

Major product list




June 2024

Table of contents

Page	Product specification	ID No.
3	Aquaculture Fish Products	
4	Cultured Yellowtail “ Ise-BURI”	A-1 ~A-3
5	Cultured Yellowtail “ Ise-BURI”	A-4 ~A-6
6	Cultured Kampachi	B-1 ~B-3
7	Cultured Kampachi	B-4 ~B-5
8	Cultured Red sea bream” Madai”	C-1 ~C-3
9	Cultured Red sea bream” Madai”	C-4 ~C-6
10	Cultured Red sea bream” Madai”	C-7
11	Cultured Striped Jack “ Shima-aji”	D-1 ~D-3
12	Cultured Flounder “ Hirame”	E-1 ~E-3
13	Out-pack of various fish (list)	F-1 ~F-5
14	OP : Sea bream, Flounder, Jack	F-1 ~F-3
15	OP: Kampachi, Salmon	F-4 ~F-5
16	Frozen sliced Out-pack	G-1 ~G-3
17	Frozen sliced Out-pack	G-4 ~G-5
18	Certificate of FSSC 22000	
19	Marine Eco-Label Japan	
20	HACCP certification	
21	Contact for Aquaculture FISH	
22	Laver Products	
23	Laver products details	H-1 ~H-9
24	Contact for Laver	
25	Wild Sea Products	
26	Mackerel, Spanish mackerel etc.	W-1~W-3
27	Contact for Wild Sea products	

Aquaculture Fish Products

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center




商品 Items		商品説明 Discription				
<p>養殖ブリ</p> <h1>cultured yellowtail</h1>		<p>ブリは産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送し、一旦海中の生簀に移し1週間から2週間の間します。出荷の際は工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。</p> <p>Yellowtail are transported live by live fish carrier ship or live fish truck from the production area to a location close to the place of consumption. The yellowtail is then transported to a live fish cage in the ocean, where it remains for one to two weeks. When shipped, the yellowtail is live-finned on the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it takes less time and remains fresh.</p> <p>作業の流れ : 出荷当日 AM7:30作業→冷し込み(約1時間) →加工作業(9時~)</p> <p>Work flow : 7:30 AM closing work on the day of shipment → cooling down (about 1 hour) → Mie-processing work (from 9:00 AM)</p>				
		A-1		A-2		A-3
商品画像 Photo image		商品画像 Photo image		商品画像 Photo image		
						
商品名 Name	活けブリ Katsujime- BURI Live-dead Yellowtail	商品名 Name	養殖ブリヌキ Yellowtail without internal organs	商品名 Name	養殖ブリドレス Without organs/head	
原材料名 Ingredient	養殖ブリ Cultured Yellowtail	原材料名 Ingredient	養殖ブリ Cultured Yellowtail	原材料名 Ingredient	養殖ブリ Cultured Yellowtail	
主原料産地 Production area	三重・大分・宮崎他 Mie/Oita/Miyazaki etc.	主原料産地 Production area	三重・大分・宮崎他 Mie/Oita/Miyazaki etc.	主原料産地 Production area	三重・大分・宮崎他 Mie/Oita/Miyazaki etc.	
内容量 (商品規格) Weight	≒ 4.0~6.5kg	内容量 (商品規格) Weight	≒ 3.4~5.5kg	内容量 (商品規格) Weight	≒ 3.0~4.8kg	
賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life		
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)	
	1 whole fish in a box: L694×W229×H179		1 whole fish in a box: L694×W229×H179		1 whole fish in a box: L694×W229×H179	
	正味重量 (Net weight) 時期により変わります (Varies up to the season)	3.5~5.5kg	正味重量 (Net weight) 時期により変わります (Varies up to the season)	2.9~4.5kg	正味重量 (Net weight) 時期により変わります (Varies up to the season)	2.6~4.0kg
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items		商品説明 Discription			
<p style="text-align: center;">養殖ブリ</p> <p style="text-align: center;">cultured yellowtail</p>		<p>Yellowtail are transported live by live fish carrier ship or live fish truck from the production area to a location close to the place of consumption. The yellowtail is then transported to a live fish cage in the ocean, where it remains for one to two weeks. When shipped, the yellowtail is live-finned on the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it takes less time and remains fresh.</p> <p>作業の流れ : 出荷当日 A M7 : 30作業→冷し込み(約1時間) →加工作業(9時~)</p> <p>Work flow : 7:30 AM closing work on the day of shipment → cooling down (about 1 hour) → processing work (from 9:00 AM) ※フィレ作業: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸(フィレマシンにて)→成型・ロイン(皮剥きの場合は機械で皮を剥く) → 拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量</p> <p>Filleting operation Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 pieces (by filleting machine) → Forming and loin (skinning by machine if skinning) → Wiping → Vacuuming → Metal detector → Boxing → Weighing</p>			
		A-4	A-5	A-6	
商品画像 Photo image		商品画像 Photo image		商品画像 Photo image	
					
商品名 Name	養殖ブリフィレ Yellowtail FILLET	商品名 Name	養殖ブリフィレ Yellowtail FILLET -skinless	商品名 Name	養殖ブリフィレ Yellowtail LOIN -skinless
原材料名 Ingredient	養殖ブリ Cultured Yellowtail	原材料名 Ingredient	養殖ブリ Cultured Yellowtail	原材料名 Ingredient	養殖ブリ Cultured Yellowtail
主原料産地 Production area	三重・大分・宮崎他 Mie/Oita/Miyazaki etc.	主原料産地 Production area	三重・大分・宮崎他 Mie/Oita/Miyazaki etc.	主原料産地 Production area	三重・大分・宮崎他 Mie/Oita/Miyazaki etc.
内容量(商品規格) Weight	≒ 1.0~2.0kg/1 slice	内容量(商品規格) Weight	≒ 1.0~2.0kg/1 slice	内容量(商品規格) Weight	≒ 1.0~1.5kg/half body
賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)
	2slices in : 550×240×153 4 slices in :550×350×212		2slices in : 550×240×153 4 slices in :550×350×212		4 blocks in: 550×240×153
	正味重量 (Net weight) 5.2~7.5kg (4 slices) 時期により変わります (Varies up to the season)		正味重量 (Net weight) 4.0~5.5kg (4 slices) 時期により変わります (Varies up to the season)		正味重量 (Net weight) 3.5~5.5kg (8 slices) 時期により変わります (Varies up to the season)
卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/ k g (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/ k g (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/ k g (without VAT)
2024年6月9日現在 : As of 09 June 2024					
<p>注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。</p> <p>Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.</p>					

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items	商品説明 Discription
<h2>養殖カンパチ</h2> <h3>cultured Kanpachi</h3>	<p>カンパチは産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送し、一旦海中の生簀に移し1週間から2週間の間します。出荷の際は工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がからず新鮮さが保たれたままお届けできます。</p> <p>Kampachi are transported live by live fish carrier ship or live fish truck from the production area to a location close to the place of consumption. The yellowtail is then transported to a live fish cage in the ocean, where it remains for one to two weeks. When shipped, the yellowtail is live-finned on the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it takes less time and remains fresh.</p> <p>作業の流れ : 出荷当日 AM7:30作業→冷し込み(約1時間) →加工作業(9時~)</p> <p>Work flow : 7:30 AM closing work on the day of shipment → cooling down (about 1 hour) → processing work (from 9:00 AM)</p>

B-1	B-2	B-3
商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image
		

商品名 Name	活メブリ Live-dead KAMPACHI	商品名 Name	養殖ブリヌキ KAMPACHI without internal organs	商品名 Name	KAMPACHI w/o internal organs & head
原材料名 Ingredient	養殖カンパチ Cultured KAMPACHI	原材料名 Ingredient	養殖カンパチ Cultured KAMPACHI	原材料名 Ingredient	養殖カンパチ Cultured KAMPACHI
主原料産地 Production area	鹿児島県 Kagoshima Prefecture	主原料産地 Production area	鹿児島県 Kagoshima Prefecture	主原料産地 Production area	鹿児島県 Kagoshima Prefecture
内容量 (商品規格) Weight	≒ 3.0~4.0 kg	内容量 (商品規格) Weight	≒ 2.5~3.5kg	内容量 (商品規格) Weight	≒ 2.3~3.0kg
賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life	
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)
	1 whole fish in a box: L694×W229×H179		1 whole fish in a box: L694×W229×H179		1 whole fish in a box: L694×W229×H179
	正味重量 (Net weight) 3.5kg		正味重量 (Net weight) 2.8kg		正味重量 (Net weight) 2.5kg
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information

Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items		商品説明 Discription	
<h2 style="text-align: center;">養殖カンパチ</h2> <h2 style="text-align: center;">cultured Kampachi</h2>		Kampachi are transported live by live fish carrier ship or live fish truck from the production area to a location close to the place of consumption. The yellowtail is then transported to a live fish cage in the ocean, where it remains for one to two weeks. When shipped, the yellowtail is live-finned on the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it takes less time and remains fresh. 作業の流れ : 出荷当日 A M7:30作業→冷し込み(約1時間) →加工作業(9時～) Work flow : 7:30 AM closing work on the day of shipment → cooling down (about 1 hour) → processing work (from 9:00 AM) ※フィレ作業: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸(フィレマシンにて)→成型・ロイン(皮剥きの場合は機械で皮を剥く) → 拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量 Filletting operation Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 pieces (by filletting machine) → Forming and loin (skinning by machine if skinning) → Wiping → Vacuuming → Metal detector → Boxing → Weighing	
		B-4	B-5
商品画像 Photo image		商品画像 Photo image	
			
商品名 Name	養殖カンパチフィレ KAMPACHI FILLET	商品名 Name	養殖カンパチフィレ KAMPACHI LOIN with/without skin
原材料名 Ingredient	養殖カンパチ cultured KAMPACHI	原材料名 Ingredient	養殖カンパチ cultured KAMPACHI
主原料産地 Production area	鹿児島県 Kagoshima Prefecture	主原料産地 Production area	鹿児島県 Kagoshima Prefecture
内容量 (商品規格) Weight	≒ 1.0~140kg/1 slice	内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.6~1.5kg/half body
賞味/消費期限 Shelf life	D +5days	賞味/消費期限 Shelf life	D +5days
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)
	2slices in : 550×240×153 4 slices in :550×350×212		4 blocks in: 550×240×153
	正味重量 (Net weight) 2.3kg (2 slices)		正味重量 (Net weight) 1.5kg (1 piece)
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項 : 価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。 : ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

2 商品情報 Product information

Miura Live Fish Distribution Center

Ise-MaDAI 養殖伊勢真鯛 cultured Ise Red sea bream <i>"Ise-MaDAI"</i>	商品説明 Description 産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送し、一旦生簀に移し蓄養します。出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。 作業の流れ：出荷当日 AM7：30作業→冷し込み(約1時間) →加工作業(9時～) ※加工作業：前処理→加工取り(機械にて) →エラ腹取り・洗浄→箱詰め→計量 Live fish are transported from the production area to a location close to the place of consumption by live fish carrier or live fish truck, and once transferred to a fish cage for storage. When shipping, the fish is live-fished at the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it does not take long and can be delivered fresh. Work Flow 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Processing (from 9:00 AM) Processing Pre-treatment → Scale removal (by machine) → Gill gut removal and cleaning → Boxing → Weighing
--	--

C-1	C-2	C-3
------------	------------	------------

商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image
		

商品名 Name	養殖タイラウンド Whole round Red Sea bream	商品名 Name	養殖タイドレス Red Sea bream without Organ & head	商品名 Name	養殖タイヌキ Red Sea bream without Organ			
原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Region Cultured Sea Bream	原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Region Cultured Sea Bream	原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Region Cultured Sea Bream			
主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture			
内容量(商品規格) Weight	≒ 1.0~1.8kg	内容量(商品規格) Weight	≒ 0.6~1.1kg	内容量(商品規格) Weight	≒ 0.9~1.5kg			
賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life				
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C			
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	
	2pieces	488×323×140		2pieces	488×323×140		2pieces	488×323×140
	4pieces	510×316×170		4pieces	510×316×170		4pieces	510×316×170
	正味重量 (Net weight)	3.0kg (2 pieces)		正味重量 (Net weight)	1.8kg (2 pieces)		正味重量 (Net weight)	2.4kg (2 pieces)
卸価格(国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ kg (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ kg (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ kg (without VAT)			

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。


Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

Ise-MaDAI		商品説明 Discription						
<p>養殖伊勢真鯛</p> <p>cultured Ise sea bream</p> <p>"Ise-MaDAI"</p>		<p>産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送一旦生簀に移し蓄養します。出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。</p> <p>作業の流れ：出荷当日 AM7：30作業→冷し込み(約1時間)→フィレ作業(9時～)</p> <p>※半割作業：前処理(加工取り 機械にて)→エラ腹取り・洗浄→2枚卸(機械にて)→箱詰め→計量</p> <p>※フィレ作業：前処理(加工取り 機械にて)→ヘッドカット・エラ腹取り・洗浄→3枚卸(フィレマシンにて)→成型(ロイン)→拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量</p> <p>Live fish are transported from the production area to a location close to the place of consumption by live fish carrier or live fish truck, and once transported, they are stored in a fish cage in the sea. When shipping, the fish is live-finned on the beach in front of the factory, processed, and delivered so that it can be delivered fresh in a short time.</p> <p>Work flow : 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→filleting (9:00~)</p> <p>Half split work: Pre-processing (scales are removed by machine) → gills are removed and washed → 2 pieces are unloaded (by machine) → boxed → weighed</p> <p>Filleting: Pre-processing (by scales removal machine) → Head cutting, gill gut removal, cleaning → 3 pieces unloading (by filleting machine) → Forming (loin) → Wiping → Vacuum → Metal detector → Packing into boxes → Weighing</p>						
		C-4		C-5		C-6		
商品画像 Photo image		商品画像 Photo image		商品画像 Photo image				
								
商品名 Name	養殖タイウロコ取りフィレ Cultured Red Sea bream FILLET without scales	商品名 Name	養殖タイウロコ取りフィレ Cultured Red Sea bream LOIN without skin	商品名 Name	養殖タイウロコ取りフィレ Cultured Red Sea bream FILLET without skin			
原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Cultured sea bream	原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Cultured sea bream	原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Cultured sea bream			
主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture			
内容量(商品規格) Weight	≒ 0.2~0.35kg/1 slice	内容量(商品規格) Weight	≒ 0.2~0.35kg/1 slice	内容量(商品規格) Weight	≒ 0.2~0.35kg/1 slice			
賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days			
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C			
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)			
	4slices	340×250×167	4slices	340×250×167	4slices	340×250×167		
	10slices	530×320×179	10slices	530×320×179	10slices	530×320×179		
	正味重量 (Net weight)	1.1kg (4 slices)	正味重量 (Net weight)	1.0kg (4 slices)	正味重量 (Net weight)	1.1kg (4 slices)		
卸価格(国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/>	JPY/ k g (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/>	JPY/ k g (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/>	JPY/ k g (without VAT)
2024年6月9日現在 : As of 09 June 2024								
<p>注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。</p> <p>Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.</p>								

1 商品情報 Product information

<i>Ise-MaDAI</i>	商品説明 Discription
養殖伊勢真鯛 cultured Ise sea bream "Ise-MaDAI"	産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送一旦海中の生簀に移し蓄養します。出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。 作業の流れ: 出荷当日 AM7:30作業→冷し込み(約1時間)→フィレ作業(9時～) ※フィレ作業: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸(フィレマシンにて)→成型・ロイン(皮剥きの場合は機械で皮を剥く)→拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量 Live fish are transported live by live fish carriers or live fish trucks from the production area to a location near the place of consumption, where they are once transferred to an undersea fish tank for storage. For shipment, the fish is live-finned on the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it can be delivered fresh in less time. Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Filleting (from 9:00 AM) Filletting: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 pieces (by filleting machine) → Forming and loin (skinning by machine) → Wiping → Vacuuming → Metal detector → Boxing → Weighing

C-7		
------------	--	--

商品画像		
		

商品名 Name	養殖タイウロコ付フィレ Fillet with scales				
原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Cultured sea bream				
主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture				
内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.2~0.35kg/1 slice				
賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days				
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≦4° C				
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)				
	4slices 340×250×167 10slices 530×320×179				
	正味重量 (Net weight) 1.5kg (4 slices)				
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> JPY/ k g (without VAT) </div>				

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information

Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items	商品説明 Discription
<p>養殖シマアジ cultured Shima_Aji (Striped Jack)</p>	<p>産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送一旦生簀に移し蓄養します。出荷の際は、工場の前浜で活けメ作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。</p> <p>作業の流れ: 出荷当日 AM7:30メ作業→冷し込み(約1時間)→梱包 / フィレ作業(9時~)</p> <p>※フィレ作業: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸(フィレマシンにて)→成型(ロイン)→拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量</p> <p>Live fish are transported from the production area to a location close to the place of consumption by live fish carrier or live fish truck or boat, and once transported, they are stored in a fish cage in the ocean.</p> <p>For shipment, the fish is live-finned at the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it can be delivered fresh in a short time.</p> <p>Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Packing/Filleting (from 9:00 AM)</p> <p>Filleting: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 pieces (by filleting machine) → Forming (loin) → Wiping → Vacuuming → Metal detector → Boxing → Weighing</p>

D-1	D-2	D-3
-----	-----	-----

商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image
		

商品名 Name	活メシマアジ Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK	商品名 Name	養殖シマアジフィレ Cultured Striped jack FILLET	商品名 Name	養殖シマアジフィレ Cultured Striped jack LOIN with/without skin
原材料名 Ingredient	cultured striped jack	原材料名 Ingredient	cultured striped jack	原材料名 Ingredient	cultured striped jack
主原料産地 Production area	三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc,	主原料産地 Production area	三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc,	主原料産地 Production area	三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc,
内容量 (商品規格) Weight	≒ 1.0~1.3kg/1 slice	内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.5~0.7kg/1 slice	内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.4~0.5kg/1 slice
賞味/消費期限 Shelf life		賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)
	2pieces 488×323×140 4pieces 510×316×170		4 slices 340×250×167 10 slices 530×320×179		4 slices 340×250×167 10 slices 530×320×179
	正味重量 (Net weight) 2.4kg (2 pieces)		正味重量 (Net weight) 1.3kg (4 slices)		正味重量 (Net weight) 1.0kg (4 slices)
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/> JPY/ k g (without VAT)

2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items	商品説明 Discription
養殖ヒラメ cultured Hirame (flounder)	<p>産地から消費地に近い所まで活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送一旦陸上水槽に移し蓄養します。出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。</p> <p>作業の流れ: 出荷当日 AM7:30作業→冷し込み(約1時間)→梱包 /フィレ作業(9時～)</p> <p>※フィレ作業: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→5枚卸(手作業)→拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量</p> <p>Live fish are transported live by live fish carriers or live fish trucks from the production area to a location close to the consumption area, where they are once transferred to a tank on land for storage.</p> <p>For shipment, the fish is live-finned at the beach in front of the factory, processed, and delivered, so it can be delivered fresh in a short time.</p> <p>Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→packing/filleting (from 9:00 AM)</p> <p>Fillet work: Pre-treatment (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 5 pieces unloading (by hand) → Wipe clean → Vacuum → Metal detector → Boxing → Weighing</p>

E-1	E-2	E-3
商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image



商品名 Name	活けブリ Katsujime- HIRAME Live-dead Flounder	商品名 Name	養殖ヒラメフィレ Cultured Flounder FILLET	商品名 Name	養殖ヒラメスキンレスフィレ Cultured Flounder FILLET skinless
原材料名 Ingredient	養殖ヒラメ cultured flounder	原材料名 Ingredient	養殖ヒラメ cultured flounder	原材料名 Ingredient	養殖ヒラメ cultured flounder
主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture
内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.8~1.0kg/1 piece	内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.2~0.3kg/1 slice	内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.15~0.25kg/1 slice
賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C	保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	
	2pieces	488×323×140		4 slices	340×250×167
	4pieces	510×316×170		10 slices	530×320×179
	正味重量 (Net weight)	1.6kg (2 pieces)		正味重量 (Net weight)	1.3kg (4 slices)
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input style="border: 1px dashed black;" type="text"/> JPY/ k g (without VAT)

2024年6月9日現在 : As of 09 June 2024

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

商品 Items	商品説明 Discription
<p style="text-align: center;">アウトパック各種 (冷凍可能) Various out-packs (Can be frozen)</p>	<p>産地から消費地に近い所で活魚運搬船あるいは、活魚トラックで生きたまま搬送一旦陸上水槽に移し蓄養します。出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、加工処理を行い配送するため時間がかからず新鮮さが保たれたままお届けできます。</p> <p>作業の流れ: 出荷当日AM7:30作業→冷し込み(約1時間)→梱包 /フィレ作業(9時~) ※フィレ作業:前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→5枚卸(手作業)→ 梱取り→ 拭き取り→真空→金属探知機→箱詰め→計量 ※作業工程: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸又は5枚卸→皮むき→梱取り→袋詰め・真空→金属探知機→急速冷凍(ブライ凍結機)→冷凍コンテナ(-25℃)で保管</p> <p>Live fish are transported live by live fish carriers or live fish trucks from the production area to a location close to the consumption area, where they are once transferred to a tank on land for storage.</p> <p>For shipment, the fish is live-finned at the beach in front of the factory, processed, and delivered to you in a timely manner to keep it fresh.</p> <p>Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Packing/Filleting (from 9:00 AM)</p> <p>Fillet work: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 5 pieces wholesale (manual work) → fence removal → wiping → vacuum → metal detector → boxing → weighing</p> <p>*Operating process: Pre-treatment (head cut, gill gut removal, cleaning) → 3 or 5 pieces wholesale → peeling → fence removal → bagging/vacuuming → metal detector → quick freezing (brine freezer) → storage in freezer container (-25° C)</p>

F-1

タイ柵 (生食用) 背節 Sea bream Fence (raw food and feed) back section	タイ柵 (生食用) 腹節 Sea bream Fence (raw food and feed) Belly Section																																
 <table border="1" data-bbox="392 756 578 922"> <tr><td>品名</td><td>タイ柵(生食用)背節</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>マダイ(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>三重県産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	タイ柵(生食用)背節	原材料名	マダイ(養殖)	産地	三重県産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS	 <table border="1" data-bbox="942 756 1128 922"> <tr><td>品名</td><td>タイ柵(生食用)腹節</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>マダイ(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>三重県産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	タイ柵(生食用)腹節	原材料名	マダイ(養殖)	産地	三重県産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS
品名	タイ柵(生食用)背節																																
原材料名	マダイ(養殖)																																
産地	三重県産																																
内容量	1箱																																
消費期限	2020.2.24																																
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																																
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																																
規格	PEトレー PS																																
品名	タイ柵(生食用)腹節																																
原材料名	マダイ(養殖)																																
産地	三重県産																																
内容量	1箱																																
消費期限	2020.2.24																																
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																																
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																																
規格	PEトレー PS																																

F-2

シマアジ柵 (生食用) 背節 Striped Jack Fence (raw food and feed) Dorsal Section	シマアジ柵 (生食用) 腹節 Striped Jack Fence (raw food and feed), belly section																																
 <table border="1" data-bbox="392 1129 578 1295"> <tr><td>品名</td><td>シマアジ柵(生食用)背節</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>シマアジ(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>大分県産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	シマアジ柵(生食用)背節	原材料名	シマアジ(養殖)	産地	大分県産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS	 <table border="1" data-bbox="913 1129 1099 1295"> <tr><td>品名</td><td>シマアジ柵(生食用)腹節</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>シマアジ(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>大分県産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	シマアジ柵(生食用)腹節	原材料名	シマアジ(養殖)	産地	大分県産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS
品名	シマアジ柵(生食用)背節																																
原材料名	シマアジ(養殖)																																
産地	大分県産																																
内容量	1箱																																
消費期限	2020.2.24																																
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																																
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																																
規格	PEトレー PS																																
品名	シマアジ柵(生食用)腹節																																
原材料名	シマアジ(養殖)																																
産地	大分県産																																
内容量	1箱																																
消費期限	2020.2.24																																
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																																
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																																
規格	PEトレー PS																																

カンパチ柵 (生食用) Fence of kanpachi (raw food and feed)	ヒラメ柵 (生食用) Flathead flounder fence (raw food cultivation)
--	--

F-3

F-4

 <table border="1" data-bbox="371 1471 556 1636"> <tr><td>品名</td><td>カンパチ柵(生食用)</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>カンパチ(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>大分県産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	カンパチ柵(生食用)	原材料名	カンパチ(養殖)	産地	大分県産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS	 <table border="1" data-bbox="956 1471 1142 1636"> <tr><td>品名</td><td>ヒラメ柵(生食用)</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ヒラメ(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>三重県産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	ヒラメ柵(生食用)	原材料名	ヒラメ(養殖)	産地	三重県産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS
品名	カンパチ柵(生食用)																																
原材料名	カンパチ(養殖)																																
産地	大分県産																																
内容量	1箱																																
消費期限	2020.2.24																																
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																																
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																																
規格	PEトレー PS																																
品名	ヒラメ柵(生食用)																																
原材料名	ヒラメ(養殖)																																
産地	三重県産																																
内容量	1箱																																
消費期限	2020.2.24																																
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																																
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																																
規格	PEトレー PS																																

サーモン柵 (生食用) Salmon Fence (Raw Food Cultivation)	情報 information
--	-------------------

F-5

 <table border="1" data-bbox="357 1802 542 1968"> <tr><td>品名</td><td>サーモン柵(生食用)</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>アトランティックサーモン(養殖)</td></tr> <tr><td>産地</td><td>ノルウェー産</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>1箱</td></tr> <tr><td>消費期限</td><td>2020.2.24</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>4℃以下で冷蔵保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320</td></tr> <tr><td>規格</td><td>PEトレー PS</td></tr> </table> 	品名	サーモン柵(生食用)	原材料名	アトランティックサーモン(養殖)	産地	ノルウェー産	内容量	1箱	消費期限	2020.2.24	保存方法	4℃以下で冷蔵保存	製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320	規格	PEトレー PS	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="725 1777 921 1906"> <p>賞味/消費期限 Shelf life</p> </td> <td data-bbox="921 1777 1313 1906"> <p>D + 3days (Frozen: D+180days)</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="725 1906 921 2024"> <p>保存方法 Temperature</p> </td> <td data-bbox="921 1906 1313 2024"> <p>4℃以下で冷蔵保存 (-18℃以下で冷凍保存) Refrigerated ≦4° C (Freezer ≦-18° C)</p> </td> </tr> </table>	<p>賞味/消費期限 Shelf life</p>	<p>D + 3days (Frozen: D+180days)</p>	<p>保存方法 Temperature</p>	<p>4℃以下で冷蔵保存 (-18℃以下で冷凍保存) Refrigerated ≦4° C (Freezer ≦-18° C)</p>
品名	サーモン柵(生食用)																				
原材料名	アトランティックサーモン(養殖)																				
産地	ノルウェー産																				
内容量	1箱																				
消費期限	2020.2.24																				
保存方法	4℃以下で冷蔵保存																				
製造者	三重県漁業協同組合連合会 三重県流通センター 神奈川 三浦市坂ヶ島058-7 TEL 046-887-0320																				
規格	PEトレー PS																				
<p>賞味/消費期限 Shelf life</p>	<p>D + 3days (Frozen: D+180days)</p>																				
<p>保存方法 Temperature</p>	<p>4℃以下で冷蔵保存 (-18℃以下で冷凍保存) Refrigerated ≦4° C (Freezer ≦-18° C)</p>																				

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items	商品説明 Discription
<h2>冷凍柵アウトパック</h2> <h3>Frozen Out Pack</h3>	<p>産地から消費地に近い神奈川県（三浦）まで活魚運搬船あるいは活魚トラックで生きたまま搬送し、一旦陸上水槽及び海上生簀に移し蓄養します。</p> <p>出荷の際は、工場の前浜で活けメ作業し、HACCP工場において衛生的にお刺身加工を行い鮮度を維持し瞬時に急速冷凍を行うため新鮮さが保たれたままお届け出来ます。</p> <p>作業の流れ: 出荷当日 AM7:30メ作業→冷し込み(約1時間)→加工処理作業(9時~)</p> <p>※作業工程: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸又は5枚卸→皮むき→柵取り→袋詰め・真空→金属探知機→急速冷凍(ブライ凍結機)→冷凍コンテナ(-25°C)で保管</p> <p>The fish is transported live by live fish carrier or live fish truck from the production area to Kanagawa Prefecture (Miura), which is close to the consumption area, where it is once transferred to a tank on land or a fish tank at sea for storage.</p> <p>For shipment, the fish is live-fished on the beach in front of the factory, and then processed into sashimi hygienically at the HACCP factory, where it is kept fresh and quickly frozen so that it can be delivered fresh.</p> <p>Work flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→processing (from 9:00 AM)</p> <p>Process: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 or 5 pieces wholesale → Peeling → Fence removal → Bagging and vacuuming → Metal detector → Quick freezing (brine freezer) → Storage in freezer container (-25° C)</p>

F-1	F-2	F-3
-----	-----	-----

商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image
------------------	------------------	------------------



商品名 Name	冷凍真鯛柵 (養殖) Frozen sea bream fence (cultured)	商品名 Name	冷凍平目柵 (養殖) Frozen Hiramame fence (cultured)	商品名 Name	冷凍しまあじ柵 (養殖) Frozen Shima-Aji Fence (Cultured)
原材料名 Ingredient	養殖 真鯛 Red sea mream (cultured)	原材料名 Ingredient	養殖 ヒラメ Hirame (cultured)	原材料名 Ingredient	養殖 シマアジ Shima_Aji (Striped Jack)
主原料産地 Production area	三重県 Mie prefecture	主原料産地 Production area	三重県 Mie prefecture	主原料産地 Production area	三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc,
内容量 (商品規格) Weight	(Back) ≒110g~130g /pack (Berry) ≒80g~100g /pack	内容量 (商品規格) Weight	≒ 80g~100g/pack	内容量 (商品規格) Weight	(Back) ≒100g~120g /pack (Berry) ≒80g~100g /pack
賞味/消費期限 Shelf life	D +180 (After defrost D+3)	賞味/消費期限 Shelf life	D +180 (After defrost D+3)	賞味/消費期限 Shelf life	D +180 (After defrost D+3)
保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≒ -18° C	保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≒ -18° C	保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≒ -18° C
Package	Size of one pack (L×W×H)(mm)	Package	Size of one pack (L×W×H)(mm)	Package	Size of one pack (L×W×H)(mm)
	正味重量 (Net weight)		正味重量 (Net weight)		正味重量 (Net weight)
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/1 piece (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/1 piece (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/1 piece (without VAT)

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items	商品説明 Discription
<h2 style="margin: 0;">冷凍柵アウトパック</h2> <h3 style="margin: 0;">Frozen Out Pack</h3>	<p>産地から消費地に近い神奈川県（三浦）まで活魚運搬船あるいは活魚トラックで生きたまま搬送し、一旦陸上水槽及び海上生簀に移し蓄養します。</p> <p>出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、HACCP工場において衛生的にお刺身加工を行い鮮度を維持し瞬時に急速冷凍を行うため新鮮さが保たれたままお届け出来ます。</p> <p>作業の流れ: 出荷当日 A M7:30作業→冷し込み(約1時間)→加工処理作業(9時～)</p> <p>※作業工程: 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸又は5枚卸→皮むき→柵取り→袋詰め・真空→金属探知機→急速冷凍(ブライン凍結機)→冷凍コンテナ(-25°C)で保管</p> <p>The fish is transported live by live fish carrier or live fish truck from the production area to Kanagawa Prefecture (Miura), which is close to the consumption area, where it is once transferred to a tank on land or a fish tank at sea for storage.</p> <p>For shipment, the fish is live-fished on the beach in front of the factory, and then processed into sashimi hygienically at the HACCP factory, where it is kept fresh and quickly frozen so that it can be delivered fresh.</p> <p>Work flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→processing (from 9:00 AM)</p> <p>Process: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 or 5 pieces wholesale → Peeling → Fence removal → Bagging and vacuuming → Metal detector → Quick freezing (brine freezer) → Storage in freezer container (-25° C)</p>

F-4	F-5
-----	-----

商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image
------------------	------------------	------------------

		
---	---	--

商品名 Name	冷凍かんぱち柵 (養殖) Frozen Kampachi fences (cultured)	商品名 Name	冷凍サーモン柵 (養殖) Frozen Salmon Fence (cultured)				
原材料名 Ingredient	養殖 かんぱち Kampachi (cultured)	原材料名 Ingredient	養殖 アトランティックサーモン Atlantic Salmon (cultured))				
主原料産地 Production area	鹿児島県 他 Kagoshima pref. etc.	主原料産地 Production area	ノルウェー Norway				
内容量 (商品規格) Weight	(Back) ≒110g~130g /pack (Berry) ≒80g~100g /pack	内容量 (商品規格) Weight	≒ 200g~250g/pack				
賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)	賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)				
保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≦ -18° C	保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≦ -18° C				
Package	Size of one pack (L×W×H)(mm)	Package	Size of one pack (L×W×H)(mm)				
	正味重量 (Net weight)		正味重量 (Net weight)				
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/1 piece (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/1 piece (without VAT)				

 2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。
Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information

Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items	商品説明 Discription
<p>冷凍スライスアウトパック Frozen Slice Out Pack</p>	<p>産地から消費地に近い神奈川県（三浦）まで活魚運搬船あるいは活魚トラックで生きたまま搬送し、一旦陸上水槽及び海上生簀に移し養殖します。出荷の際は、工場の前浜で活けが作業し、HACCP工場において衛生的にお刺身加工を行い鮮度を維持し瞬時に急速冷凍を行うため新鮮さが保たれたままお届け出来ます。</p> <p>作業の流れ： 出荷当日AM7:30作業→冷し込み(約1時間)→加工処理作業(9時~)</p> <p>※作業工程： 前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸又は5枚卸→皮むき→棚取り→スライス→袋詰め・真空→金属探知機→急速冷凍(ブライン凍結機)→冷凍コンテナ(-25°C)で保管</p> <p>※1ケース20Pからの発注となります。</p> <p>The fish is transported live by live fish carrier or live fish truck from the production area to Kanagawa Prefecture (Miura), which is close to the consumption area, where it is once transferred to a tank on land or a fish tank at sea for storage.</p> <p>For shipment, the fish is live-fished at the beach in front of the factory, processed into sashimi hygienically at the HACCP factory, and quickly frozen to maintain its freshness, so it can be delivered fresh.</p> <p>Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→processing (from 9:00 AM)</p> <p>Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 or 5 pieces wholesale → Peeling → Fence removal → Slicing → Bagging and vacuuming → Metal detector → Quick freezing (brine freezer) → Storage in freezer container (-25°C)</p> <p>*Order a minimum of 20 pieces per case.</p>

G- 1	G- 2	G- 3
------	------	------

商品画像 Photo image	商品画像 Photo image	商品画像 Photo image
------------------	------------------	------------------



商品名 Name	冷凍真鯛スライス (養殖) Sliced frozen sea bream (cultured)	商品名 Name	冷凍ヒラメスライス (養殖) Frozen Flounder Slices (cultured)	商品名 Name	冷凍シマアジスライス (養殖) Frozen Striped Horse Mackerel Slices (cultured)
----------	--	----------	--	----------	---

原材料名 Ingredient	真鯛 (養殖) Sea bream (cultured)	原材料名 Ingredient	ヒラメ (養殖) Flounder (cultured)	原材料名 Ingredient	シマアジ (養殖) Striped Jack (cultured)
-----------------	--	-----------------	--	-----------------	---

主原料産地 Production area	三重県 Mie prefecture	主原料産地 Production area	三重県 Mie prefecture	主原料産地 Production area	大分・鹿児島県 他 Oita, Kagoshima pref.etc.
-----------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------------------	---

内容量 (商品規格) Weight	≒10~12g × 20 slices/1 pack ※20 packs/ 1 case	内容量 (商品規格) Weight	≒10~12g × 20 slices/1 pack ※20 packs/ 1 case	内容量 (商品規格) Weight	≒10~12g × 20 slices/1 pack ※20 packs/ 1 case
-------------------	--	-------------------	--	-------------------	--

賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)	賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)	賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)
--------------------	------------------------------------	--------------------	------------------------------------	--------------------	------------------------------------

保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≤ -18° C	保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≤ -18° C	保存方法 Temperature	-18°C以下で冷凍保存 Store frozen ≤ -18° C
------------------	--	------------------	--	------------------	--

Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Package	Size of one case (L×W×H)(mm)		Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	
	正味重量 (Net weight)			正味重量 (Net weight)			正味重量 (Net weight)	kg



卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/>	JPY/1 case (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/>	JPY/1 case (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<input type="text"/>	JPY/1 case (without VAT)
-------------------------	----------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------	--------------------------

2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。

Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

1 商品情報 Product information
Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items		商品説明 Discription	
冷凍スライスアウトパック Frozen Slice Out Pack		産地から消費地に近い神奈川県（三浦）まで活魚運搬船あるいは活魚トラックで生きのまま搬送し、一旦陸上水槽及び海上生簀に移し審査します。出荷の際は、工場の前浜で活け作業し、HACCP工場において衛生的にお刺身加工を行い鮮度を維持し瞬時に急速冷凍を行うため新鮮さが保たれたままお届け出来ます。 作業の流れ：出荷当日 A M7：30作業→冷し込み(約1時間)→加工処理作業(9時～) ※作業工程：前処理(ヘッドカット、エラ取り、洗浄)→3枚卸又は5枚卸→皮むき→柵取り→スライス→袋詰め・真空→金属探知機→急速冷凍(ブライド結機)→冷凍コンテナ(-25℃)で保管 ※1ケース20Pからの発注となります。 The fish is transported live by live fish carrier or live fish truck from the production area to Kanagawa Prefecture (Miura), which is close to the consumption area, where it is once transferred to a tank on land or a fish tank at sea for storage. For shipment, the fish is live-fished at the beach in front of the factory, processed into sashimi hygienically at the HACCP factory, and quickly frozen to maintain its freshness, so it can be delivered fresh. Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→processing (from 9:00 AM) Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 3 or 5 pieces wholesale → Peeling → Fence removal → Slicing → Bagging and vacuuming → Metal detector → Quick freezing (brine freezer) → Storage in freezer container (-25℃) *Order a minimum of 20 pieces per case.	
		G-4	
商品画像 Photo image		商品画像 Photo image	
			
商品名 Name	冷凍カンパチスライス (養殖) Frozen Kampachi slices (cultured)	商品名 Name	冷凍サーモンスライス (養殖) Frozen Salmon Slices (Cultured)
原材料名 Ingredient	カンパチ (養殖) Kampachi (cultured)	原材料名 Ingredient	アトランティックサーモン (養殖) Atlantic Salmon (Cultured)
主原料産地 Production area	鹿児島県 Kagoshima Pref.	主原料産地 Production area	ノルウェー 他 Norway etc.
内容量 (商品規格) Weight	≒10~12g × 20 slices/1 pack ※20 packs/ 1 case	内容量 (商品規格) Weight	≒10~12g × 20 slices/1 pack ※20 packs/ 1 case
賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)	賞味/消費期限 Shelf life	D + 180 (After defrost D+3)
保存方法 Temperature	-18℃以下で冷凍保存 Store frozen ≤ -18° C	保存方法 Temperature	-18℃以下で冷凍保存 Store frozen ≤ -18° C
Package	Size of one case (L×W×H)(mm)	Package	Size of one case (L×W×H)(mm)
	正味重量 (Net weight)		正味重量 (Net weight)
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<div style="border: 1px dashed black; width: 60px; height: 20px; display: inline-block;"></div> JPY/1 case (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	<div style="border: 1px dashed black; width: 60px; height: 20px; display: inline-block;"></div> JPY/1 case (without VAT)
2024年6月9日現在 : As of 09 June 2024			
注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。 Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.			



Certificate of registration
The Food Safety Management System of

***Mie prefectural Federation of Fisheries Cooperative Associations,
MIURA Live Fish Distribution Center***

at
658-7, Jogashima, Misakicho, Miura-shi, Kanagawa, 238-0237, Japan
(MIURA Live Fish Distribution Center)
4F, Toso-Building, 3-7-4 Tsukiji, Chuo-ku, Tokyo, 104-0045, Japan
(Tokyo office)

has been assessed and determined to comply with
the requirements of

Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems
consisting of following elements:

ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for:

Scope: Processing of fishery products

Category(Subcategory): C (CI)

This audit includes the head office function (Quality assurance, Purchase, Product development)

Certificate of registration No: JUSE-FC-144

Certified Organization Identification Code(COID code): JPN-1-2665-704295

Date of the certification decision: March 27, 2024

Initial certification date: March 27, 2024

Issue date: March 27, 2024

Valid until: March 26, 2027



Shinichi Sasaki
President

Masato Onodera
Director
ISO Registration Center

Union of Japanese Scientists and Engineers (JUSE)

2-7-1, Nishi-Shinjuku, Shinjuku-Ku, Tokyo 163-0704, JAPAN



**Marine Eco-Label Japan
Chain of Custody (CoC) Certificate**
Certification Number: MEL-JFR-C240003
JFRC A20C4900031



This is to certify that the following entity conforms to the Marine Eco-Label Japan Chain of Custody (CoC) Standard Ver. 2.0.

Name of certified entity:

Mie Prefectural Federation of Fisheries Co-operative Associations

Address of certified entity: 323-1 Komei-cho, Tsu-shi, Mie, Japan

Fish species (MEL Certified):

Red sea bream (*Pagrus major*), Flounder (*Paralichthys olivaceus*),
Greater amberjack (*Seriola dumerili*), Yellowtail (*Seriola quinqueradiata*),
Seaweed (*Undaria pinnatifida*)

Details of distribution/processing : Primary processing (live-finish, round), Secondary processing (fillets, loin, salted), Further processing (boiled fillets), ledger, packaging, repackaging

Validity of certification: From: 27 MAR. 2023

To: 26 MAR. 2026

Effective date: 27 MAR. 2020

Issue date (Translation): 5 SEP. 2023

Scheme owner:

Marine Eco-Label Japan Council
1-2-1 Uchisaiwai-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-0011 Japan

Accreditation body:

Japan Accreditation Board
4-2-3 Shiba, Minato-ku, Tokyo, 108-0014 Japan

Certification body:



Japan Fisheries Resources Conservation Association
1-1 Akashi-cho, Chuo-ku, Tokyo, 104-0044 Japan

President Masayuki Takahashi





JAPAN FOOD CERTIFICATION ORGANIZATION

NITTOCHI UCHISAIWAICHO BLDG., 1-2-1, UCHISAIWAICHO, CHIYODA-KU, TOKYO, 100-0011 JAPAN
PHONE: 81-3-6550-9013 FAX: 81-3-6550-9014

HACCP-BASED PRODUCTION CERTIFICATE

HACCP 方式製造連続式証明書

No. MIE-6

Date of Issue: November 16, 2023

This is to certify that the under-specified processing plant in the production of under-specified products is operating under a valid HACCP and sanitary plan that are in compliance with the US FDA's seafood HACCP rule 21CFR part 123, on the basis that the processing plant has been audited and verified periodically by the under-specified inspection body in accordance with the procedures of the "Registration System of Seafood Processors under HACCP-based Control" established and implemented by the Japan Food Certification Organization. This certificate is valid for a period until the time undermentioned and may be renewed at the end of this period upon verification, if necessary.

下記工場は、米国 FDA 水産食品 HACCP 規則 (21CFR123) に適格な HACCP 計画及び衛生管理計画に基づき下記品目を製造していることを、一般社団法人日本食品認定機構が制定し、実施している「HACCP 方式に基づく水産食品製造工場の認定制度」に従って下記検査機関が定期的に査察・検証を行ったことに基づき、証明するものである。本証明書は発行後、下記の期限満了時まで有効であり、引き続き、検証の上、更新することができる。

Name of Applicant : 申請者	Mie Prefectural Federation of Fisheries Cooperative Associations 三重県漁業協同組合連合会 三浦活魚流通センター
Name of Goods: 品目名	Chilled: yellowtail, yellowtail(Hamachi), amberjack (fillet), Red sea bream (skinless belly fillet) Frozen: yellowtail, yellowtail(Hamachi), amberjack (fillet, skinless fillet, loin,slice,kama),Red sea bream (skinless fillet, skinless loin, slice) 冷蔵: ブリ、ハマチ、カンパチ (フィレ)、 マダイ (スキンスレス腹そぎフィレ) 冷凍: ブリ、ハマチ、カンパチ (フィレ・スキンスレスフィレ・ロ イン・スライス・カマ)、マダイ (スキンスレスフィレ・スキ ンスレスロイン・スライス)
Name of Processing Plant: 認定工場名	Mie Prefectural Federation of Fisheries Cooperative Associations Miura Live Fish Distribution Center 三重県漁業協同組合連合会 三浦活魚流通センター
Address of Processing Plant: 認定工場の所在地	658-7 Jogashima, Misaki-cho, Miura-city, Kanagawa 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島 658-7
Name of Inspection Body: 検査機関名	Japan Food Certification Organization 一般社団法人 日本食品認定機構
Address of Inspection Body: 検査機関の所在地	1-2-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku, Tokyo 東京都千代田区内幸町 1-2-1
Expiration Date: 期限満了	May 15, 2024 2024 年 5 月 15 日
Remarks: 備考	None なし

Hiroyuki Uryu

Hiroyuki Uryu
Executive Director
Japan Food Certification Organization

JAPAN FOOD CERTIFICATION ORGANIZATION

JAPAN FOOD CERTIFICATION ORGANIZATION

CONTACT for Culture FISH

Mie Gyoren :

Mie Prefectural Federation of Fisheries Co-operative Associations

Liaison for Global affairs

Hiroshi Koyanagi

Mobile : +81-(0)80-1030-9700

Mail : hiroshi.koyanagi@gmail.com

Address:

4F, TOSO bldg., 3-7-4, Tsukiji, Chuo-ku, Tokyo, 104-0045

三重県漁業協同組合連合会
国際渉外
小柳洋




〒104-0045 東京都千代田区築地3-7-4, トーソービル4階
携帯電話 : 080-1030-9700






<https://www.miegyoren.com>

Laver Products




①Laver Products (海苔製品)

H-1	Full size Grilled seaweed	H-2	Grilled AMA laver 20g (Mie)	H-3	Grilled/ cut 2mm 100g /Tokujo
	Discription This is grilled laver in 100 sheets of all shapes. Please contact us for quality and price.		Discription Black laver from Mie Prefecture is not chopped into boards, but instead is dried and aromatically grilled as it is picked from the sea. Because the seaweed is not chopped into small pieces, it is rich in flavor and nutrients, making it ideal as a topping for dishes.		Discription Japanese ingredients chopped at 2mm. Ideal for rice bowls, chirashi-zushi, salad toppings, etc. The zipper makes it easy to store.
Ingredient	Dried laver	Ingredient	Grilled -Laver (Mie)	Ingredient	Dried laver (domestic)
Weight	100 sheets	Weight	20g	Weight	100g
Pcs.	10	Pcs.	50	Pcs.	30
Pack size (mm)	360x290x50	Pack size (mm)	255x170x50	Pack size (mm)	—
Case size (mm)		Case size (mm)	675x450x350	Case size (mm)	400x630x465
JAN code		JAN code	4902903586413	JAN code	4902903425019
Shelf life	9 months	Shelf life	6 months	Shelf life	8 months
*Wholesale		*Wholesale		*Wholesale	

H-4	Grilled seaweed/UMI	H-5	GUNKAN-NORI	H-6	Ise- Mizore Nori
	Discription Among the laver harvested in Ise Bay, the second highest quality laver in terms of color, luster, flavor, and aroma, after "Yaki-nori Goshoku Tsuzukuni," is processed into Yaki-nori (grilled laver).		Discription 600 sheets of grilled laver in 6 slices. Please contact us for quality and price.		Discription Korean flavored laver made from laver from Ise Bay and seasoned with domestic seasoning. It can be served as a topping for salads and rice, or as a snack.
Ingredient	Black laver (Mie)	Ingredient		Ingredient	Dried laver (from Ise Bay) rapeseed oil, sesame oil, sesame seeds, salt, threadfin laver
Weight	10 sheets	Weight	One 6th cut: 600 sheets	Weight	25g
Pcs.	50	Pcs.	10	Pcs.	12
Pack size (mm)	265x126 (Zip bag)	Pack size (mm)	360x290x50	Pack size (mm)	50x130x220
Case size (mm)	450x320x260	Case size (mm)		Case size (mm)	338x260x140
JAN code	4902903411180	JAN code		JAN code	4902903132214
Shelf life	9 months	Shelf life	9 months	Shelf life	6 months
*Wholesale		*Wholesale		*Wholesale	

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。
Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

②AOSA-Laver (青さのり製品)
③WAKAME- seaweed (わかめ製品)

H-7	AOSA-laver (100g)	H-8	Rinse-free AOSA-laver	H-9	Cut WAKAME
	Discription Aosa Nori" is dried Hitoegusa produced in Mie Prefecture. This large-volume standard is made from carefully selected bright green seaweed with a rich aroma of the sea. It is packaged in a zippered bag for convenient storage. Please rinse with water before use.		Discription Aosa Nori" is dried Hitoegusa produced in Mie Prefecture. The high quality seaweed is carefully washed in water at our own processing plant and can be used as is for cooking. Packaged in stand-up bags.		Discription Pre-cut dried wakame seaweed in easy-to-eat sizes. The raw material is thick, textured, and aromatic wakame produced in Toba, Mie Prefecture.
Ingredient	HITOE-Laver (Mie)	Ingredient	HITOE-Laver (Mie)	Ingredient	Wakame seaweed (from Toba, Mie Prefecture)
Weight	100g	Weight	12g	Weight	18g
Pcs.	30	Pcs.	20	Pcs.	20
Pack size (mm)	257x312x50 (Zip bag)	Pack size (mm)	200x140x40 (Zip bag)	Pack size (mm)	205x135x20
Case size (mm)	400x630x465	Case size (mm)	296x405x146	Case size (mm)	266x346x100
JAN code	4902903585102	JAN code	4902903145573	JAN code	4902903515383
Shelf life	3 months	Shelf life	6 months	Shelf life	12 months
*Wholesale		*Wholesale		*Wholesale	

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。
Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

CONTACT for Laver

Mie Gyoren Hambai :

Takuya Katsube

Mobile : +81-(0)80-3087-1979

Mail : katsube@miegyoren-kk.jp

address:

7F, Kimura bldg., 1-7-2, Shintomi, Chuo-ku, Tokyo, 104-0041

みえぎょれん販売株式会社

勝部 卓也

〒104-0041 東京都中央区新富1-7-2 キムラビル 7階

携帯電話：080-3087-1979

<http://www.miegyoren-kk.jp/>

Wild Sea Products

商品 Items		商品説明 Discription			
<p style="text-align: center;">天然魚</p> <p style="text-align: center;">Wild sea pproducts</p>		<p>三重県は、全長千キロメートルに及ぶ海岸線に囲まれ、その先には木曾三川の恵み豊かな伊勢湾、風光明媚なりアス式的入江が続く真珠のふるさと英虞湾、そして太平洋を臨む熊野灘と、様々な表情に彩られた海が広がっています。</p> <p>四季折々に水揚げされる魚貝類は、県魚イセエビをはじめ、アワビ・サザエ・アサリ・シジミ・ハマグリなどの貝類、カツオ・ブリ・アジ・サバ・イワシなどの多獲性魚、ヒジキ・アラメ・テングサなどの海藻類と、さながら我が国沿岸漁業の縮図となっています。</p> <p>Mie Prefecture is surrounded by a coastline that stretches 1,000 kilometers in length. Beyond this coastline lies Ise Bay, richly blessed by the Kiso San-river, Ago Bay, home of pearls with its scenic rias-style inlet, and Kumano-nada Sea overlooking the Pacific Ocean, all with various expressions of color.</p> <p>The fish and shellfish that are landed from season to season include the prefectural fish, lobsters; shellfish such as abalone, turban shells, clams, white clams, and clams; high catch fish such as bonito, yellowtail, horse mackerel, mackerel, and sardines; and seaweed such as hijiki, arame, and tengusa, a seaweed that is the epitome of Japan's coastal fishing industry.</p>			
		W-1	W-2	W-3	
商品画像 Photo image		商品画像 Photo image		商品画像 Photo image	
					
商品名 Name	サバフィレ Mackerel fillet	商品名 Name	サワラフィレ Spanish mackerel fillet	商品名 Name	シジミ Freshwater clam
原材料名 Ingredient	マサバ blue mackerel	原材料名 Ingredient	サワラ Spanish mackerel	原材料名 Ingredient	ヤマトシジミ Corbicula japonica (species of basket clam)
主原料産地 Production area	国産 In Japan	主原料産地 Production area	国産 In Japan	主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture
内容量 (商品規格) Weight	≒ 80g	内容量 (商品規格) Weight	≒ 70g	内容量 (商品規格) Weight	
賞味/消費期限 Shelf life	D + 180days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 180days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 180days
保存方法 Temperature	Frozen ≦ -18° C	保存方法 Temperature	Frozen ≦ -18° C	保存方法 Temperature	Frozen ≦ -18° C
卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/k g (without VAT)	卸価格 (国内) Wholesale (JP)	JPY/k g (without VAT)

2024年6月9日現在 : **As of 09 June 2024**

注意事項：価格はすべて日本国内の工場出荷FOB価格です。： ご関心のある商品がございましたら、商品番号でお問合せ下さい。
Note: All prices are factory FOB in Japan. Please contact us by item number if you are interested in any of our products.

CONTACT for Wild FISH

Mie Gyoren :

Mie Prefectural Federation of Fisheries Co-operative Associations

Fresh material processing & sales Div.,

AKiko Hamaguchi

Mobile : +81-(0)80-3592-5186

Mail : hamaguchi-a@miegyoren.or.jp

Address:

323-1. Komeicho, Tsu shi, Mie prefecture, 514-0006

三重県漁業協同組合連合会
鮮冷加工部 加工営業課

濱口 明子

〒514-0006 三重県津市広明町323-1

<http://www.miegyoren.or.jp/>