



# Yellowtail

- Japanese Amberjack -

Produced by Hashiguchi Aquaculture Co., Ltd.



有限会社 橋口水産  
유한회사 하시구치 수산

# 旨味。甘味。ここに極まる。

감칠맛 단맛

生 生

加熱調理 가열 조리

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。 고품질의 지방에서 우리나라 깊은 단맛과 감칠맛이 입 안에 가득 퍼지며, 신선하고 오도독 씹히는 식감을 즐길 수 있습니다. 생선회와 스시는 물론, 카르파초와 마리네 등 담백한 서양식 레시피와도 잘 어울립니다.

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。 양질의 지방을 풍부하게 함유한 방어의 살은 구우면 그 지방이 사르르 녹아 농후한 감칠맛을 느낄 수 있습니다. 대표적인 양념구이를 비롯하여 소테나 피니에르, 그릴, 샤브샤브 등 다양한 조리방법으로 맛있게 드실 수 있습니다.

## 商品ラインナップ | 상품 라인업



### ぶりドレス | 방어 드레스

머리, 지느러미, 내장을 제거한 드레스는 육질이 딱 차 있으며, 높은 선도를 유지한 상태로 출하됩니다. 용도에 맞게 각 부위를 남김 없이 사용할 수 있습니다.

◎규격/1마리 ◎온도대/냉장 ◎사양/머리·지느러미·내장을 제거.



### ぶりフィレ | 방어 필렛

세장 뜨기된 상태의 필렛은 생선회나 구이 등은 물론, 모든 조리법에 사용 가능합니다. 입무용으로뿐만 아니라, 연말선물 등의 증답품으로도 큰 사랑을 받고 있습니다.

◎규격/1마리(2조각) ◎온도대/냉장, 냉동 ◎사양/세장 뜨기(비늘·아가미 포함)



### ぶりロイン | 방어 로인

안심을 등쪽과 배쪽으로 두장 뜨기하였으므로 사용하고 싶은 쪽을 바로 얇게 썰어 사용하실 수 있습니다. 또한 뼈가 제거되어 있기 때문에 어린 자녀분도 안심하고 드실 수 있습니다.

◎규격/1마리(4조각) ◎온도대/냉장, 냉동 ◎사양/안심을 등쪽과 배쪽으로 두장 뜨기. 가시, 뼈, 껍질은 제거.



### 極上ぶりの照焼き(冷凍) | 극상 방어의 양념구이(냉동)

바삭 조린 간장과 숙성 미림으로 만든 양념으로 방어의 농후하고 감미로운 맛을 최대한 끌어내 식욕을 자극하는 일품. 완전 해동하여 드셔 주십시오.

◎규격/1조각(약 100g) ◎소비 기한/1년



### まぐろロイン | 다랑어 로인

지방을 소중하게 생각하여, 복수의 소재를 배합한 사료에 의해 지방 함량이 높은 상태가 매년 안정적으로 유지되는 고품질 참다랑어를 등쪽과 배쪽으로 두장 뜨기하여 제공합니다. 입에서 살살 녹는 다랑어의 식감과 농후한 맛이 특징입니다.

◎규격/1마리(등쪽 2조각·배쪽 2조각) ◎온도대/냉장 ◎사양/등배에 따라 등쪽과 배쪽으로 두장 뜨기. 머리, 지느러미, 내장은 제거.



### ヒラマサロイン | 부시리 로인

엄선한 사료를 먹여 비린내가 없고, 지방 함량이 적당한 부시리는 담백한 감칠맛과 쫄깃한 식감을 맛볼 수 있습니다. 뼈는 제거되어 있어 바로 얇게 썰어 사용하실 수 있습니다.

◎규격/1마리(4조각) ◎온도대/냉장, 냉동 ◎사양/안심을 등쪽과 배쪽으로 두장 뜨기. 가시, 뼈, 껍질은 제거.



### 極上ぶりの西京漬け(冷凍) | 극상 방어의 사이코즈케(냉동)

소량의 소금으로 농후하고 감미로운 사이코 된장에 담가 깊은 맛과 살의 부드러움을 느낄 수 있는 일품. 완전 해동하여 드셔 주십시오.

◎규격/1조각(약 100g) ◎소비 기한/1년



### 極上ぶりのみりん干し(冷凍) | 극상 방어의 미림 말림(냉동)

담백하면서도 농후한 맛, 그리고 미림의 부드러운 단맛이 입 안 가득 퍼지는 일품. 나가사키현 수산가공 진흥회에서 농림수산대신장·수산청장관상을 수상. 완전 해동하여 드셔 주십시오.

◎규격/1조각(약 100g) ◎소비 기한/1년

# 五島列島の 綺麗な海

고토 열도의 아름다운 바다



## 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。

## 고토 열도의 아름다운 바다와 엄선한 사료

나가사키에서 서쪽으로 약 100km 떨어진 곳에 크고 작은 섬들이 남동쪽으로 늘어서 있습니다. 남태평양에서 동해(일본해)를 북상해 오는 쿠로시오 해류는 쓰시마 해류라고 불리며, 고토 열도의 와카마쓰세토 해역의 섬들 사이를 최대 시속 7.5km로 빠져나갑니다. 조수의 흐름은 빠르지만, 물결은 비교적 온화하여 적조의 우려도 없습니다. 양식장 주변을 둘러싸는 바다의 수온은 1년을 통해서 13℃ 이하로 내려가는 일은 없고, 여름철에도 29℃를 넘지 않습니다. 또한 세심하게 배려한 저밀도 양식 환경에서 사육하여 살이 딱 찬 방어가 자랍니다. 저희는 이 양식에 최적의 해역과 환경을 보전하기 위하여 산소 농도와 수질, 양식망을 항상 모니터링하고 있습니다.

# 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。

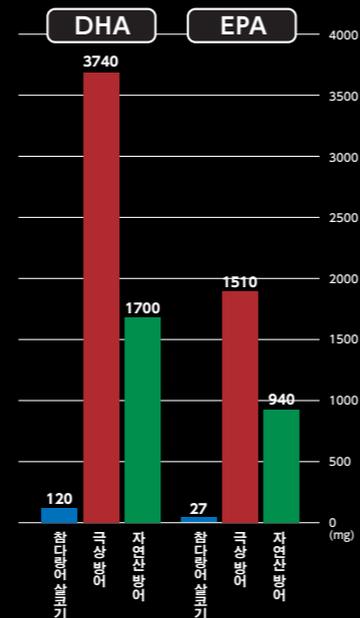
- 1、餌の中に自社開発した穀物由来の  
高機能サプリメントを配合し、  
良質の脂を豊富に蓄えた肉質を実現。
- 2、深い旨味と甘さがある。
- 3、DHAは天然ぶりの約2倍、天然マグロの約30倍  
EPAも天然ぶりの約2倍、天然マグロの約70倍

## 自然산을 뛰어넘은 양식

여름철에도 ‘겨울 방어’에 버금가는 맛의  
방어를 양식할 수 있는 곳은 하시구치 수산뿐입니다.

1. 사료에 자사가 개발한 곡물 유래 고기능 서플리먼트를  
배합하여 양질의 지방 함량이 높은 육질을 실현.
2. 깊은 감칠맛과 단맛이 있다.
3. DHA는 자연산 방어의 약 2배, 자연산 다랑어의 약 30배  
EPA도 자연산 방어의 약 2배, 자연산 다랑어의 약 70배

극상 방어의 EPA+DHA는  
참다랑어(살코기)의 약 36배  
자연산 방어의 약 2배



※100g당  
※橋上ブリのデータは(財)日本食品分析センター調べ  
■天然本まぐろ(五訂増補日本食品標準分析表)  
■橋上秋ブリ(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

세계 최고 수준의 양식 기술로 만들어 낸 맛

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。

대부분의 자연산 물고기는 산란 후 6개월이 지나야 제철을 맞이하며, 맛있는 시기는 불과 2개월에 불과합니다. 하시구치 수산에서는 새로운 재배 양식 기술을 도입하여 재배 양식어의 목표였던 “양질의 지방 함량이 높은 제철 시기 연장”에 도전해 왔습니다. 당사의 ‘시키 방어’는 연말 겨울 방어의 맛을 8월부터 맛보실 수 있습니다. 또한 다랑어와 부시리 등의 바다물고기를 제철의 맛으로 매년 출하할 수 있도록 노력하고 있습니다.



▲방어의 카르파초

これまでの実績 지금까지의 실적

2009년 3월  
최우수상  
수상

제3회  
나가사키현 적정양식  
업자 양식어 품평회  
마래미 부문

2011년 10월  
최우수상  
수상

제6회  
나가사키현 적정양식  
업자 양식어 품평회  
마래미 부문

2016년 11월  
나가사키현  
지사상  
수상

나가사키 수산업 대상  
수익성이 높은 매력이 있는  
경영체 부문  
양식어부



# 主な取引先・販売先

## 주요 거래처 · 판매처

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。

주식회사 우오큐, 긴자 이시즈카, 그밖에 도요스, 오사카, 나가사키 등의 어시장이 있습니다. 또한 중국, 한국, 북미, 중동, 유럽 등에도 수출하고 있으며, 유통업자·소매점·미쉐린 가이드 등재 레스토랑 등 다양한 요구에 맞추어 판매하고 있습니다.

## HACCP 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증을 취득하고 있습니다.

식품안전관리인증기준(HACCP) 인증이란 식품의 제조·가공 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등의 위험을 미리 분석(Hazard Analysis)하고, 그 결과에 근거하여 제조 공정의 어느 단계에서 어떤 대책을 강구하면 보다 안전한 제품을 확보할 수 있는지에 대한 중요관리점(Critical Control Point)을 정하고, 이를 연속적으로 감시함으로써 제품의 안전을 확보하는 위생관리 방법입니다. 이 방법은 유엔의 유엔식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)의 합동 기구인 국제식품규격(코덱스) 위원회에서 발표되어, 각국에 그 채택을 권장하고 있는 국제적으로 인증 받은 방법입니다.

### Production flow



出典:厚生労働省ホームページ([http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/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

