



2026年4月6日

各位

会社名 株式会社オカムラ食品工業
代表者名 代表取締役社長兼 CEO 岡村 恒一
(コード番号: 2938 東証スタンダード市場)
問合せ先 取締役兼 CFO 谷口 耕太
(TEL. 03-3666-2333)

青森サーモン®今期水揚げ開始に関するお知らせ

当社は、子会社である日本サーモンファーム株式会社にて養殖をしている生食用サーモントラウト「青森サーモン®」について、2026年4月6日より今期の水揚げを開始いたしましたので、お知らせいたします。

記

1. 9期目の挑戦。拡大を続ける青森での国内サーモン養殖事業

当社グループは、2017年に青森県において大規模な生食用サーモンの養殖を開始し、今年で9期目を迎えます。養殖先進国である北欧・デンマークにあるグループ会社で培った養殖技術や知見を活かし、年々養殖体制の強化を図ってまいりました。その結果、2025年シーズンの国内養殖量は3,476tを達成し、2026年シーズンは4,300tの水揚げを計画しています。

青森県今別町での水揚げを皮切りに、同県深浦町やむつ市脇野沢地区および北海道*で実施する予定です。今期は、4月から7月上旬にかけて順次水揚げを行います。

* 北海道は試験養殖中。



2. 青森サーモン®とは



青森サーモン®は、当社養殖事業会社の日本サーモンファーム株式会社が青森県沖・日本海海域で養殖している生食用サーモントラウトです。

養殖海域である津軽海峡周辺は、潮流が非常に速く、年間を通じて様々な魚介類が水揚げされる「豊穰の海」として知られています。冷たく厳しい北の海で育つ青森サーモン®は身がしまり、脂ののりもよく、味の良さは格別です。

3. 卵から食卓へ。約1年にわたる国内サーモン養殖のプロセス

国内サーモン養殖は、毎年11月から12月頃に発眼卵の状態から育成を開始します。孵化後は、約1年にわたり陸上施設で中間養殖を行い、魚体の成長と健康状態を管理しながら、600g～800g程度の中間魚へと育成します。その後、翌年12月頃から海面養殖へと移行し3～4kgまで成長。その誕生から水揚げまで、全てのプロセスを自社で行っています。水揚げは鮮度保持のため、当日出荷が可能となるよう夜明け前から実施され、活け締め後は速やかに工場へ運ばれ、一次加工を行ったうえで国内外へ出荷されます。

▼ 国内サーモン養殖の流れについて

<https://www.okamurashokuhin.co.jp/business/aquaculture/flow/>

4. 海の恵みを絶やすことなく世界中の人に届け続ける。持続可能な水産業への挑戦

当社グループは魚を育てることで水産物を安定的に確保する、持続可能な水産業の実現に取り組んでいます。海の恵みを絶やすことなく人々に届け続け、人々の食生活を持続的に豊かで健康なものにしていくことをミッションに掲げ、将来にわたる安定した水産資源の確保を目指し、持続可能な養殖を実現してまいります。

▼ 当社グループ持続可能な養殖への取り組みについて

<https://www.okamurashokuhin.co.jp/sustainability/environment/aquaculture/>

以上