

本日の内容

Agenda:

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



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

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













966年

有限会社キシマ設立

9年

持ち帰り寿司 「太助ずし」 オープン

9

8

やきとり居酒屋 「酒処きじょ」

987年

「酒処きじま」を海鮮居酒屋に業態変更

990年

989年

三菱重工と九州活魚輸送共同研究スタ

自社独自の活魚車を作る

関東初、 九州より活不力輸送に成功

995年

99 酒処きじま」をさらに活魚料理をべ スにした「海幸料理きじま」へ業態変更

998年

仕出し・宅配ずし部門

「浜仕出し」

太助ずし」に併設して 「宅配ずし」 部門スタ

0 0年

鎌倉市大船に 「日本大漁物語きじま大船店」オープン

年 株式会社キシマに組織変更

002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

03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

20

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

07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

08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

0年 戸塚駅西口駅前トツカーナモールに 「うお三昧きじょ」

藤沢市に 「きじま赤門藤沢店」

戸塚駅西口ビル

2 F ~

「うお三昧きじま」

移転オープン

Kijima's History





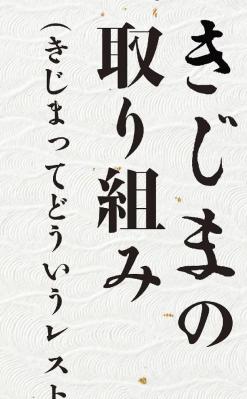








Kijima's initiatives





旬の野菜がたっぷりのよくばり天丼ぷりぷり海老とふっくら穴子

有機味噌のお味噌汁・香の物付

八三〇円 (税抜



円

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

(税抜)

茶碗蒸し付き

旬の野菜がたつ。 ふり の天丼

海老天井

有機味噌のお味噌汁・ 香の物付

三八〇円

(税抜)

茶碗蒸し付き

天三〇門

(税抜)

ておらのメニューで

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



旬の野菜がたっぷ 5

0 天井

もう

品

かか かぶ

有機味噌のお味噌汁・ ·天井 香の物付

円

(税抜)

茶碗蒸し付き 一四三〇円

海鮮井 贅沢に盛り込んだ海鮮丼旬の魚貝九種類を

有機味噌のお味噌汁・ 香の物付

円

係の者にお尋ねください。 茶碗蒸し付き ります (税抜)



MSC certified Skipjack 鰹のカ ル , 9 7 チ 三





MSC-C-57334

www.msc.org/jp 獲られた水産物です。 た持続可能な漁業で

MSC(海洋管理協議会)認証を

で使用されている鰹は、

キほん酢

九五〇円 (税技)

八八〇円(税技)

カル

三

Seasonal Recommendations



chemical seasoning various extracts preservative Food coloring

fragrance additives Not added





Promote organic and natural agricultural products





シャボン王后けれ、



Do not use synthetic detergent





Switching to renewable energy

Introducing MSC and ASC

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

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











安心・安全なJAS認定牧場の 朝〆の活魚や旬の獲れたて鮮魚のお刺身と

「松永牛」のしゃぶしゃぶがご堪能頂けます。

平飼い有精卵の餡かけ茶碗蒸し入り季節の前菜三種

しゃぶしゃぶ会席

円 (税抜)

季節のお造り五点盛り(◆)

旬のにぎり寿司四貫に ご変更できます

プラス300円(税抜)で 季節の炊き込みで飯を

・松永牛のしゃぶしゃぶ

・海老と季節野菜の天ぷら(※)

季節の炊き込みで飯と香の物

◆プラス300円(税抜)で 旬のにぎり寿司四貫にご変更でき

・季節のデザート

詳しくは係の者にお尋ねください。 を勤によってお料理の内容が変更になりませ ※季節の前菜、お刺身、天ぷら、にぎり寿司は





議会) 認証ん



お子様に安心・安全なお料理を

保存料・着色料は

季節料理を楽しむ

季節野菜の天ぷら(※) 押し寿司(◆) 一、七八〇円

※小鉢・天ぶら・寿司ネタは ※小鉢・天ぶら・寿司ネタは

・平飼い有精卵の

お吸い物

しておりません すこやか御膳 ・鶏の唐揚げ ・海老の黄金焼き ・天然海老の海老フラ 三、八〇〇円

季節の小鉢三種

御膳

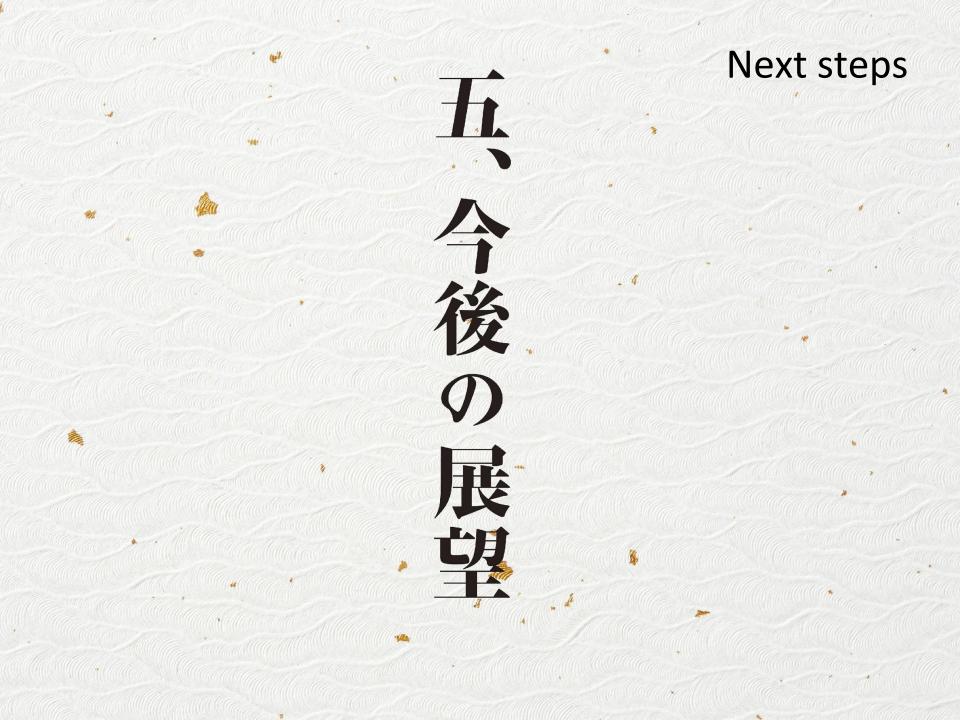
ちびって御膳

1,110





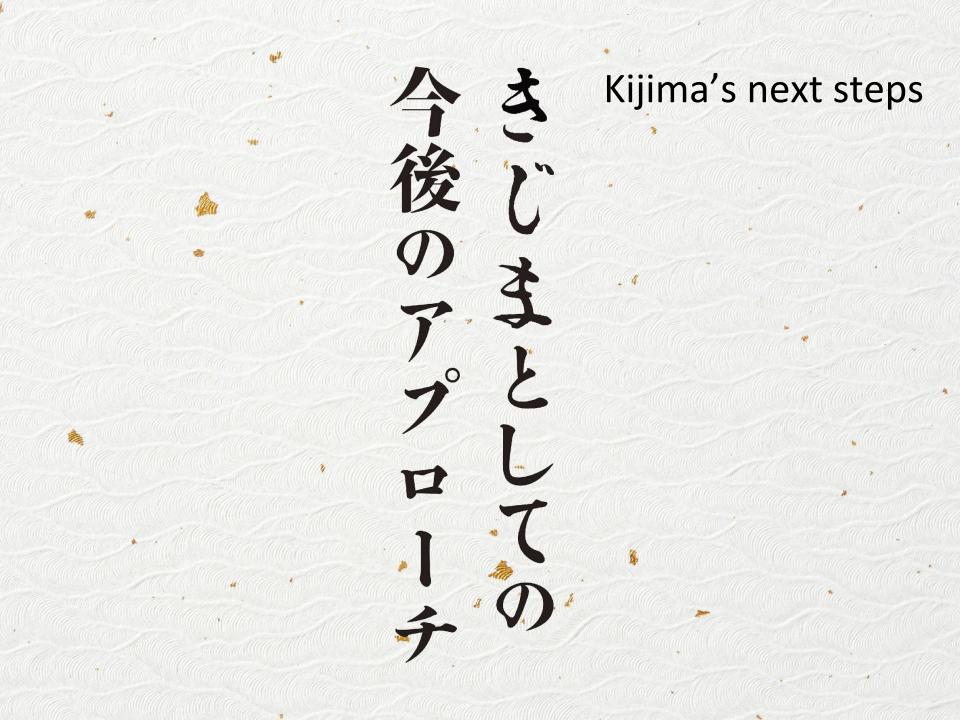
ちびっこ御膳は小学校以下



We would like to see more domestic sustainable seafood!

But how?

では、



養殖和認無

積極的な介入初期段階における認証取得の

Farmed fish:

Active engagement in the early stage of the certification process

天然魚

る漁港では、大きでは、

ークルおのかけ

3

Wild fish:

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

創造

買い支えてい

Let's create a sustainable community.

We will support Japanese fishery by purchasing them.