



FDA: 11719053902  
EU: 2018023  
CN: 100408  
IN: 4234001



# Yellowtail

- Japanese Amberjack -

Produced by Hashiguchi Aquaculture Co., Ltd.



有限会社 橋口水産  
Hashiguchi Aquaculture Co.,Ltd.

# 旨味。甘味。ここに極まる。

taste. sweetness.

The Super Premium  
Yellowtail for you.

生 Fresh

上質な脂質から引き出される深い甘みと旨味が口いっぱいに広がり、新鮮なコリコリとした食感を楽しめます。お刺身やお寿司はもちろん、カルパッチョやマリネなどさっぱりとした洋風レシピとも相性抜群です。

The deep sweetness and taste extracted from high-quality fat spreading throughout the mouth, you can enjoy the fresh taste with the firm and crunchy texture. Not only sliced raw fish and sushi but also western-style recipes like carpaccio and marinade go well with our yellowtail.

加熱調理 Heat cooking

良質な脂質を豊富に含んだぶりの身は焼くとその脂がじゅわっと溶け出し濃厚な旨味が感じられます。定番の照焼き以外にも、ソテーやムニエル、グリルまたしゃぶしゃぶ等様々な調理方法で美味しく召し上がられます。

Cooking yellowtail with heat, you can enjoy the rich taste with slowly-melting fat. Other than a typical teriyaki recipe, it can be eaten deliciously with a variety of cooking method such as sauté, meunière, grill, and shabu-shabu.

## 商品ラインナップ | Product line-up



ぶりドレス | Yellowtail headless

頭・尾・内臓を除去したドレスは、肉質がしっかりしており高い鮮度を保った状態で出荷されます。用途に応じて、各部位を余すことなくご利用になれます。

◎規格/1尾 ◎温度帯/冷蔵 ◎仕様/頭・尾・内臓を除去。



ぶりフィレ | Yellowtail fillet

三枚卸し状態のフィレは、刺身や焼き物などはもちろん、あらゆる調理が可能です。業務用としてだけでなく、お歳暮などの贈答品としても大変喜ばれています。

◎規格/1尾(2枚) ◎温度帯/冷蔵、冷凍 ◎仕様/三枚卸し(鱗・カマ付き)



ぶりロイン | Yellowtail loin

フィレを背側と腹側に分けてカットしており、ご使用になりたい側をすぐにスライスしてお使いいただけます。また、中骨が除去されているため、お子様でも安心して召し上がりいただけます。

◎規格/1尾(4本) ◎温度帯/冷蔵、冷凍 ◎仕様/フィレを背側と腹側にカット。腹骨・中骨・皮を除去。



極上ぶりの照焼き(冷凍) | Yellowtail Teriyaki

煮詰め醤油と熟成蔵出しみりんを使用したタレによって、ぶりの旨味や甘みが濃厚に引き出され、食欲を刺激する一品。完全解凍してお召し上がりください。

◎規格/1枚(約100g) ◎消費期限/1年



まぐろロイン | Pacific Bluefin Tuna loin

脂質を吟味し複数の飼料が配合された餌によって、脂の乗りが周年安定した高品質のクロマグロを背側と腹側に分けてカットしています。とろけるようなマグロの食感と旨味の強さが特徴です。

◎規格/1尾(背側2本・腹側2本) ◎温度帯/冷蔵 ◎仕様/背骨に沿って背側と腹側にカット。頭・尾・内臓を除去。



ヒラマサロイン | Yellowtail Amberjack loin

こだわりの餌によって臭みがなく、ほど良く脂質のつったヒラマサは、さっぱりとした旨味と引き締まった食感が味わえます。中骨を除去しており、すぐにスライスしてお使いいただけます。

◎規格/1尾(4本) ◎温度帯/冷蔵、冷凍 ◎仕様/フィレを背側と腹側にカット。腹骨・中骨・皮を除去。



極上ぶりの西京漬け(冷凍) | Yellowtail pickled in Saikyo miso

低塩で深みのある甘めの西京みそに漬けこみ、こっくりとした旨味と身の柔らかさを感じる一品。完全解凍してお召し上がりください。

◎規格/1枚(約100g) ◎消費期限/1年



極上ぶりのみりん干し(冷凍) | Yellowtail seasoned with Mirin

あっさりとした旨味とコク、そしてみりんのやさしい甘みが口いっぱいに広がる一品。長崎県水産加工振興祭で農林水産大臣賞・水産庁長官賞を受賞。完全解凍してお召し上がりください。

◎規格/1枚(約100g) ◎消費期限/1年

# 五島列島の 綺麗な海

Goto Islands' beautiful sea



日本 | JAPAN

## 五島列島の綺麗な海とこだわりのエサ

長崎から西に約100キロ行くと大小さまざまな島が南東に並んでいます。南太平洋から日本海を北上してくる黒潮は対馬海流と呼ばれ、五島列島の若松瀬戸の島々の間を最大時速7.5kmで通り抜けていきます。潮の流れは速いものの、波は比較的穏やかで、赤潮の心配もありません。養殖場の周りを取り囲む海の水温は1年を通じて13℃以下になることはなく、夏場でも29℃を超えることはありません。またこだわりの低密度養殖環境での飼育により身の引き締まったブリが育ちます。私たちはこの養殖に最適な海域と環境を保全するため、酸素濃度や水質、生け簀網を常にモニタリングしています。

About 100kilometers further west from Nagasaki, various islands line in the southeast. The Tsushima Current which is going up north to the Japan Sea from the Pacific, passes at 7.5kilometers per hour throughout the year. Despite the fast speed of the tide, the wave is relatively calm between the islands. Furthermore, there is no concern about a red tide. The lowest sea temperature is 13℃ around the year, even in summer the highest one is 29℃. We are also particular about providing low-density aquaculture environment so that the fish could have the firm flesh. We constantly monitor some points such as dissolved oxygen level, water property and netting, striving to conserve the ideal sea area and environment for aquaculture.

# 天然をはるかに 超えた養殖

夏場でも「寒ブリ」並みの美味しさで  
ブリを育てられるのは橋口水産だけ。

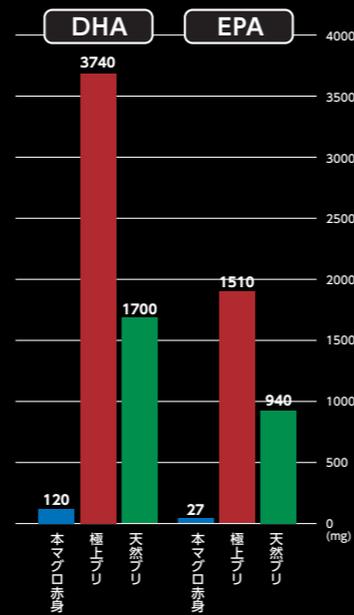
- 1、餌の中に自社開発した穀物由来の  
高機能サプリメントを配合し、  
良質の脂を豊富に蓄えた肉質を実現。
- 2、深い旨味と甘さがある。
- 3、DHAは天然ぶりの約2倍、天然マグロの約30倍  
EPAも天然ぶりの約2倍、天然マグロの約70倍

“Our yellowtail is Superior to natural fish.”

It is only Hashiguchi Aquaculture Co., Ltd.  
that provides yellowtail  
with a high-quality taste as  
in season even in summer.

1. Mixing self-developed high-performance  
supplements from grains into  
the feed can make the fleshiness rich in good-quality fat.
2. Our yellowtail has deep taste, sweetness.
3. Our yellowtail has twice as much  
DHA and EPA as wild yellowtail.

極上ブリのEPA+DHAは  
本マグロ(赤身)の約36倍  
天然ブリの約2倍



※100g当たり  
※極上ブリのデータは(財)日本食品分析センター調べ  
■天然本まぐろ赤身(五訂増補日本食品標準分析表)  
■極上秋ブリ(橋口水産)  
■天然ブリ(五訂増補日本食品標準分析表)

トップレベルの養殖技術で  
生み出した味わい

A taste created by the top-level aquaculture techniques.

ほとんどの天然魚は産卵後、6か月で旬を迎え、美味しい時期は2か月間で終わってしまいます。橋口水産では、新しい栽培養殖技術を導入し、栽培養殖魚の目標であった“良質の脂質をのせて旬の時期をどれだけ延ばせるか”に挑戦してきました。当社の「鱈輝ブリ」は年末の寒ブリの美味しさを8月からご賞味いただけます。また、マグロやヒラマサなどの海水魚を旬の旨みで周年出荷できるように取り組んでいます。

After laying eggs, most of wild fish come into season in 6 months, but the best of season lasts only 2 months. Our company has challenged a goal of fish culture, “How long we can provide our fish in season with good-quality fat” since we introduced a new technology of fish farming. You can relish our “Shiki Yellowtail” from August, which have the same taste as yellowtail in winter. We are working on shipping our yellowtail amberjack and bluefin tuna with delicious taste as in season throughout the year.



▲ぶりのカルパッチョ

これまでの実績 Past achievements

2009年03月  
最優秀賞  
受賞

第三回  
長崎県適正養殖  
業者養殖魚品評会  
ハマチ部門

2011年10月  
最優秀賞  
受賞

第六回  
長崎県適正養殖  
業者養殖魚品評会  
ハマチ部門

2016年11月  
県知事賞  
受賞

ながさき水産業大賞  
収益性の高い魅力ある  
経営体部門  
養殖魚の部

# 主な取引先・販売先

## Major business partners・Sales parties



株式会社魚久、銀座いしづか、そのほか、豊洲・大阪・長崎の魚市場や小売食料品店などで取り扱っております。また、中国、韓国、北米、中東、欧州にも輸出しており、流通業者・小売店・ミシュラン系レストランなど多様なニーズに応じた販売を行っております。

Our products are handled at Uokyu Co., Ltd, Japanese restaurant “Ginza Ishizuka” and some fish markets and retail shops in Japan such as Toyosu, Osaka, and Nagasaki.

In addition, we also have a business relationship with distributors, retailers and owners of Michelin restaurant in China, North America, Middle East, and Europe.

## HACCP 取得しております。

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを継続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。この手法は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

### Production flow



出典:厚生労働省ホームページ([http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/haccp/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html))を加工して作成

#### 本社

〒853-2301  
長崎県南松浦郡新上五島町若松郷40番地  
TEL 0959-46-2466  
FAX 0959-46-3936  
<https://hashiguchi-suisan.com>

#### 水産加工場

〒851-2211  
長崎県長崎市京泊2丁目10番21号  
TEL 095-865-6066  
FAX 095-865-6063  
E-mail: hashiguchi.info@athena.ocn.ne.jp

#### Head office

40 Wakamatsu-go  
Shinkamigoto-cho  
Minamimatsuura-gun  
Nagasaki 853-2301 Japan  
Phone +81-959-46-2466  
Fax +81-959-46-3936  
<https://hashiguchi-suisan.com>

#### Fishery processing factory

2-10-21 kyodomari  
Nagasaki-shi  
Nagasaki 851-2211 Japan  
Phone +81-95-865-6066  
Fax 095-865-6063  
E-mail: hashiguchi.info@athena.ocn.ne.jp

