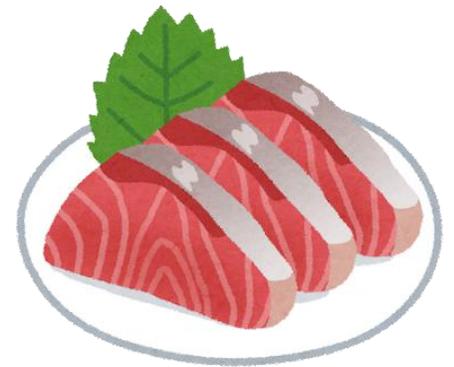


特許出願中！

塩カル瞬間凍結ハマチロイン のご提案



明弘食品株式会社総販売代理店



ビーエー商事有限公司

ハマチについて



ハマチは北太平洋沿岸に生息する海水魚です。

日本ではツバス、ハマチ、メジロ、ブリなど成長とともに名前が変わることから「出世魚」とも呼ばれ、縁起の良い魚として広く食されています。

ブリは、寿司、刺身、焼き物、煮物など、日本ではさまざまな料理に使われています。冬になると脂がのって美味しくなると言われ、日本の食文化の中で旬の魚として大切にされてきました。

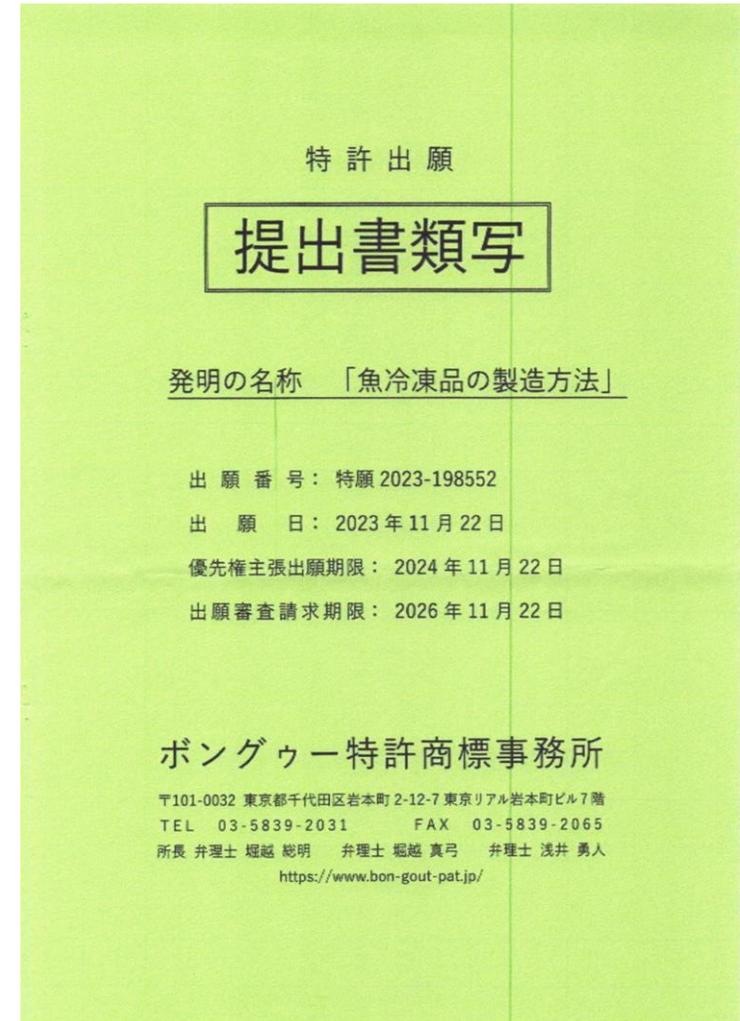
弊社のご紹介するハマチは養殖・加工・包装・瞬間冷凍の工程まで全て高知県内で行っており、新鮮なハマチの鮮度を保持したまま世界中へお届け致します。

特許出願中の塩カル瞬間凍結法を用いた加工

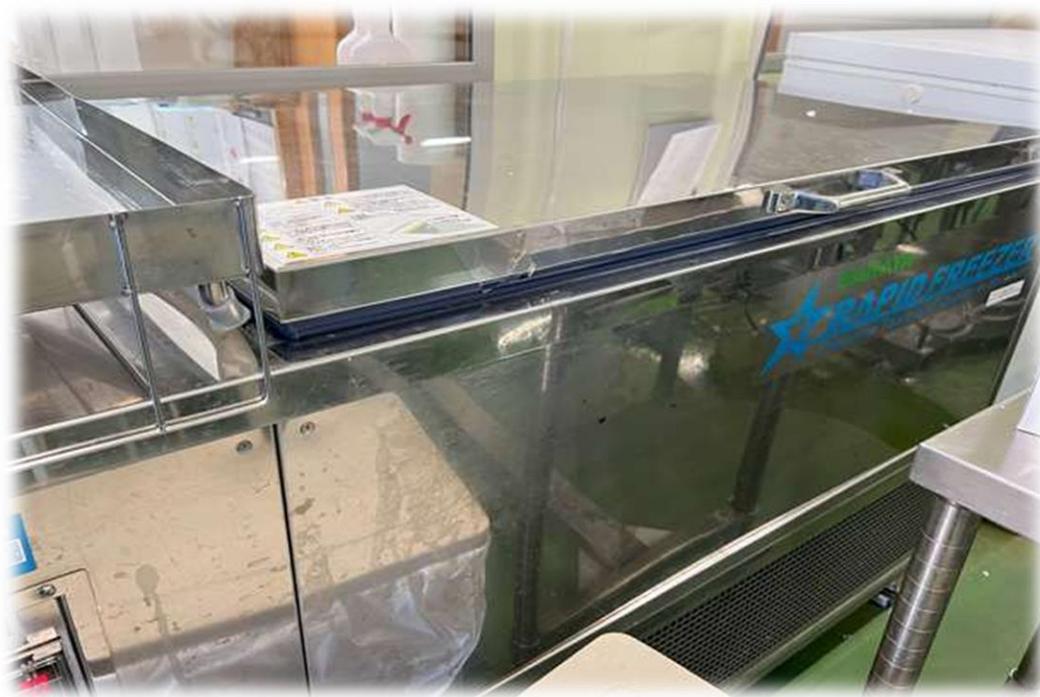
発明の名称 魚冷凍品の製造方法

出願日 2023年11月22日

- 現在特許出願中！
- 最大氷結晶生成温度帯（通常の場合 $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ の間）を短時間のうちに通過する事で、魚の縮みや変色、解凍時のドリップを抑える塩カル瞬間凍結技術です。
- チルドに比べ遥かに長期間の保存が可能です。
- 養殖→加工→包装→冷凍の工程を全て日本の高知県宿毛市内で行っています。
- 日本品質のハマチを世界中に提供可能です。



H A C C P 取得工場による加工



↑ 塩カル瞬間凍結槽

− 4 0 ° C の冷却力で毎時 2 t の生産能力を有する。

← 高知県宿毛市の H A C C P 取得工場

ハマチ加工 1 5 0 0 本/日。

冷凍庫 1 0 0 0 トン + 超低温庫 2 0 0 トン

加工後速やかに冷凍保管される為、鮮度を損ないません

包装



ハマチの切り身を保護する包装。

真空包装なので酸化を防ぎ、色味の変化や解凍後のドリップを抑え、魚肉の縮みも防ぎます。

ご使用の際は冷水を使って包装ごと流水解凍して下さい。

菌の繁殖を防ぐシートも重要な包装材です。

解体から冷凍までの僅かな時間であっても、魚の鮮度を落としません。

一本ずつ切り身の重量も記載しています。



解凍と調理の方法

皮と骨は取り除かれています。
調理するときは、袋ごと冷水に漬けて解凍した後に開封して、清潔なまな板でカットしてお料理にお使いください。

<注意事項>

一度開封した商品は再凍結せずお早めにお使い切りください。



特許出願中の瞬間冷凍技術により、チルドに比べ遥かに長期間の保存が可能です。
この冷凍技術により、脂の乗った冬のハマチを季節を問わず食べられるようになりました。

刺身



美しいハマチの断面。
皮と骨が取り除かれて
いる為、解凍後切るだ
けの調理でその美味し
さを堪能できます。
画像は実際に試食した
時の写真です。

冬のハマチは脂がのっていて
とても美味しいので、ぜひ世
界中の人々に味わっていただ
きたいです。



ハマチの料理例

● ハマチの唐揚げ

ハマチを一口大に切り、おろし生姜、みりん、醤油を合わせたタレに漬け込みます。しばらくして取り出し、余分なタレを落とし、米粉をまぶして油で揚げます。季節の野菜をトッピングしてお楽しみください。



● ハマチの刺身

一口大に切り、わさびと刺身醤油でお召し上がりください。



● ハマチ丼

丼にご飯を盛り、ごまをふり、その上にスライスしたハマチを並べます。みじん切りの玉ねぎと青ネギをのせ、わさびをのせて醤油でお召し上がりください。

包装・梱包仕様

「はまち塩カル瞬間凍結品」一節型

背節 約 650g～ 腹節 約 550g～

背節・腹節 各g数計量・無地袋シール貼り付け

10kg段ボール箱 箱詰め

上段が背節・下段が腹節 →



「はまち塩カル瞬間凍結品」2分割型

背節、腹節 2分割真空包装

背節・腹節 各g数計量・無地袋シール貼り付け

5kg段ボール箱 箱詰め

背節・腹節をそれぞれ2分割して真空包装 →





ビーエー商事有限公司

<事業内容>

- ◆ 明弘食品株式会社総販売代理店
- ◆ ユニコロイド株式会社代理店
食品添加剤(リン酸塩代替品)販売
- ◆ BY-930活性イオン化ミネラル販売
- ◆ その他食品関連事業

- ◆ 所在地 〒618-0001
大阪府三島郡島本町山崎4-8-8
TEL/FAX:075-961-8288
E-Mail:ba_trading03@ares.eonet.ne.jp
ホームページ:<https://www.ba-trading-inc.com>
- ◆ 設立 2003年10月17日
- ◆ 資本金 3,000,000円
- ◆ 役員 取締役社長 加藤 正志

<加藤 正志 プロフィール>

- 1972年 4月 丸大食品株式会社入社
- 2002年 6月 丸大水産株式会社 代表取締役社長就任
- 2005年 3月 丸大水産株式会社 代表取締役退任
- 2006年 4月 ビーエー商事有限公司 取締役社長就任

