

世界に広がる日本魚のうまみ、長島海峡育ち鯛王



国内はもとより世界12カ国への輸出実績

養殖魚において世界初のHACCP認証、日本初のEU諸国輸出を実現

東町漁協は、日本の良質な食品の輸出・国際化にいち早く対応し、安心・安全に育て、新鮮を保ちながら、日本全国はもとより世界各国へブランド真鯛「鯛王」の美味しさを届け、評価をいただいています。

■ 対米輸出HACCP認証(1998年／養殖魚で日本初) ■ 対EU輸出水産食品施設認定(2003年／養殖魚で日本初)
■ 对中国輸出水産食品施設登録(2005年) ■ 対ロシア輸出水産食品施設登録(2007年)



この環境が良質の「鯛王」を育てる。

長島町は海岸線が長く、入江が多いうえ潮の流入が極めて良く、年間平均水温約19度であり、漁場と共に立地条件に恵まれており、養殖漁業は至る所に普及し、鯛の出荷は日本一を誇ります。そんな養殖のノウハウを活かし、「鯛王」は種苗から出荷までを一括管理、海洋環境調査も年数回行うなど徹底しています。餌も健康で味にこだわるため、すべて「製品規格書」「安全証明書」が添付されたEPA飼料を使い、漁協の中に専門部会を設け、安心・安全を念頭に安定した出荷体制を整えて日々品質の向上に取り組んでいます。



養殖産地「ながしま」

豊かな自然と人の惜しめない情熱が魚の島といわれる所以です。

鹿児島県長島町

KYUSHU NAGASHIMA

www.azuma.or.jp



東町漁協協同組合

鹿児島県出水郡長島町鷹巣1769-1
TEL.0996-86-1200 FAX.0996-86-1202



鯛王

自然環境に恵まれた養殖産地から

東町漁協





～日本一の養殖鰺～ 鰺王のノウハウを活かした 真鰺ブランド「鰺王」

〈鰺王商品〉

ドレス Tai-oh Dress



ラウンド Tai-oh Round



仮／鰺の内臓?を全て取り除き処理をして氷による冷凍梱包商品です。

セミドレス Tai-oh Semi Dress



仮／鰺の頭・内臓?を全て取り除き処理をして氷による冷凍梱包商品です。

皮付きフィレ Tai-oh Semi Fillet



仮／半身のフィレで皮を残した商品です。



良質の養殖真鰺「鰺王」は、徹底した管理と同種の飼料、そして稚魚の時から遮光ネットを使うなどの大切に育てるため臭みが少なく、甘味が豊富。さらに肉質も鰺特有の黒スジが出にくく刺身にしても味はもちろん、大切な見た目にも美しく提供することができます。また、鰺の身に含まれるアスタキサンチンはビタミンEの500倍もの抗酸化力があり、肌にシミを薄くする効果などでもますます注目されています。お客さまのニーズに応える商品化を行い、お届けしています。



スキンレスフィレ Tai-oh Semi Skinless Fillet



仮／半身のフィレで皮なしの商品です。

スキンレスロイン Tai-oh Skinless loin



仮／半身のフィレで皮なしの商品です。

スライス・あら加工品 Tai-oh Slice / Processed



仮／ロインをスライスした商品です。(10枚入り)

加工品

加工品

世界で流通できるHACCPやISOなどの
厳しい認証取得した加工工場から出荷します。



加工場内では、徹底した衛生・品質管理のもと商品の鮮度を逃さないためにスピーディーに手作業にて一匹一匹丁寧に頭や内臓を取り除き、「フィレ」「ドレス」に加工したもの、「ラウンド」も含めて商品別・出荷先ごとに日々出荷しています。また、鮮魚はもとより商品開発にも意欲的に取り組みさまざまなニーズに対応できるような体制でお応えしています。

