

Major product list

June 2024





Table of contents

Page	Product specification	ID No.
3	Aquaculture Fish Products	
4	Cultured Yellowtail " Ise-BURI"	$A-1 \sim A-3$
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 \sim 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 C 商品 Items 商品説明 Discription プ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〆作業し、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。 Yellowtail are transported live by live fish carrier ship or live fish truck from the 養殖ブリ production area to a location close to the place of consumption. The yellowtail is cultured 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. yellowtail 作業の流れ : 出荷当日 A M7:30 ダ作業→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) 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	活〆プリ Katsujime- BURI Live-dead Yellowtail	商品名 Name	養殖プリヌキ Yellowtail without internal organs	商品名 Name	養殖プリドレス 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 Shelf				
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		
	Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		
Package	1 whole fish in a box: L694×W229×H179	Package	1 whole fish in a box: $L694 \times W229 \times H179$	Package	1 whole fish in a box: $L694 \times W229 \times H179$		
	正味重量 (Net weight) 時期により変わります (Varies up to the season)	75	正味重量 (Net weight) 時期により変わります (Varies up to the season)		正味重量 (Net weight) 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	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/k g	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

Wholesale (JP)

Miura Live Fish Distribution Center

商品説明 Discription 商品 Items 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 養殖ブリ 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~) cultured Work flow : 7:30 AM closing work on the day of shipment \rightarrow cooling down (about 1 hour) \rightarrow 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 yellowtail →箱詰め→計量 Filleting operation Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) \rightarrow 3 pieces (by filleting machine) \rightarrow Forming and loin (skinning by machine if skinning) \rightarrow Wiping \rightarrow Vacuuming \rightarrow Metal detector \rightarrow Boxing \rightarrow Weighing A-4 **A-5** A-6 商品画像 Photo image 商品画像 Photo image Photo image 商品画像 養殖ブリフィレ 養殖ブリフィレ 養殖ブリフィレ 商品名 商品名 商品名 Yellowtail FILLET Yellowtail FILLET Yellowtail LOIN Name Name Name -skinless -skinless 養殖ブリ 原材料名 養殖ブリ 原材料名 養殖ブリ 原材料名 Ingredient Ingredient Ingredient **Cultured Yellowtail Cultured Yellowtail Cultured Yellowtail** 三重・大分・宮崎他 三重・大分・宮崎他 三重・大分・宮崎他 主原料産地 主原料産地 主原料産地 **Production area** Mie/Oita/Miyazaki etc. Production area Mie/Oita/Miyazaki etc. Production area Mie/Oita/Miyazaki etc. 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) 1.0~2.0kg/1 slice 1.0~2.0kg/1 slice 1.0~1.5kg/half body Weight Weight Weight 賞味/消費期限 賞味/消費期限 賞味/消費期限 D + 5days D + 5days D +5days Shelf life **Shelf life** Shelf life 保存方法 4°C以下で冷蔵保存 保存方法 4°C以下で冷蔵保存 保存方法 4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≤4° C Refrigerated ≤4° C Refrigerated ≤4° C **Temperature Temperature Temperature** Size of one case Size of one case Size of one case $(L \times W \times H)(mm)$ $(L \times W \times H) (mm)$ $(L \times W \times H)(mm)$ 2slices in: $550 \times 240 \times 153$ 2slices in: 550×240×153 4 blocks in: 550 × 240 × 153 **Package Package** 4 slices in :550 × 350 × 212 **Package** 4 slices in :550 × 350 × 212 正味重量 正味重量 正味重量 5.2~7.5kg 4.0~5.5kg 3.5~5.5kg (Net weight) (Net weight) (Net weight) (4 slices) 時期により変わります (4 slices) 時期により変わります (8 slices) 時期により変わります (Varies up to the season (Varies up to the season 卸価格 (国内) JPY/kg 卸価格 (国内) JPY/kg 制価格 (国内) JPY/k g

2024年6月9日現在 : As of 09 June 2024

(without VAT)

Wholesale (JP)

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.

Wholesale (JP)

(without VAT)

(without VAT)



Miura Live Fish Distribution Cente

1 商品情報 Product information 商品 Items

商品説明 Discription

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〆作業し、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。

養殖カンパチ cultured Kanpachi

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〆作業→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)

	B-1		B-2		B-3	l
商品	品画像 Photo image	商品	品画像 Photo image	商品	品画像 Photo image	Į.
商品名 Name	活〆プリ Live-dead KAMPACHI	商品名 Name	養殖プリヌキ 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 k g	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	
	Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)	
Package	1 whole fish in a box: L694×W229×H179	Package	1 whole fish in a box: L694×W229×H179	Package	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)	JPY/kg (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/k g (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/kg (without VAT)	
		2024年6月9日	日現在 : As of 09 June 2024			

Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items 商品説明 Discription 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 livefinned 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~) 養殖カンパチ Work flow: 7:30 AM closing work on the day of shipment \rightarrow cooling down (about 1 hour) \rightarrow 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 cultured Kampachi (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 Filleting operation Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) ightarrow 3 pieces (by filleting machine) ightarrow Forming and $\text{loin (skinning by machine if skinning)} \rightarrow \text{Wiping} \rightarrow \text{Vacuuming} \rightarrow \text{Metal detector} \rightarrow \text{Boxing} \rightarrow \text{Weighing}$ **B-4 B-5** 商品画像 Photo image 商品画像 Photo image 養殖カンパチフィレ 商品名 養殖カンパチフィレ 商品名 KAMPACHI LOIN Name KAMPACHI FILLET Name with/without skin 養殖カンパチ 養殖カンパチ 原材料名 原材料名 Ingredient Ingredient curtured KAMPACHI curtured KAMPACHI 鹿児島県 主原料産地 鹿児島県 主原料産地 Production area Production area Kagoshima Prefecture **Kagoshima Prefecture** 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) 1.0~140kg/1 slice 0.6~1.5kg/half body Weight Weight 賞味/消費期限 賞味/消費期限 D+5days D + 5days **Shelf life Shelf life** 保存方法 4°C以下で冷蔵保存 保存方法 4°C以下で冷蔵保存 **Temperature** Refrigerated ≤ 4° C **Temperature** Refrigerated ≤ 4° C Size of one case Size of one case $(L \times W \times H)(mm)$ $(L \times W \times H)(mm)$ 2slices in: 550×240×153 4 blocks in: 550 × 240 × 153 4 slices in :550 × 350 × 212 **Package Package** 正味重量 2.3kg 正味重量 **1.5kg** (Net weight) (Net weight) (2 slices) (1 piece) 卸価格(国内) 卸価格 (国内) JPY/kg JPY/kg Wholesale (JP) (without VAT) Wholesale (JP) (without VAT) 2024年6月9日現在 As of 09 June 2024



Miura Live Fish Distribution Center 2 商品情報 Product information Ise-MaDAI 商品説明 Discription 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si,一旦生簀に移し蓄養 します。出荷の際は、工場の前浜で活け〆作業し、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〆作業→冷し込み(約1時間)→加工作業(9時~) ※加工作業:前処理→ウロコ取り(機械にて)→エラ腹取り・洗浄→箱詰め→計量 養殖伊勢真鯛 Live fish are transported from the production area to a location close to the place of consumption cultured 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 Ise Red sea bream delivered, so it does not take long and can be delivered fresh. "Ise-MaDAI" Work Flow 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Processing (from 9:00 AM) 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 養殖タイドレス 養殖タイヌキ 商品名 養殖タイラウンド 商品名 商品名 Red Sea bream without Red Sea bream without Name Whole round Red Sea bream Name Name Organ & head Organ 養殖真鯛 養殖真鯛 原材料名 原材料名 原材料名 Ingredient **Region Cultured Sea Bream** Ingredient **Region Cultured Sea Bream** Ingredient 三重県産 三重県産 三重県産 主原料産地 主原料産地 主原料産地 Production area Production area Production area Mie Prefecture Mie Prefecture Mie Prefecture 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) $= 0.9 \sim 1.5 \text{kg}$ ≒ 1.0~1.8kg **=** 0.6~1.1kg Weight Weight Weight 賞味/消費期限 賞味/消費期限 賞味/消費期限 Shelf life Shelf life Shelf life 4°C以下で冷蔵保存 4°C以下で冷蔵保存 4°C以下で冷蔵保存 保存方法 保存方法 保存方法 **Temperature** Refrigerated ≤4° C Temperature Refrigerated ≤ 4° C **Temperature** Refrigerated ≤ 4° C Size of one case Size of one case Size of one case $(L \times W \times H) (mm)$ $(L \times W \times H)(mm)$ $(L \times W \times H)(mm)$ 2pieces $488 \times 323 \times 140$ 2pieces $488 \times 323 \times 140$ 2pieces $488\!\times\!323\!\times\!140$ **Package Package** Package 4pieces 510×316×170 4pieces 510×316×170 4pieces 510×316×170 正味重量 正味重量 正味重量 3.0kg 2.4kg 1.8kg (Net weight) (2 pieces) (Net weight) (2 pieces) (Net weight) (2 pieces) 卸価格 (国内) JPY/kg 卸価格 (国内) JPY/kg 卸価格 (国内) JPY/kg (without VAT) (without VAT) (without VAT) Wholesale (JP) Wholesale (JP) Wholesale (JP) 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.

養殖伊勢真鯛 cultured Ise sea bream

"Ise-MaDAI"

C-4

Ise-MaDAI

商品説明 Discription

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簣に移し蓄養します。 出荷の際は、工場の前浜で活け〆作業し、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 A M7:30〆作業→冷し込み(約1時間) →フィレ作業(9時~)

※半割作業: 前処理(ウロコ取り 機械にて)→エラ腹取り・洗浄→2枚卸(機械にて)→箱詰め→計量

※フィレ作業: 前処理(ウロコ取り 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

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.

Work flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→filleting (9:00~)

Half split work: Pre-processing (scales are removed by machine) \rightarrow gills are removed and washed \rightarrow 2 pieces are unloaded (by machine) \rightarrow boxed \rightarrow weighed

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

商品画像	Photo image
PROTECTION OF THE PROTECTION O	

C- 5

商品画像 Photo image

C-6 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	養殖真鯛	原材料名	養殖真鯛	原材料名	養殖真鯛	
Ingredient	Cultured sea bream	Ingredient	Cultured sea bream	Ingredient	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	
	Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)	
Package	4slices 340×250×167 10slices 530×320×179	Package	4slices 340×250×167 10slices 530×320×179	Package	4slices 340 × 250 × 167 10slices 530 × 320 × 179	
	正味重量 1.1kg (Net weight) (4 slices)		正味重量 1.0kg (Net weight) (4 slices)		正味重量 1.1kg (4 slices)	
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。

三浦活魚流通センター

Miura Live Fish Distribution Center

1 商品情報 Product information

T INTERIOR TO	roduct information //se-MaDAI	Miura Live Fish Distribution 商品説明 Discription						on Center	
養殖伊勢真鯛 cultured Ise sea bream <i>"Ise-MaDAI"</i>			蓄養します。出さが保たれたま作業の流れ: 出行 ※フィレ作業: 計 剥きの場合は機 Live fish are t a location nea tank for stora processed, an Work Flow: 7: AM) Filleting: Pre- machine) → F	は荷の際は、工場のまお届けできます 筒当日 A M7:30 p 前処理(ヘッドカッ が処理(ヘッドカッ 様械で皮を剥く) — ransported live ar the place of co ge. For shipmen dd delivered, so 30 AM on the da processing (hea	運搬船ある 前浜で活け っ。 ・イ作業→冷し ト、エラ腹 ・ 拭き取り・ by live fish consumptio t, the fish t can be d ay of shipm d cutting, (skinning	いは、活 ・ 〆作業し ・ 込み(約1) 取り、洗洗 → 真空 → 金 carriers n, where is live-fir elivered nent → Co	魚トラックで生 、加工処理を行 いけい いけい いけい いけい いけい いけい いけい いけい いけい いけ	イレマシンにて)→成型・ 吉め→計量 cks from the production e transferred to an unc each in front of the fac	からず新鮮 ロイン(皮 on area to dersea fish ctory, n 9:00 eting
	C-7 商品画像								
商品名 Name	養殖タイウロコ付: Fillet with so								
原材料名 Ingredient	養殖真鯛 Cultured sea b	oream							
主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefectu	ure							
内容量 (商品規格) Weight	≒ 0.2~0.35kg	/1 slice							
賞味/消費期限 Shelf life	D +5day	s							
保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵 Refrigerated ≦								
Package	10slices 530×3 正味重量	250×167 320×179 1.5kg							
卸価格(国内) Wholesale (JP)		(4 slices) PY/k g hout VAT)							
			2024年6月9日	日現在 : As of	69 June 20	024			

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.

10



Miura Live Fish Distribution Center

1 商品情報 Product information			Miura L	Live Fish Distribution Center			
商品 Items		商品説明	Discription				
養殖シマアジ cultured Shima_Aji (Striped Jack)	出荷の際は、工場 けできます。 作業の流れ: 出荷 ※フィレ作業: 前/ →真空→金属探知 Live fish are tr consumption b stored in a fish For shipment, delivered, so it Work Flow: 7:5 9:00 AM) Filleting: Pre-p	業の流れ: 出荷当日 A M7: 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)→3 枚卸(フィレマシンにで)→成型(ロイン)→ 拭き取り真空→金属探知機→箱詰め→計量 we fish are transported from the production area to a location close to the place of insumption by live fish carrier or live fish truck or boat, and once transported, they are pred in a fish cage in the ocean. In shipment, the fish is live-finned at the beach in front of the factory, processed, and elivered, so it can be delivered fresh in a short time. Dork Flow: 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Packing/Filleting (from					
D-1		D-2	D-2 D-3				
商品画像 Photo image	商	品画像 Photo image	商。	品画像 Photo image			
			6				
商品名 Name 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			
商品名 Katsujime- STRIPED JACK	Name			Cultured Striped jack LOIN			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK 原材料名 Cultured striped lack	Name	Cultured Striped jack FILLET	Name	Cultured Striped jack LOIN with/without skin			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK 原材料名 Ingredient 主原料產地 三重、大分、愛媛県他	原材料名 Ingredient 主原料産地	Cultured Striped jack FILLET cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他	原材料名 Ingredient	Cultured Striped jack LOIN with/without skin cultured striped jack			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK 原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area Mie,Ooita,Ehime etc, 内容量 (mannin) 二 1 0~1 3kg/1 slice	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量 (雨品根格)	Cultured Striped jack FILLET cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc,	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 內容量 (商品環路)	Cultured Striped jack LOIN with/without skin cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc,			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK にive-dead STRIPED J	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量(manymb) Weight	Cultured Striped jack FILLET cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, ≒ 0.5~0.7kg/1 slice	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量(商品根格) Weight	Cultured Striped jack LOIN with/without skin cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, ÷ 0.4~0.5kg/1 slice			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK 原材料名 Ingredient 主原料産地 Production area Mie,Ooita,Ehime etc, 内容量(商品限格) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法 4°C以下で冷蔵保存	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量(馬島環施) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法	Cultured Striped jack FILLET cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, ⇒ 0.5~0.7kg/1 slice D+5days 4°C以下で冷蔵保存	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量 (manklinh) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法	Cultured Striped jack LOIN with/without skin cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, i 0.4~0.5kg/1 slice D+5days 4°C以下で冷蔵保存			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Ephate Production area Mie,Ooita,Ehime etc, 内容量 (無品無施) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法 Temperature Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK に対している。 「一部では、で発展のでは、できない。 Size of one case	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量(馬島環施) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法	Cultured Striped jack FILLET cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, ⇒ 0.5~0.7kg/1 slice D+5days 4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≦4° C Size of one case	原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量 (manklinh) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法	Cultured Striped jack LOIN with/without skin cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, ≒ 0.4~0.5kg/1 slice D+5days 4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≦4° C Size of one case			
商品名 Name Katsujime- STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Live-dead STRIPED JACK Eph	Name 原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量 (商品原格) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法 Temperature	Cultured Striped jack FILLET cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, ⇒ 0.5~0.7kg/1 slice D+5days 4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≦4° C Size of one case (L×W×H)(mm) 4 slices 340×250×167	Rame 原材料名 Ingredient 主原料產地 Production area 内容量(商品原施) Weight 賞味/消費期限 Shelf life 保存方法 Temperature	Cultured Striped jack LOIN with/without skin cultured striped jack 三重、大分、愛媛県他 Mie,Ooita,Ehime etc, = 0.4~0.5kg/1 slice D+5days 4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≦4° C Size of one case (L×W×H)(mm) 4 slices 340×250×167			



Miura Live Fish Distribution Center

	商品 Items		Miura Live Fish Distribution Center					
養します。 が保たれ: 作業の流:				の際は、工場の前済 お届けできます。 5当日 A M7:30〆作 5処理(ヘッドカット	€で活け〆作業し、 作業→冷し込み(約	、加工処理を行い 1 時間)→梱包	きたまま搬送一旦陸上水槽に移し 配送するため時間がかからず新鮮 /フィレ作業(9時〜) F業)→ 拭き取り→真空→金属探算	
	養殖ヒラメ	Live fish are transported live by live fish carriers or live fish trucks from the product					·	
cult	tured Hirame	•	a location clos for storage.	e to the consump	otion area, wher	re they are once transferred to a tank on land		
	(flounder)		For shipment, the fish is live-finned at the beach in front of the factory, processed delivered, so it can be delivered fresh in a short time. Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→packing/fil 9:00 AM) Fillet work: Pre-treatment (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 5 pieces ur hand) → Wipe clean → Vacuum → Metal detector → Boxing → Weighing			hour) \rightarrow packing/filleting (from		
	E-1			E- 2			E-3	
商品	品画像 Photo image		商品	品画像 Photo im	ıage	商。	品画像 Photo image	
商品名 Name	活〆プリ Katsujime- HIR/		商品名 Name	養殖ヒラ Cultured	Flpunder	商品名 Name	養殖ヒラメスキンレスフィー Cultured Flounder	
	Live-dead Flou	ınder		FILI			FILLET skinless	
原材料名 Ingredient	養殖ヒラメ cultured flour	nder	原材料名 Ingredient	養殖と cultured		原材料名 Ingredient	養殖ヒラメ cultured flounder	
主原料産地 roduction area	三重県産 Mie Prefectu	re	主原料産地 Production area	三重 Mie Pre		主原料産地 Production area	三重県産 Mie Prefecture	
內容量 (商品規格) Weight	i 0.8~1.0kg/1	l 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 sli	
g味/消費期限 Shelf life	D + 5days	i	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5	days	賞味/消費期限 Shelf life	D + 5days	
保存方法 emperature	4°C以下で冷蔵の Refrigerated ≦4		保存方法 Temperature	4°C以下で Refrigerat		保存方法 Temperature	4°C以下で冷蔵保存 Refrigerated ≦4°C	
	Size of one ca			Size of o			Size of one case $(L \times W \times H)(mm)$	
Package	•	23×140 16×170	Package		10×250×167 30×320×179	Package	4 slices 340 × 250 × 16 10 slices 530 × 320 × 1	
	正味重量 (Net weight)	1.6kg (2 pieces)		正味重量 (Net weight)	1.3kg (4 slices)		正味重量 1.3k (Net weight) (4 slice	
	JP'	Y/kg	卸価格(国内)			卸価格(国内)	JPY/kg	
P価格(国内) Pholesale (JP)	i (with	out VAT)	Wholesale (JP)		(without VAT)	Wholesale (JP)	(without VAT	



Miura Live Fish Distribution Cente 1 商品情報 Product information 商品説明 Discription 商品 Items 全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、工場の前浜で活け〆作業し、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 A M7:30〆作業→冷し込み(約1時間) →梱包 /フィレ作業(9時〜) |「F来シルルに 山町ヨコ (MM・JUP |「F来一かしたかけ」「中間の) インドネにはです。 来フォレ作業・前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)―5枚即(手作業) オー 柵取り 一 薫き取り一 真 室一金属採知機・箱詰め ―計量 紫作業工程:前処理(ヘッドカット、エラ腹取り、洗浄)―3枚即又は5枚卸一皮むき一柵取り一袋詰 め・真空一金属採知機・急速冷凍 (ブラ/2薬結機) 一・冷凍コンテナ (-25°C) で保管 アウトパック各種(冷凍可能) 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 ank on land for storage **Various out-packs** or 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 (Can be frozen) Work Flow: 7:30 AM on the day of shipment→Cooling (about 1 hour)→Packing/Filletin (from 9:00 AM) Fillet work: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) → 5 pieces wholesale (manual work) → fence removal → wiping → vacuum → metal detector → *Operating process: Pre-treatment (head cut, gill gut removal, cleaning) ightarrow 3 or 5 pieces wholesale → peeling → fence removal → bagging/vacuuming → metal detector → quick freezing (brine freezer) → storage in freezer container (-25° C) F-1 タイ柵(生食用)腹節 タイ柵(生食用)背節 Sea bream Fence (raw food and feed) back section Sea bream Fence (raw food and feed) Belly Section 名 林 タイ枏(生食用)腹節 原材料名 マダイ(養殖) 名 酢 タイ冊(生食用)質節 原材料名 マダイ(養殖) 産 地 三重県産 内 容 量 1冊 法要却で 度 地 三重汽産 六 容 量 1根 消費期限 2020 2 2 4 2020 2 2 **資存方法 4℃以下で冷蔵保存** 製造者/ 三重県漁業協同組合連合会 三浦活魚流通センター 神嶽川県三浦市城ヶ島058--7 TEL 046-887-0320 F- 2 シマアジ柵(生食用)腹節 シマアジ柵(生食用)背節 Striped Jack Fence (raw food and feed) Dorsal Section Striped Jack Fence (raw food and feed), belly section 老 称 シマアジ根(生食用)背節 原材料名 シマアジ(養殖) を 禁 シマアジ稿(生食用)液節 原材料名 シマアジ(養殖) 度 地 大分県産 内 容 量 1冊 消費期頃 2020 2 24 産 地 大分県産 内 容 量 1冊 消費期限 2020.2.24 **連存方法 4℃以下で冷蔵保存** カンパチ柵(生食用) ヒラメ柵 (生食用) Flathead flounder fence (raw food cultivation) Fence of kanpachi (raw food and feed) F-3 F-4 老 殊 カンパチ根(生食用) 原材料名 カンパチ(養殖) 名 称 ヒラメ格(生食用) 原材料名 ヒラメ(養殖) 度 地 三重県後 内容量 1冊 消費期限 2020.2.24 保存方法 4°C以下で冷蔵保存 製造者/ 三重県漁業協同組合連合会 三浦活魚流通センター 神泉川県三浦市城ヶ島658--7 丁ミレ 0.46-887-0320 製造者/三重廣湊集協同組合連合会 三浦活象現通センター 神奈川馬三浦市城内最后88-7 丁EL 046-887-0320 祭 PE 情報 サーモン柵(生食用) Salmon Fence (Raw Food Cultivation) information F-5 も 終 サーモン根(生食用) 原材料名 アトランティクサーモン(養殖) 賞味/消費期限 産 地 ノルエー度 京 容 量 1樹 消費期限 2020.2.24 D+3days Shelf life (Frozen: D+180days) 4°C以下で冷蔵保存 (-18°C以下で冷凍保存) 保存方法 Refrigerated ≤ 4° C **Temperature** (Freezer \leq -18° C)



1 商品情報 Product information Miura Live Fish Distribution Center 商品 Items 商品説明 Discription 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。 出荷の際は、工場の前浜で活け〆作業し、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 $ilde{
m /}$ 作業→冷し込み(約 1 時間) →加工処理作業(9時 \sim) ※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(プライン凍結機)→冷凍コンテナ(-25°C)で保管 冷凍柵アウトパック 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 Frozen Out Pack 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. Work flow: 7:30 AM on the day of shipment→chilling (about 1 hour)→processing (from 9:00 AM) Process: Pre-processing (head cutting, gill gut removal, cleaning) ightarrow 3 or 5 pieces wholesale ightarrow Peeling ightarrowFence removal → Bagging and vacuuming → Metal detector → Quick freezing (brine freezer) → Storage in freezer container (-25°C) F-1 F-2 F-3 商品画像 Photo image 商品画像 Photo image 商品画像 Photo image 冷凍真鯛柵 (養殖) 冷凍平目柵 (養殖) 冷凍しまあじ柵 (養殖) 商品名 商品名 商品名 Frozen Hirame fence Frozen Shima-Aji Fence Frozen sea bream fence Name Name Name (cultured) (Cultured) (cultured) 養殖 ヒラメ 養殖 シマアジ 養殖 真鯛 原材料名 原材料名 原材料名 Hirame (cultured) Ingredient Red sea mream (cultured) Ingredient Ingredient Shima_Aji (Striped Jack) 三重、大分、愛媛県他 三重県 三重県 主原料産地 主盾料产物 全面料产品 Production area **Production area Production area** Mie prefecture Mie prefecture Mie, Ooita, Ehime etc, (Back) ≒100g~120g /pack (Back) ≒110g~130g /pack 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) 内容量 (商品規格) ≒ 80g~100g/pack Weight (Berry) ≒80g~100g /pack Weight Weight (Berry) ≒80g~100g /pack D+180 D+180 D+180 賞味/消費期限 賞味/消費期限 賞味/消費期限 **Shelf life** Shelf life **Shelf life** (After defrost D+3) (After defrost D+3) (After defrost D+3) -18°C以下で冷凍保存 -18°C以下で冷凍保存 -18°C以下で冷凍保存 保存方法 保存方法 保存方法 Store frozen ≤ -18° C Store frozen ≤ -18° C Store frozen ≤ -18° C **Temperature** Temperature Temperature Size of one pack Size of one pack Size of one pack $(L \times W \times H)(mm)$ $(L \times W \times H)(mm)$ $(L \times W \times H)(mm)$ **Package Package Package** 正味重量 正味重量 正味重量 (Net weight) (Net weight) (Net weight) 卸価格 (国内) JPY/1 piece 卸価格 (国内) JPY/1 piece 卸価格 (国内) JPY/1 piece (without VAT) (without VAT) (without VAT) Wholesale (JP) Wholesale (JP) Wholesale (JP) 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.



Miura Live Fish Distribution Cen

商品情報 Pro	duct information			Miura Live F	ish I	Distri	butior	Cent
	商品 Items		商品説明[
	冊アウトパック en 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たまま搬送し、一旦陸上水橋海上生養に移し蓄養します。 出荷の際は、工場の前浜で活け〆作業し、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き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 ダ作業→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→金属機→急速冷凍(プライン凍結機)→冷凍コンテナ(-25°C)で保管						中に急速冷冽 →金属探知 refecture tank at sea ni resh. → Fence
	F-4		F-5					
商品	品画像 Photo image	Pi Pi	商品画像 Photo image	商品	画像	Photo	image	
		THE STATE OF THE S						
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 roduction area	鹿児島県 他 Kagoshima pref. etc.	主原料産地 Production area	ノルウェー Norway					
內容量 (商品規格) Weight	(Back) ≒110g~130g /pack (Berry) ≒80g~100g /pack	内容量 (商品規格) Weight	≒ 200g~250g/pack					
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 emperature	-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					
	Size of one pack (L×W×H)(mm)		Size of one pack (L×W×H)(mm)					
Package		Package						
	正味重量 (Net weight)		正味重量 (Net weight)					
価格 (国内)	JPY/1 piece (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/1 piece (without VAT)					



Miura Live Fish Distribution Cente

	商品 Items	Milura Live Fish Distribution Center 商品説明 Discription						
	раз на теотто		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りにお刺身加工を行い鮮度を維持し瞬時に急速冷			
]	ライスアウトパック en Slice Out Pack	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AM7:30〆作業→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、エラ腹取り、洗浄)→3枚卸又は5枚卸→ 皮むき→柵取り→ スライス→袋詰め・真! 知機→急速冷凍(プライ凍結機)→冷凍コンテナ(−25°C)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 Prefi (Miura), which is close to the consumption area, where it is once transferred to a tank on land or a fish tar for storage. For shipment, the fish is live-fished at the beach in front of the factory, processed into sashimi hygienically 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 refislicing → Bagging and vacuuming → Metal detector → Quick freezing (brine freezer) → Storage in freezer container (-25°C) *Order a minimum of 20 pieces per case.						
	G- 1		G- 2		G- 3			
雨	商品画像 Photo image	商品	品画像 Photo image	南	丽品画像 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	≒10~12 g × 20 slices/1 pack ※20 packs/1 case	内容量 (商品規格) Weight	≒10~12 g ×20 slices/1 pack ※20 packs/ 1 case	内容量 (商品規格) Weight	≒ 10~12 g × 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			
	Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)		Size of one case (L×W×H)(mm)			
Package		Package		Package				
	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)	JPY/1 case (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/1 case (without VAT)	卸価格(国内) Wholesale (JP)	JPY/1 case (without VAT)			
		2024年6月9日	3					



Mie-Gyc
Me Prefectual Reference
Fiburia Co-operative Associat

1 商品情報 Product information

Miura Live Fish Distribution Center

商品 Items 商品説明 Discription 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。出荷の際は、工場の前浜で活け〆作業し、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AM7:30〆作業→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、エラ腹取り、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(プライン凍結機)→冷凍コンテナ(−25°C)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 冷凍スライスアウトパック (Miura), which is close to the consumption area, where it is once transferred to a tank on land or a fish tank at Frozen Slice Out Pack 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) ightarrow 3 or 5 pieces wholesale ightarrow Peeling ightarrow Fence removal -Slicing o Bagging and vacuuming o Metal detector o Quick freezing (brine freezer) o Storage in freezer container (-25°C) Order a minimum of 20 pieces per case. G-5 商品画像 Photo image 商品画像 Photo image 冷凍カンパチスライス (養殖) 冷凍サーモンスライス (養殖) 商品名 商品名 Frozen Kampachi slices Frozen Salmon Slices Name Name (cultured) (Cultured) カンパチ(養殖) 原材料名 原材料名 アトランティックサーモン(養殖) Ingredient Kampachi (cultured) Ingredient **Atlantic Salmon (Cultured)** ノルウェー 他 鹿児島県 主原料産地 主原料産地 **Production area Production area** Kagoshima Pref. Norway etc. $= 10 \sim 12 \text{ g} \times 20 \text{ slices/1 pack}$ =10 ∼12 g ×20 slices/1 pack 内容量 (商品提格) 内容量 (商品規格) Weight **%20** packs/ 1 case Weight **%20** packs/ 1 case D + 180賞味/消費期限 D + 180賞味/消費期限 **Shelf life** (After defrost D+3) Shelf life (After defrost D+3) -18°C以下で冷凍保存 -18°C以下で冷凍保存 保存方法 保存方法 Store frozen ≤ -18° C Store frozen \leq -18 $^{\circ}$ C **Temperature Temperature** Size of one case Size of one case $(L \times W \times H)(mm)$ $(L \times W \times H) (mm)$ **Package Package** 正味重量 正味重量 (Net weight) (Net weight) 卸価格 (国内) JPY/1 case 卸価格 (国内) JPY/1 case Wholesale (JP) (without VAT) Wholesale (JP) (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





Procident

Masato Enodera

ISO Registration Center

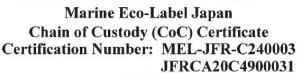
Union of Japanese Scientists and Engineers (JUSE)

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

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com.









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-operattive 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

PAN FOOD CERTIFICATION ORGANIZATI





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:

Name of Goods:

Mie Prefectural Federation of Fisheries Cooperative Associations

申請者

三重県漁業協同組合連合会 三浦活魚流通センター 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)

品目名

冷蔵:ブリ、ハマチ、カンパチ (フィレー)、 マダイ (スキンレス腹そぎフィレー)

冷凍:ブリ、ハマチ、カンパチ (フィレー・スキンレスフィレー・ロ

イン・スライス・カマ)、マダイ(スキンレスフィレー・スキン

レスロイン・スライス)

Name of Processing Plant:

Mie Prefectural Federation of Fisheries Cooperative Associations

Miura Live Fish Distribution Center

認定工場名

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:

658-7 Jogashima, Misaki-cho, Miura-city, Kanagawa

認定工場の所在地

神奈川県三浦市三崎町城ケ島 658-7

Name of Inspection Body:

Japan Food Certification Organization

検査機関名

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:

May 15, 2024

期限満了

2024年5月15日

Remarks:

None

なし

備考

Executive Director

Hiroyuki Uryu

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

(ALER

①Laver Products (海苔製品)

Shelf life

*Wholesale

9 months

H-1	Full size Grilled seaweed	H-2	Grilled AMA laver 20g (Mie)	H-3	Grilled/ cut 2mm 100g /Tokujo	
an	Discription This is grilled laver in 100 sheets of all shapes. Please contact us for quality and price.		Discription Black laver from Mile 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 2mm. Ideal for rice bowl chirashi-zushi, salad topping etc. The zipper makes it easy 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)	360×290×50	Pack size (mm)	255×170×50	Pack size (mm)	_	
Case size (mm)		Case size (mm)	675×450×350	Case size (mm)	400×630×465	
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	
Pake Organica and	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 fro laver from Ise Bay and seasone with domestic seasoning. It can be served as a topping fo 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, threadfir laver	
Weight	10 sheets	Weight	One 6th cut: 600 sheets	Weight	25g	
Pcs.	50	Pcs.	10	Pcs.	12	
Pack size (mm)	265×126 (Zip bag)	Pack size (mm)	360×290×50	Pack size (mm)	50×130×220	
Case size (mm)	450×320×260	Case size (mm)		Case size (mm)	338×260×140	
JAN code	4902903411180	JAN code		JAN code	4902903132214	
	11.111.11					

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.

9 months

Shelf life

*Wholesale

6 months

Shelf life

*Wholesale

②AOSA-I	Laver (青さのり製品)	③WAKAMI (わかめ製品				
H-7	AOSA-laver (100g)	H-8	Rins	e-free AOSA-laver	H-9	Cut WAKAME
A County of the	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 zipped bag for convenient storage. Please rinse with water before use.	まない。	2	Discription Aosa Nori" is dried Hitcegusa produced in Mie Prefecture. The high quality seawed is carefully washed in water at our own processing plant and can be used as is for cooking. Packaged in stand-up bags.	AZ ATABOGAZO	Discription Pre-cut dried wakame seawee in easy-to-eat sizes. The rat material is thick, textured, an aromatic wakame produced it Toba, Mie Prefecture.
Ingredient	HITOE-Laver (Mie)	Ingredient	- 1	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)	257×312×50 (Zip bag)	Pack size (mm)	20	00×140×40 (Zip bag)	Pack size (mm)	205×135×20
Case size (mm)	400×630×465	Case size (mm)		296×405×146	Case size (mm)	266×346×100
JAN code	4902903585102	JAN code		4902903145573	JAN code	4902903515383
Shelf life	3 months	Shelf life		6 months	Shelf life	12 months
*Wholesale	[]	*Wholesale			*Wholesale	[]
	意事項:価格はすべて日本国内の	工場出荷FOB価格で	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。



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



			ı				O	
		商品 Items	商品説明 Discription				and the control of th	
	天然魚 Wild sea pfoducts		三重県は、全長千キロメートルに及ぶ海岸線に囲まれ、その先には木曽三川の恵み豊かな伊勢湾、風光明媚なリアス式の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。 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。 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. 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.					
	W-1		W- 2		W-3			
	商品画像 Photo image		商品画像 Photo image		商品画像 Photo image			
	Section (Carter) A manufacture of the carter of the carte							
	商品名	サバフィレ	商品名	サワラフィレ	商品名	シジ	E.	
	Name	Mackerel fillet	Name	Spanish mackerel fillet	Name	Freshwate	er 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 Corbicula j (species of ba	aponica	
	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 Mie Prefe		
	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 + 180	days	
	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						



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

濵口 明子

〒514-0006 三重県津市広明町323-1

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