」という声や、お米の収穫で目標量を達成できた時が最高の瞬間です。影響を受けたのは卓越した栽培テクニックを持つ農家さんで、病虫害を跳ね返す技術の高さに深く感銘を受けました。どんな職種であっても、こだわりとテクニックを磨き続けることが何より大切だと実感しています。これからも新しいことに果敢にチャレンジし、明神グループの「美味しさ」の根幹を、チーム一丸となって支え続けてまいります。

**株式会社 明神ファーム** 1996年入社

**安森 傑**
Yasumori Suguru
農業・明神水産20年・明神ファーム10年

OUR FIELD | File.01

# 明神めぐり ～明神グループのとある1日～

明神グループの一員である私たちの1日を紹介します！





**株式会社 勝栄丸 ／ 第十八勝栄丸**
〒425-0052 静岡県焼津市田尻2140-1

## 明神慶汰

みょうじん　けいた ／ 2001年入社

**スタッフ体制**
日本人 10人（40代以上5人、20代5人）
キリバス人 11人（40代2人、30代4人、20代5人）
インドネシア人 7人（40代3人、30代2人、20代2人）

## 私たちの1日 ONE DAY

### 魚を釣ったときの1日

- 2:00 朝食の2時間前 — **起床**
  1日の始まりは挨拶から！
- 4:00 夜明け20分前 — **朝食&若手メンバーは生き餌（イワシ）の世話**
  朝食後：前日に釣った魚を塩水凍結から空冷保冷庫に移す「魚越し」作業を実施（量よって作業時間は変動）
- 9:00 朝食の5時間後 — **昼食**
- 14:00 — **夕食&若手メンバーは生き餌（イワシ）の世話**
- 日の入り — **操業終了**
  操業終了後：2人1組で2時間ずつの当直。
  当直以外はシャワーを浴びて休息。

### 魚を釣ってないときの1日

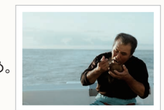
- 3:50 夜明け30分前 — **起床**
  1日の始まりは挨拶から！
- 4:00 夜明け20分前 — **朝食&若手メンバーは生き餌（イワシ）の世話**
- 4:20 夜明け — **操業開始(ナブラの捜索)**
- 9:00 — **昼食**
- 14:00 — **夕食&若手メンバーは生き餌（イワシ）の世話**
- 日の入り — **操業終了**
  操業終了後：2人1組で2時間ずつの当直。
  当直以外はシャワーを浴びて休息。

**船頭さんのひとことメモ**
朝食は早い時で午前2時やき0時前に起床やね。遅い時は6時頃朝食やき、4時前に起床やね。季節と漁場によって変わるもね。

## この現場ならでは！ONLY HERE

**01 14時夕食＆夜食のユニークな生活リズム**

朝が早い現場のため、夕食は14時頃と早め。操業後にシャワーを浴びてから夜食を楽しむのが船員たちの日常です。



**02 自分たちで釣った「鮮度抜群の魚」をほぼ毎日！**

最大の魅力は、一本釣りで釣った獲れたての魚を味わえること。刺身や煮付けなど、この仕事ならではの特権です。



## 職場の魅力

頑張って魚を釣った分だけしっかり給料に還元されるので、
凄くやりがいがあります!
ほぼ1年間、同じ船で寝食を共にするのでチームの団結力は抜群。
自分たちで釣った獲れたての魚を毎日美味しく食べられます！








# PICK UP STAFF! Vol.01

株式会社明神丸 ／ 明神丸 高知エリア第一ブロック ひろめ市場店

店長 **ナディロ・カハマン**

なでぃろ・かはまん
2018年入社(家庭の事情で1度退職し、2025年再入社)







## わたしの強み

日本語・英語・中国語に対応できる語学力と、記憶力の良さが私の強みです。インバウンドのお客様が増加する中、この語学力を活かしてスムーズなご案内を心がけています。細やかな心配りで、国内外問わず皆様に安心して過ごしていただける接客を目指します。

### 休日の過ごし方 Schedule

- 9:00 起床
  休日は自然に目が覚めるまで眠ります！
- 9:10 コーヒー
  起きたらまずは朝一の愛妻コーヒー！
- 10:00 畑へ
  夏の休日は10時くらいに畑へ行きます！草刈りや畑仕事を色々と行い夕方ごろに帰宅します！





- 18:30 夕食
  休日はなるべく自分が料理をするようにしています！



- 20:00 子ども達とお風呂
  休みの日の定番は夜子供達と一緒の長風呂！ですが、最近は飲みに行くことが増えてなかなかできていません笑！



- 24:00 就寝

## 自己紹介 ABOUT ME

私、ナディロ・カハマンです！国籍はカナダで、今年 41 歳になります！
現在は明神丸第一号店・ひろめ市場店の店長を務めさせていただいております。結婚して今年で 20 年になり、子供が 5 人います！子沢山家族で自分は幸せな男と思っています（笑）。仕事終わりの晩酌が大好きで、毎日金麦プルーを飲んでいます！
好きな食べ物は肉で、特に羊肉が好きです！
この年で特に夢とかないですが、家族の安定や仕事があるという、贅沢な世の中の当たり前の生活を楽しんでいきたいです！将来自給自足を目指して畑にも力を入れています！
明神丸歴 8 年、色んな意味でこの会社に成長させていただきました！
周りの仲間も大好きです！

## 私の構成要素！ MY FAVORITE



### 周りの笑顔が一番の幸せ！

キャンプやビーチ、お肉が大好き！でも 1 番大切なのは「人との関わり」です。人の役に立ち、周りが喜ぶ姿を見られるのが最高の幸せ！仲間の笑顔パワーで毎日元気に頑張っています笑！

# 4つの現場から、
# グループの「いま」を届けます

海から陸、そしてお客様の食卓へ。明神グループでは、日々どのような挑戦やドラマが生まれているのでしょうか。ポジションの垣根を越えた各社の担当者が、直近の取り組みと現場のリアルな熱気をリレー形式でお届けします。

## 株式会社 明神丸



**和田 大樹**
Wada Hiroki
高知エリア長
営業
2014年入社






### 「人」を育て、「心」を伝える。最高の仲間とお客様の笑顔のために！

高知エリアの店舗運営を統括しています。明神丸が何よりも大切にしているのは「人づくり」です。私自身、入社直後に大きな失敗をして退職を考えた時、先輩方の温かい言葉と、お客様や生産者様に対して本気でぶつかる熱い情熱に心を動かされ、この会社で頑張ろうと決意しました。
自身を育ててくれた環境への感謝があるからこそ、現在はエリア長として、仲間と真摯に向き合うことを一番に心がけています。月に一度は店休日を設け、業務スキルだけでなく「人としての在り方」を皆で話し合い、お互いを深く理解する時間を作っています。
こだわりの鰹のたたきや藁焼きの臨場感とともに、私たちが育んだ「おもてなしの心」をお客様へお届けする。壁を共に乗り越えた仲間たちと、これからも最高の笑顔を追求して挑戦を続けます！

## 株式会社 MJフーズ



**岡﨑 玲奈**
Okazaki Rena
社員
2026年入社
（アルバイト2023年~）






### 各店舗への安定供給と、品質向上へ。チームで生産・育成基盤を強化！

セントラルキッチン（CK）では、店舗への食材供給だけでなく、外販（瓶詰め）商品の拡大やスタッフのスキル向上に力を入れています。近年は育成体制をさらに整理し、より盤石な生産基盤を整えることができました。繁忙期に向けた綿密な仕込み作業はもちろん、物流パートナーとの連携により荷受け時間を最短化し、鮮度と品質の管理を徹底しています。
私自身も、研修での学びを活かして自発的な業務改善に取り組んでいます。また、幼少期から続けている「よさこい祭り」のインストラクター活動とも両立することができ、プライベートも含め充実した日々を送っています。今後は尊敬する上司の背中を追いかけ、ゆくゆくはCKマネージャーとして現場を牽引できるよう邁進してまいります！

### Team Work（国境を越えた家族のような絆）



最近、インドネシアからの技能実習生を新しい仲間として迎えました！言葉の壁はありますが、専用のマニュアルを手作りし、皆で身振り手振り伝えながら家族のように温かくサポートしています。懸命に学ぶ彼らの姿は私たちにも良い刺激となり、チームの絆がさらに深まっています。

### Summer Episode（全員で創る、季節のヒット作）




明神丸では、社員からアルバイトまで全員でアイデアを出し合う「季節のオススメ商品」の販売を行っています。自ら考案したメニューが形になり、お客様に「美味しい！」と喜んでいただけた時は最高の瞬間です！社内表彰もあり、立場を越えてチーム全体が盛り上がります。

### Pickup Action（業務改善と連携）



スタッフのスキルに応じた作業振り分けを行い、日々の業務がより円滑になりました。その結果、発送業務を任せられるスタッフが新たに2名誕生！また、品質保持のためヤマト運輸様と連携し、梱包後の引き取り時間を最短にしていただくよう調整を行いました。

### Summer Episode（よさこいと仕込みの夏）



高知の夏といえば「よさこい」とお盆帰省。事前予測に基づいた仕込みや食材の納品・保管など、夏特有の準備に追われます。私自身も5歳からよさこいを踊っており、現在のチームには小学生から所属。3年前からはスタッフ・インストラクターとしても熱く携わっています！



# 明神水産株式会社



**廣田 智美**
Hirota Tomomi
製造部 出荷担当
2009年入社









## お客様へ真心のバトンを！繁忙期を乗り越えた「丁寧な手仕事」

お中元シーズンの到来により、ギフトの加工や出荷量が急増し、部署全体が活気に満ちた繁忙期を迎えました。その中で私たちが一番の目標に掲げたのが「ギフト出荷のミスを無くすこと」です。チーム全員で力を合わせ、期間中で最も忙しかった7月1日のピークを無事に乗り越えることができたのは、部署としての大きな自信に繋がりました。

これからも一つひとつの作業を丁寧に行い、出荷ミスゼロを徹底することで、お客様に心から満足していただける美味しい商品をお届けしていきたいと強く思っています。

### Quality Control（鮮度を守る工夫と連携）

作り置き作業では、マイナス45℃の超低温冷凍庫から16℃前後の作業場へ半製品を出します。この際、長時間出しっぱなしにならないよう細心の注意を払い、解凍後の鮮度を維持する工夫を凝らしています。また、明神水産の製造部、総務部、営業1部・2部と連携し、DM作成会議にも参加しました。



### Summer Episode（限定ギフトへの万全な備え）

お中元期間中には、8月限定のギフトも数多く出荷されます。そのため、限定ギフト用のタレセットの製造や、必要な半製品の内容量の確保など、スムーズな出荷に向けた準備を通常より早めにスタートし、万全の体制で繁忙期に備えました。





# 株式会社明神ファーム



**安森　傑**
Yasumori Suguru
係長
2016年入社
(明神水産1996年～)









## 極上の「藁焼き」を根本から支える！自然と向き合う農業の最前線

私たちの部署では、米作りや藁作りをはじめ、明神グループ全店で使用する「藁のカット作業」を担当しています。カツオの藁焼きに欠かせない良質な藁を安定供給するため、日々自然と向き合っています。

最近の大きな成果は、稲刈り後の藁を一度も雨に濡らすことなく圃場から回収できたこと！さらに、藁を乾燥させるための専用ハウスをお借りし、干場用のパイプを設置したことで、藁の品質が劇的に向上しました。今後、グループ全体で藁の使用量が増加していく予定です。不足が生じないよう、自社での製造はもちろん、集積・買い取りにも力を入れていきます。

### Local & Future（地域農業の未来と広がる連携）

地域の農業を盛り上げるため、「黒潮町認定農業者連絡協議会」に参加しました。温暖化対策や高齢化問題、農業支援の取り組みについて情報交換を行っています。また今後は、自社ファーム以外の農家さんとも連携し、稲刈り後の藁回収を協力して進めていく予定です。



### Summer Episode（自然との戦いの夏）

夏のファームは稲刈りの最盛期を迎えるとともに、自然との戦いの季節でもあります。特にイノシシによる農作物の被害（鳥獣被害）対策は、この時期ならではの重要なミッション。自然の恵みと厳しさの両方を肌で感じながら作業にあたっています。



# 明神グループからのお知らせ GROUP INFORMATION




## 明神水産株式会社

### 秋のDM『鰹だより』を発行しました

9月1日に秋のDM『鰹だより』を発行いたしました。
例年は「戻り鰹セール」としてご案内しておりましたが、昨年の歴史的な不漁に伴い、今回は戻り鰹の掲載を見送る形となっております。それでも秋の美味を存分にお楽しみいただける内容となっておりますので、ぜひご覧ください。



## 株式会社明神丸

### 11月24日土佐みょうじん業態 新店舗OPEN

2026年11月24日(火)、新店舗「土佐みょうじん　三茶次男坊」を東京都三軒茶屋GEMSビルにオープンいたします。ロゴや店舗イメージも決定し、開店に向けて着々と準備を進めております。
※2027年度新規出店 5店舗予定




## 株式会社明神ファーム

### 明神米、収穫の季節を迎えます

明神米がいよいよ収穫の季節を迎えます。早生品種（コシヒカリ）は8月中旬、中生品種（にこまる）や十和錦（香り米）は9月中旬～下旬に収穫予定です。お米は「道の駅　なぶら土佐佐賀」や明神丸の各店舗にて使用しております。今後、年間収穫量が50t以上になれば、ネット販売も順次開始する予定です。







## 株式会社なぶら土佐佐賀

### 秋の味覚ともどりガツオ祭

農林水産直売所では、新米や梨・ぶどう・さつまいもなど秋の味覚が満載です。おすすめは今しか食べられない「花にら」！売切必至の人気商品となっております。また、10月24日(土)には黒潮町の一大イベント「土佐さがのもどりガツオ祭」が開催されます。皆様のご来店をお待ちしております。





# 明神グループ 採用情報 新卒採用 | 中途採用 | パート・アルバイト RECRUIT

明神グループでは、食品販売・飲食・製造など、さまざまな仕事で新しい仲間を募集しています。
新卒・中途ともに、一緒に働く仲間を募集しています。

### 明神水産株式会社 【問合せ先】採用担当　TEL 0880-55-2800 (濱口宛)

| | |
|---|---|
| 職種 | 事務／販売・接客（未経験可） |
| 勤務地 | 高知県幡多郡黒潮町 |
| 給与 | 月給 17万円～20万円 |
| 昇給・賞与 | あり |
| 勤務時間 | ※残業 月20時間以内／17時までに退社可 |
| 休日休暇 | 長期休暇あり/有給・慶弔休暇・産休・育休・介護休業/育児短時間勤務 |
| 福利厚生 | 社会保険完備／退職金制度／通勤手当/家族手当/資格手当/役職手当/マイカー通勤可（駐車場あり）／職場内禁煙／定期健康診断（年1回）/インフルエンザ予防接種補助/制服・作業服貸与/食事補助/自社商品の社員割引/慶弔見舞金 |

### 株式会社なぶら土佐佐賀 【問合せ先】TEL 0880-55-3325

| | |
|---|---|
| 職種 | 販売／飲食スタッフ（パート・アルバイト） |
| 勤務地 | 高知県幡多郡黒潮町佐賀1350 |
| 給与 | 時給 1,090円～ |
| 昇給・賞与 | あり |
| 勤務時間 | 8:00~19:00の間でシフト制 (実働3h~7h) |
| 休日休暇 | 提出シフト制で週 1 日からの勤務もOK<br>有給 (6か月以上勤務で勤務日数に準ずる日数を付与) |
| 福利厚生 | 社会保険完備/食事補助/一部商品社員割引あり/繁忙日手当あり |

### 株式会社明神丸 【問合せ先】採用担当　TEL 088-821-9812 ※HPからの応募も可

| | |
|---|---|
| 職種 | ホールスタッフ／キッチンスタッフ（正社員） |
| 勤務地 | 高知・東京・大阪・岡山・愛媛・香川・福岡 |
| 給与 | 高知・瀬戸内エリア 月給 26.4万円～<br>大阪エリア 月給 29.9万円～<br>東京エリア 月給 30.6万円～<br>※地域手当を含む |
| 昇給・賞与 | 昇給／年1回・<br>賞与／インセンティブ 年1回 (業績による) |
| 勤務時間 | 9:00～24:00の間でシフト制（店舗により異なる）／1ヶ月単位の変形労働時間制（週平均40時間以内） |
| 休日休暇 | シフトによる週休2日制／年間休日105日／<br>有給（入社半年後10日～最高20日）慶弔・産前産後・特別・育児・介護 各休暇　※地域により異なります |
| 福利厚生 | 社会保険完備／住宅手当／家族手当／ジョブリターン制度／社員紹介制度／食事補助／永年勤続表彰／料理開発コンテスト（採用時1～3万円のボーナス支給） |

### 株式会社MJフーズ 【問合せ先】採用担当　TEL 088-821-9812 ※HPからの応募も可

| | |
|---|---|
| 職種 | セントラルキッチン業務／商品開発（正社員） |
| 勤務地 | 高知県 |
| 給与 | 月給 26.4万円～ |
| 昇給・賞与 | 昇給／年1回・<br>賞与／インセンティブ 年1回（業績による） |
| 勤務時間 | 9:00～21:00の間でシフト制（店舗により異なる）／1ヶ月単位の変形労働時間制（週平均40時間以内） |
| 休日休暇 | シフトによる週休2日制／年間休日105日／<br>有給（入社半年後10日～最高20日）慶弔・産前産後・特別・育児・介護 各休暇　※地域により異なります |
| 福利厚生 | 社会保険完備／住宅手当／家族手当／ジョブリターン制度／社員紹介制度／食事補助／永年勤続表彰／料理開発コンテスト（採用時1～3万円のボーナス支給） |