



トレーサビリティと品質管理

全製品(全工場・全ロット)の造粒サンプルは過去3年間保管し安定した品質を管理しています。
Hikariのフードはロット番号(賞味期限)から、各原料の仕入先、入荷日、さらにはバック資料の履歴まで特定可能となっています。



ISO22000
認証取得(全3工場)



〒670-0902 姫路市白銀町9番地 Tel.079(289)3739
URL : www.kyorin-net.co.jp

金魚の寿命は15年以上。

良質なフードは、健康寿命の鍵となります。
私たちは品質の安定した良質な金魚フードを外部委託や海外飼料の輸入に頼ることなく、日本国内自社工場で自分たちで生産することにこだわります。

原料へのこだわり

商品の袋を開けた瞬間の「匂い」が、健康へのシグナルです。
酸化した魚粉はツンとした独特の不快な匂いがします。金魚はあまり味の好き嫌いをしない魚ですが、酸化したフードでは長期的には金魚の成長不良や肝臓へのダメージ、免疫低下などの弊害が知られています。
Hikari のフードには良質な煮干しのように感じる香りがあります。それが最高グレードの魚粉を使用している証です。
魚粉は、収穫したイワシなどを蒸し、圧搾して脂を分離、乾燥粉砕し製造された文字通り魚の粉です。金魚にとって自分の体のアミノ酸組成に近い、極めて消化吸収に優れたタンパク質源です。
魚粉は製造管理の仕方によって鮮度が変わりやすく、肥料用、スタンダード、プライム、スーパープライムと格付けがあり、Hikari のほとんどの製品において最高ランクの「スーパープライム」級を採用しています。
魚粉の買い付けには、書類上の数値だけではなくキョーリンフード工業のベテランの目利きにより「五感」で確認することも徹底しています。



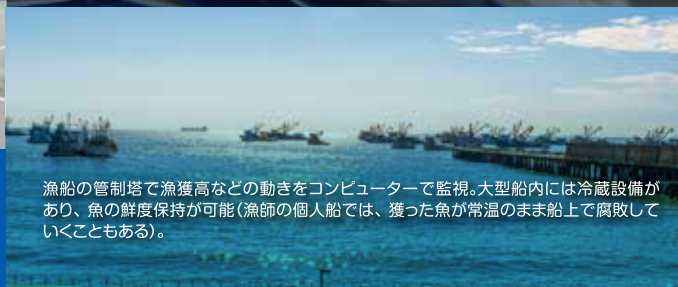
魚粉(スーパープライム)



世界的な産地である
ペルーの大手魚粉工場



巨大な乾燥機



漁船の管制塔で漁獲高などの動きをコンピューターで監視。大型船内には冷蔵設備があり、魚の鮮度保持が可能(漁師の個人船では、獲った魚が常温のまま船上で腐敗していくこともある)。

フィッシュミール(魚粉)は金魚の命

金魚養殖の技

■金魚養殖事業

Hikari の金魚フードが、日本国内だけでなく世界中の愛好家に選ばれているのには、大きな理由があります。それは、私たちが単なる飼料メーカーではなく、自ら金魚を育て、研究する飼育のプロ集団だからです。
当社(株)キョーリン、飼料の製造を担うキョーリンフード工業(株)、そして国内最大級の観賞魚卸である神畑養魚(株)。この3社が「カミハタ養魚グループ」として一体となり、理想の食を追求しています。



■鹿児島県の地熱が育む、健康な金魚たち

グループの一翼を担う神畑養魚では、鹿児島県指宿市と南九州市にある広大な2箇所の養殖センターで金魚の養殖を行っています。ここでは温泉の豊かな地熱エネルギーを利用し、一年を通じて金魚にとって最適な環境を維持。日々、数多くの元気な金魚を全国のショップへ送り出しています。
私たちのフードづくりは、机の上の計算だけでは終わりません。養殖現場で、実際に金魚がどのように成長し、色がどう揚がるか、水質はどう変化するかを徹底的に観察します。現場のブリーダーが得た「より健康に、より美しく」というノウハウは、Hikari 飼料の配合設計にフィードバック。現場の知恵と科学的な検証、解析。その結晶が、Hikari の金魚フードなのです。



＼10年後も元気に／

知って得する! 金魚フード選び



ご自由にお持ち帰りください

2026.5月発行