

きじま



Kijima



# 本日の内容

## 一、理念

## 二、きじまの概要

Agenda:

1. Philosophy
2. About Kijima
3. Kijima's initiatives (What do we do?)
4. MSC & ASC
5. Next steps

## 三、きじまの取り組み

(きじまについてどういうレストラン?)

## 四、MSC・ASCの

導入の経緯

## 五、今後の展望



Philosophy

# 一、 理 念



食を通じて  
持続可能な  
共同体の  
創造と発展に  
寄与する

Contribute to the creation and development of the  
sustainable community through food



美味しい和食と  
豊かな海を、  
未来もずっと。

Passing down the delicious  
Japanese "Washoku" culture  
and rich ocean to the future



About Kijima

# 二六きじまの概要



# 株式会社キシマのあゆみ

1966年 有限会社キシマ設立

1979年 持ち帰り寿司「太助ずし」オープン

1981年 やきとり居酒屋「酒処きじま」オープン

1987年 「酒処きじま」を海鮮居酒屋に業態変更

1989年 三菱重工と九州活魚輸送共同研究スタート 自社独自の活魚車を作る

1990年 関東初、九州より活魚輸送に成功

1991年 「酒処きじま」をさらに活魚料理をベースにした「海幸料理きじま」へ業態変更

1995年 「太助ずし」に併設して「宅配ずし」部門スタート

1998年 仕出し・宅配ずし部門「浜仕出し」オープン

2000年 鎌倉市大船に「日本大漁物語きじま大船店」オープン

2001年 株式会社キシマに組織変更

2002年 戸塚区戸塚町にグルメ回転ずし「海のあきんど」オープン

2003年 戸塚区戸塚町に「おもてなし館きじま本陣」オープン。本社を移転併設する

2006年 新横浜プリンスホテル2Fに「日本大漁物語きじま新横浜店」オープン

2007年 東戸塚東口駅前に「日本大漁物語きじま東戸塚店」オープン

2008年 川崎駅東口駅前に「日本大漁物語きじま川崎店」オープン

2010年 戸塚駅西口駅前トツカーナモールに「うお三昧きじま」オープン

2012年 藤沢市に「きじま赤門藤沢店」オープン

2016年 戸塚駅西口ビル2Fへ「うお三昧きじま」移転オープン





新横浜店



川崎店



東戸塚店



おもてなし館  
きじま本陣



大船店



うお三昧



Kijima's initiatives

# きじまの 二六 取り組み

(きじまってどういうレストラン?)





旬の魚貝九種類を  
贅沢に盛り込んだ海鮮丼

## 海鮮丼

有機味噌のお味噌汁・香の物付

一六八〇円

(税抜)

茶碗蒸し付き 一九三〇円

(税抜)

魚の種類は入荷によって変わります。  
係の者にお尋ねください。



ふっくら穴子と  
旬の野菜がたっぷり天丼

## 穴子天丼

有機味噌のお味噌汁・香の物付

二八〇円

(税抜)

茶碗蒸し付き 一四三〇円

(税抜)



ぷりぷり海老と  
旬の野菜がたっぷり天丼

## 海老天丼

有機味噌のお味噌汁・香の物付

一三八〇円

(税抜)

茶碗蒸し付き 一六三〇円

(税抜)



ぷりぷり海老とふっくら穴子  
旬の野菜がたっぷり天丼

## 海老穴子天丼

有機味噌のお味噌汁・香の物付

一五八〇円

(税抜)

茶碗蒸し付き 一八三〇円

(税抜)



お昼一杯いかがですか？

ひる生ビール

サッポロ黒ラベル

グラス 240ml 三五〇円

(税抜)



もう一品いかがですか？

平飼有精卵の

茶碗蒸し 二五〇円

(税抜)



こちらのメニューで  
使用されている  
バナメイエビ(天ぷら)は、  
ASC(水産養殖管理協議会)の  
基準に従い第三者によって  
認証された、責任ある  
養殖管理のもと育てられた  
持続可能な水産物です。  
ASC102276



こちらのメニューで  
使用されている  
バナメイエビ(天ぷら)は、  
ASC(水産養殖管理協議会)の  
基準に従い第三者によって  
認証された、責任ある  
養殖管理のもと育てられた  
持続可能な水産物です。  
ASC102276



MSC certified Skipjack



かつお  
鰹のカルパッチョ



MSC-C-57334

このメニューで使用されている鰹は、  
すべてMSC(海洋管理協議会)認証を  
取得した持続可能な漁業で  
獲られた水産物です。  
[www.msc.org/jp](http://www.msc.org/jp)



わら  
かつお  
鰹のたたき  
藁焼き鰹のたたき  
ぽん酢

わら  
藁焼き鰹の

タタキ  
ぽん酢

九五〇円(税抜)

かつお  
鰹のカルパッチョ

八八〇円(税抜)

季節のおすすめ逸品

Seasonal Recommendations





化学調味料・  
各種エキス類・保存料・  
合成着色料・  
合成香料 無添加

chemical seasoning  
various extracts  
preservative  
Food coloring  
fragrance additives ..... Not added





# 有機・自然栽培の 農産物の利用推進

Promote organic and natural  
agricultural products



**PAX  
NATUROM<sup>®</sup>**



合成洗剤の撤廃

シャボン玉石けん



Do not use synthetic  
detergent



脱<sup>o</sup>プラスチック

FSC 認証の森林資源の  
利用促進



Plastic-free  
Promote FSC certification





# 再生可能エネルギーへの 切り替え

Switching to  
renewable energy



# 四、 A M S S C C の 導 入 の 経 緯

Introducing MSC and ASC



食を通じて  
持続可能な  
共同体の  
創造と発展に  
寄与する

Contribute to the creation and development of the  
sustainable community through food



美味しい和食と  
豊かな海を、  
未来もずっと。

Passing down the delicious  
Japanese "Washoku" culture  
and rich ocean to the future





















お寿司と  
季節料理を楽しむ  
旬彩

にぎり御膳

一、七八〇円  
(税抜)

- ・季節の小鉢三種
- ・旬のにぎり寿司六貫と押し寿司◆
- ・海老と
- ・季節野菜の天ぷら(※)
- ・平飼い有精卵の船掛け茶碗蒸し
- ・お吸い物
- ※小鉢・天ぷら・寿司ネタは季節によってお料理の内容が変わります。詳しくは係の者にお尋ね下さい。



※マークのついたメニューで  
赤身まぐろ・メバチまぐろは、  
すべてJAS・海洋管理協議会認証を  
取得した持続可能な漁獲で  
調られた本産物です。  
www.asc-aqua.org

※マークのついたメニューで  
赤身まぐろ・メバチまぐろは、  
すべてJAS・海洋管理協議会認証を  
取得した持続可能な漁獲で  
調られた本産物です。  
www.asc-aqua.org

ちびっこ御膳

一、二〇〇円  
(税抜)



お子様に安心・安全なお料理を  
ご用意しております。  
化学調味料・保存料・着色料は  
一切使用しておりません

お子様  
すこやか御膳

三、八〇〇円  
(税抜)

- ・天然海老の海老フライ
- ・鶏の唐揚げ
- ・手作りハンバーグ
- ・温野菜
- ・有機ポテトフライ
- ・海鮮グラタン
- ・にぎり寿司
- ・玉子焼き
- ・お吸い物
- ・季節のフルーツ



ちびっこ御膳は小学低以下のお子様には限らせて頂きます。



朝の活魚や旬の獲れたて鮮魚のお刺身と  
安心・安全なJAS認定牧場の  
「松永牛」のしゃぶしゃぶがご堪能頂けます。  
松永牛の  
しゃぶしゃぶ会席

「万葉」

四、五〇〇円  
(税抜)

- ・季節の前菜三種
- ・平飼い有精卵の船かけ茶碗蒸し入り
- ・季節のお造り五点盛り◆
- ・松永牛のしゃぶしゃぶ
- ・海老と季節野菜の天ぷら(※)
- ・季節の炊き込みご飯と香の物
- ◆プラス300円(税抜)で
- ・旬のにぎり寿司四貫にご変更できます。
- ・お吸い物
- ・季節のデザート
- ※季節の前菜、お刺身、天ぷら、にぎり寿司は季節によってお料理の内容が変更になります。詳しくは係の者にお尋ねください。



※マークのついた  
メニューで使われている  
メバチまぐろ・赤身まぐろは、  
すべてJAS・海洋管理協議会の  
基準に従って第三者によって  
認証された責任ある漁獲のも  
とで調られた本産物です。  
www.asc-aqua.org

※マークのついたメニューで  
赤身まぐろ・メバチまぐろは、  
すべてJAS・海洋管理協議会認証を  
取得した持続可能な漁獲で  
調られた本産物です。  
www.asc-aqua.org





Next steps

# 五、 今後の 展望



We would like to  
see more domestic  
sustainable  
seafood!

But how?

では、  
どうすれば？

国産のサステナブル  
シーフードを  
増やしたい！



Kijima's next steps

きじまとしての  
今後のアプローチ



# 養殖魚：

認証取得の  
初期段階における  
積極的な介入

Farmed fish:  
Active engagement in the early  
stage of the certification process

# 天然魚：

ある漁港・  
ある地域における  
サステナブルな

漁業運営の

Wild fish:  
Create sustainable fishery operation  
model cases that work for the specific  
fishery port and the specific local  
community.

モデルケースの創造



一緒に

持続可能な共同体を

つくりましょう。

日本の魚を

買い支えていきます。

Let's create a sustainable community.

We will support Japanese fishery by purchasing them.