

新特許技術！

Pangasiusすり身と二段階加熱法
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

ごあいさつ

このたびは、弊社のPangasiusすり身と新特許技術による加工法にご興味をお持ちいただき、誠にありがとうございます。心からお礼申し上げます。
弊社の提案するすり身原料と技術が御社の蒲鉾製造に大きく寄与することと確信しております。

Pangasiusすり身の**特徴**

ASC養殖漁業認証

ベトナム、EUHACCP基準工場にて、ASC養殖漁業認証の「Pangasiusすり身」として製造しています。

高い安定性

温暖な気候で育つ生態のおかげで、スケトウダラに比べて温度上昇によるたんぱく変性を起こしにくく、すり身擂潰時でも安定しています。

特許技術

FA級のゲル強度と白度
淡水魚の特有の臭いの排除を実現
高い加水率でコスト低減

安定した供給

メコン川の水利を活用した養殖は安定した原材料の供給を実現！
養殖魚の活用でリーズナブルで安定した価格に！

SDGs(Sustainable Development Goals持続可能な開発目標)
14番目の海洋資源「魚の豊かさを守ろう」で最も有効な方法の一つとされる
ASC養殖漁業認証を受けて養殖されたベトナム産Pangasiusです

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



HACCP・ISO 22000など国際規格 認証取得工場による生産

- HACCPとは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字からとったもので、「危害要因分析重要管理点」と訳されています。
- 食品の国際化を背景に、原材料、製品などが国際的規模で流通し、また環境汚染、微生物による汚染等々の中で従来行っていた最終食品を検査する方式では危害を十分に防止することは困難になってきます。食べ物の安全性を確保するには、その工程・加工・流通・消費というすべての段階で衛生的に取り扱うことが必要となり、食品製造行程中に危害防止につながる重要管理点をリアルタイムで監視・記録していく「HACCPシステム」の考え方が国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機構（WHO）の合同機関である食品規格（Codex）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。

HACCP認証協会HPより抜粋



ベトナムTPN社本社



TPN社が取得した国際規格の認証

- ISO 22000は食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCPの食品衛生管理手法をもとに食品安全のリスクを低減し、安全なフードサプライチェーンの展開を実現します。つまりISO 22000とはHACCPの内容を全て含み、さらにマネジメントシステムの要素が加味された国際規格と言えます。
- HACCP・ISO 22000など、国際規格の認証を取得した工場設備を有する『TPN』社は、ベトナム有数の水産加工品メーカーであります。弊社が特許契約する「Pangasiusすり身」は『TPN』社によって生産されています。

水産養殖管理協議会(ASC)とは

水産養殖管理協議会(ASC)は、WWF(世界自然保護基金)とIDH(オランダの持続可能な貿易を推進する団体)の支援のもと、2010年に設立された、独立した国際的な非営利団体です。

ASCの責任ある養殖水産物のための認証とラベリングの制度が世界をリードするものになることを目指しています。ASCの主たる役割は、WWFが主宰する円卓会議「アクアカルチャー・ダイアログ(水産養殖管理検討会)」により策定された、責任ある養殖に関する世界基準を管理することです。

ASCは、養殖業者、加工業者、小売業者や食品サービス業者、科学者、環境NGOおよび消費者と協力して、次のような取り組みを行っています。

- ASC養殖認証制度と水産物認証ラベルを通じて、責任ある養殖を認定し、その実施を支えること。
- 水産物の購入時に環境的・社会的にベストな選択をするよう奨励すること。
- 水産物市場の持続可能性に向けての変革に寄与すること。



ASC認証を取得した製品にのみ表示できるマークです

**抗生剤など
薬物の過剰
投与禁止**

**厳密な
農薬検査**

ASC養殖漁業認証の規準では薬物の過剰投与禁止や、農薬の残留検査を厳密に審査されています。当社の特許契約先である「Pangasiusすり身」の製造企業は、ASC養殖漁業認証を取得した養殖設備を持つベトナムでも有数の企業です。

C O C 認証取得でより高い品質管理を実現

【流通形態】

ベトナム工場から直接冷凍コンテナ[F1級]で輸入され、(※)国内冷凍倉庫(高知県)にて管理・保管していますので、流通・衛生管理の観点からも安心してお求め頂けます。

さらにCOC認証を取得したことでASC養殖漁業認証と合わせ、生産・加工・流通に於ける追跡を可能としました。

※コンテナ単位でのご購入契約によりベトナムより福岡港・神戸港・横浜港など主要港湾への直送も可能です



A Member of the Group
CoC Certification

明弘食品株式会社

andBLUEのグループメンバーとして、MSC/ASC CoC認証を取得しました。私たちは、第一に海を尊敬する心を持ち、そこから恵まれる素晴らしい水産物をまだ見ぬ未来まで提供し続けたいと思います。現在、乱獲などの影響で水産資源が枯渇し、世界的に大きな問題となっております。私たちはそんな危機的状況を少しでも改善すべく、資源管理や海の環境に配慮されたMSC/ASC認証水産物を使用します。そうすることにより、お客様への意識改善を促すと同時に、真摯に取り組んでいる漁業者や養殖生産者の将来と利益を守ります。

Activity: Trading Fish (buying/selling) Member date: May 7, 2021

andBLUE Co., Ltd.
180-0004 1-11-21, Honcho, Kichijoji,
Musashino-shi, Tokyo, JAPAN
www.andblue.tokyo

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物
MSC 認証
www.msc.org/jp
MSC-C-57334

責任ある養殖により
生産された水産物
asc
ASC-AQUA.ORG
ASC-C-02276

MSC 認証
MSC 認証

パンガシウスすり身の御案内

ベトナムの T P N 社 (TAM PHUONG NAM SEAFOOD JOINT STOCK COMPANY (TPN SEAFOOD)) 製造のパンガシウス及び海洋魚 M I X すり身の販売を開始致しました。

ゲル強度 1000UP・1000～800・800～600 の 3 種及び海洋魚 M I X すり身を各サンプル 1kg ブロックは初回のみ無料、また 20kg (1 ケース) は有料 (送料別) にてご案内致します。

よりリーズナブルかつ高品質な製品をご提供致します。

HACCP、ISO 22000、HALAL 等各種認証取得工場で生産されたパンガシウスすり身の品質を是非お試し下さい。



800～600



1000～800



1000UP



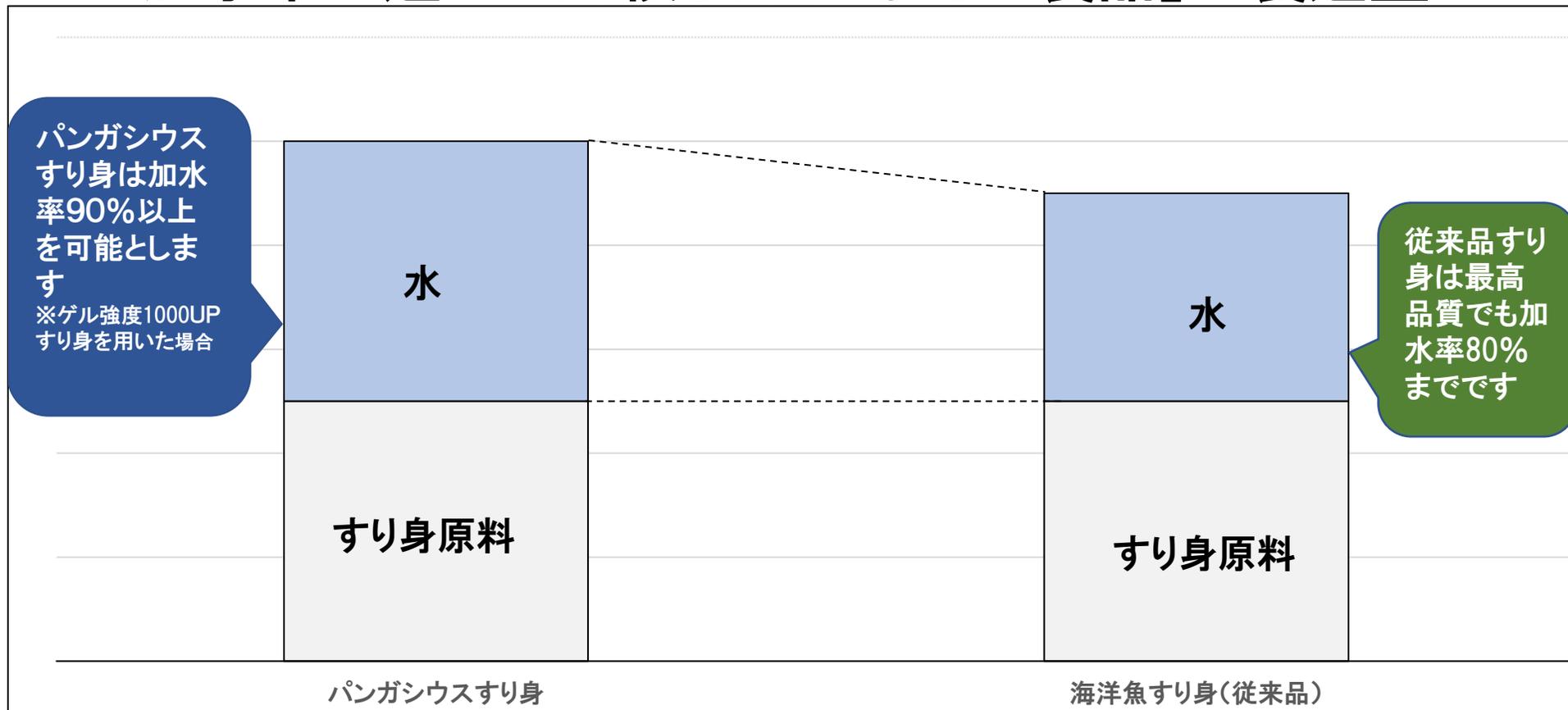
平成29年特許証取得 二段階加熱法



- 発明の名称 魚肉練り製品の製造方法及び製造装置
ベトナム産Pangasius 練り製品(すり身)製造方法
- 特許登録日 平成29年12月8日
- 特許内容 ゲル強度(g/cm³)を発揮する加熱法が特許です。
ゲル強度とは、口内で食材をすり潰す、噛み潰す感覚の指標単位です。この単位は「すり身」の品質評価において、最重要指標となります。
最高級品のSA級「スケソウタラすり身」のゲル強度は約1200、次のFA級は約900、A級は約650、「Pangasiusすり身」のゲル強度は1000前後です。
「すり身」の白度は「Pangasiusすり身」がSA級より上位、そして魚臭排除の技術も確立しています。



加水率の違いで比較した「かまぼこ製品」の製造量

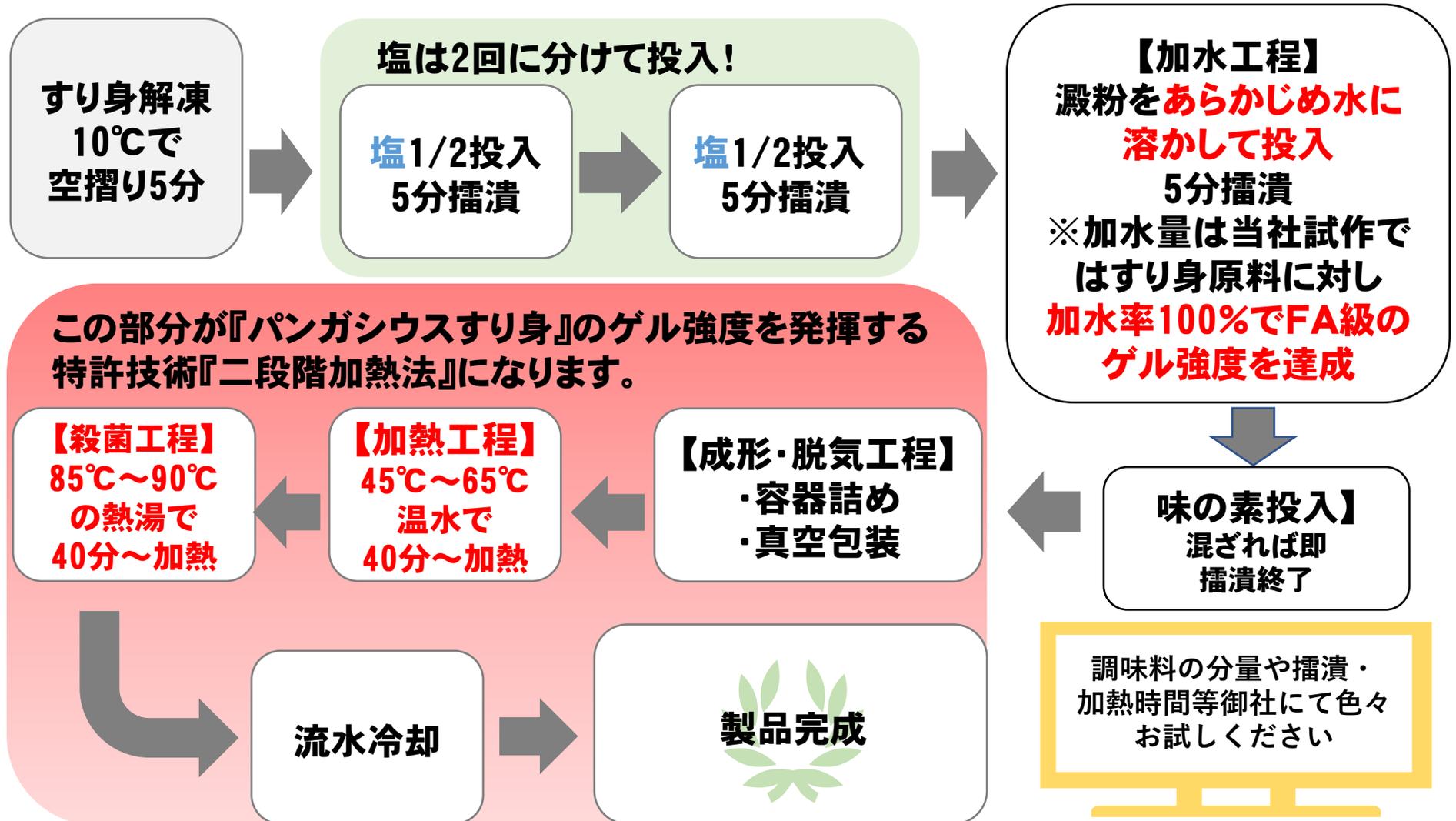


パンガシウスすり身は同量の従来品すり身を使用した時よりも多くのかまぼこ製造が可能です。それはかまぼこ製品製造に於けるコスト低減を意味します。

リテナー(型)を使用したかまぼこ製造の場合は更に効果的です。

特許技術に基づく製造工程！

※当社試作ではすり身原料1000gにつき塩20g(2%)・澱粉80g(8%)・味の素7g(0.7%)を添加



全国の新聞に掲載されました

海のエコラベル
 環境にやさしい水産物の消費を促す「海のECOラベル」が、全国の新聞に掲載されました。このラベルは、持続可能な水産物の消費を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。



次世代シーフード(高知) すり身に込めた不屈の夢

「次世代シーフード(高知) すり身に込めた不屈の夢」は、高知県の水産物産地を舞台に、持続可能な水産物の消費を促すための取り組みを伝えています。記事は、地元の水産物産地を舞台に、持続可能な水産物の消費を促すための取り組みを伝えています。

かわるかえる

「かわるかえる」は、持続可能な水産物の消費を促すための取り組みを伝えています。記事は、地元の水産物産地を舞台に、持続可能な水産物の消費を促すための取り組みを伝えています。

「海のECOラベル」は、環境にやさしい水産物の消費を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。このラベルは、持続可能な水産物の消費を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。



「海のECOラベル」は、環境にやさしい水産物の消費を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。

ネットワーク 10月30日(木) No.797 株式会社山幸 南庄わもん通信

ベトナム産 「養殖なます」スリミ上陸
 定着する「ファイル」に続き スリミ価格が上昇する中

ベトナム産の「養殖なます」が、スリミ市場に上陸し、価格が上昇している。これは、定着する「ファイル」に続き、スリミ市場の動向を示している。

新たな魚種として追加 『パンガシウス』
 「魚介類の名称のガイドライン」

新たな魚種として追加された「パンガシウス」は、魚介類の名称のガイドラインに追加された。これは、消費者の正しい選択を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。

第797号 2021年(令和3年)10月30日(土曜日) (2)

「パンガすり身」でか足 加水110%で、伸びSA級
 II 試作のA社に聞く

「パンガすり身」は、加水110%で、伸びSA級の製品を開発した。これは、消費者の正しい選択を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。

2021 B2シーフード(11月)発表

2021 B2シーフード(11月)発表の結果は、業界全体の動向を示している。これは、消費者の正しい選択を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。

2021年(令和3年)9月24日(金曜日)

75歳 破産乗り越え再起

ナマスすり身開発 明神さん

「良い品に、付加価値付ける」
 ナマスすり身の開発者である明神さんは、75歳の年齢にもかかわらず、破産を乗り越え再起を遂げた。これは、消費者の正しい選択を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。

高知新聞 9月24日(金曜日)

ナマスすり身商品化

新技術で魚臭除去

ベトナムで本格生産

「パンガすり身」を使ったナマスの商品化は、消費者の正しい選択を促すための取り組みの一環として、消費者に正しい選択を促す役割を果たすことが期待されています。

スケトウダラに替わる Pangasiusすり身の有効性

近年業界各紙にて、すり身の需要やスケトウダラの価格高騰についての記事が見受けられます。Pangasiusすり身は安定的な供給と、高い品質、リーズナブルな価格を実現する新原料です。

日本食糧新聞

The Japan Food Journal

水産練り製品特集

◆水産練り製品特集：市場活性化 ドラッグ好調 業界一丸で「高タンパク食」

水産加工 2020.03.11 12024号 05面

シェア ツイート



水産練り製品業界は18年末からのカニ風味かまぼこ（かにかま）ブームに乗り、19年は市場規模が長期縮小傾向から1%程度の拡大に転じたとみられる。すり身原料高騰や物流費・人件費の上昇に伴い、19年春までに主要メーカー各社が一斉値上げに動き、わずかながら単価上昇も見てとれる。販路面でもドラッグストアでの販売好調など、市場は明らかに活性化している。

KSP-POSによると、ドラッグストアのかまぼこカテゴリーは、19年販売額で前年比25%増とスーパーの同約5%増を上回った。同年1～11月はかにかまが中心だが、12月は正月用の板かまぼこが市場を

押し上げた。ただ、揚げ物・ちくわ・はんぺんなど依然、不調なカテゴリーも。おでんは昨年からの暖冬の影響を受け、19～20年シーズンは同5%減で推移したもよう。またかにかまブームは11月あたりで一巡し、持続的な高い伸びは期待薄となった。

コスト面でも、依存度が高まる主原料の北米産スケソウダラすり身の価格が記録的水準に高止まり、20年春漁のAシーズン価格も予断を許さない状況。厳しい環境が続く中、かにかまブームの発端となった「高タンパク食」としての魚肉すり身製品の健康訴求に、業界一丸で取り組み機運が高まっている。今後の力強い市場成長に期待が膨らむ。（本宮康博）

メルマガ会員募集! AERA dot.

ニュース ビジネス エンタメ スポーツ 教育・ライフヘルス フォトギャラリー

トップ > 教育 > 記事

カニカマ消費量世界一は日本じゃなかった 生産量の1位は意外すぎるあの国 2020.1.8

カニカマという食品は皆さん知っていますよね。冷凍したスケトウダラの身を急速に解凍し、もう一度急速に冷凍すると、カニの身のような繊維ができます。この原理を利用して、石川県の会社が作ったのが、カニカマです。

では、カニカマの消費量世界一はどの国だと思いますか？

日本と思うところですが、実はフランスなんです。そして2位がスペインです。あの美食の国の人たちがカニカマをそんなに食べているなんて意外ですよね。

ヨーロッパでは近年、健康ブームから魚食人気が高まっていて、その中でカニカマが本物のカニよりおいしくてヘルシーということで人気になり、非常に需要が高まっているんです。そのカニカマの原料も、スケトウダラです。

普通の練り物よりカニカマの方が高く売れ、原材料も高く買ってもらえるということで、スケトウダラがどんどんカニカマの原料として売られて、練り物にはなかなか回ってこなくなっているのが、価格上昇の原因とのことです。

では、そのカニカマの世界一の生産国はどこでしょうか？

もちろん発祥地の日本では？と思うかもしれませんが、実は違うんです。リトアニアの一つのリトアニアなんです。どこ？と思われる方も多いと思うほど意外な国ですよ。

なぜリトアニアがカニカマの生産量世界一なんなのでしょう？

スケトウダラは北の冷たい海域で取れますので、リトアニアの近海でもよく取れます。そして近年のカニカマブームで、ヨーロッパが世界一の市場となりました。そうすると市場の原理で、北ヨーロッパで生産するのが理にかなってきますよね。

その結果、リトアニアが世界一の生産国となっています。そして同国のピチュナイという会社が、カニカマのシェアNo. 1なんです。

でも、カニカマを製造する機械は、日本のヤナギヤという会社が世界の70%のシェアを持っているとのことです。

日本の会社の製造装置を海外に輸出し、日本で生まれた製品を海外でどんどん作ることで、日本が世界一の座を奪われてしまったんです。

この構図は、かつて世界を席巻していた日本の半導体や液晶、太陽電池などが韓国、台湾、中国に抜き去られたのとまったく同じなんです。

そういう難しい国際産業論は他の記事に任せるとして、くら寿司では、カニカマを使った単艦もメニューに用意しています。もちろん本物のカニのお寿司もありますので、カニカマとカニの食べ比べはいかがでしょうか。

※AERAオンライン限定記事

○岡本浩之（おかもと・ひろゆき）

1962年岡山県倉敷市生まれ。大阪大学文学部卒業後、電機メーカー、食品メーカーの広報部長などを経て、2018年12月から「くら寿司株式会社」広報担当、2019年11月から、執行役員 広報宣伝IR本部 本部長

現実となった米国産スケトウダラ漁獲量の減少

2021年3月16日(火)版の日刊水産経済新聞の記事によれば、米国海洋漁業局(NMSF)がまとめたスケソウ製品の出来高が軒並み生産数量を落としたとあり、理由はスケソウの漁獲量が伸び悩んだ為とある。すり身の生産量も4割減となっており、今年のスケソウすり身の価格上昇は避けられない状況であると言えます。

前頁資料に記載致しました、今季米国産スケトウダラの需要増や漁獲量減少に伴う価格高騰が現実になろうとしております。それを踏まえ、すり身原材料価格高騰の先手を打つべく開発致しました新しいすり身原材料である弊社『パンガシウスすり身』を是非御社にてご検証頂きたくご提案申し上げます。

DAP情報

米国海洋漁業局(NMSF)が3月6日現在でまとめた米国DAP主要スケソウ製品出来高は、前週までの回復基調から一変し、軒並み生産数量を落とした。スケソウの漁獲量が伸び悩んだため、主要品目すべてが前年同期を大きく下回っている中で、マイナス幅が再び広がった。
(別表参照)

2月末から3月上旬1週間の生産量は、抱卵期の中心となる冷凍スケコが1,307.4トンを前週より4割近く減少した。前年同期比では依然として半分程度で、特に主力のベアリング海域の不調が目立った。

同週のパーリング海のスケソウ漁獲量はおよそ

スケコ 前年の半分

ベ海失速も歩留まり改善

3月6日現在

米国DAP主要スケソウ製品の出来高推移 (2021年A=3月6日現在) (単位=トン)

主要魚種	生産海域	2021年(3月6日現在)		2020年(3月7日現在)		対 比	
		週間	累計	週間	累計	週間	累計
スケコ	ベ・ア海域	1,192	8,129	2,634	16,935	45.3%	48.0%
	アラスカ湾	182	732	113	959	161.1%	76.3%
	計	1,374	8,861	2,747	17,894	50.0%	49.5%
スリ身	ベ・ア海域	4,491	34,259	8,249	52,844	54.4%	64.8%
	アラスカ湾
	計	4,491	34,259	8,249	52,844	54.4%	64.8%
フィレー(DS)	ベ・ア海域	1,000	13,011	2,058	16,639	48.6%	78.2%
	アラスカ湾
	計	1,000	13,011	2,058	16,639	48.6%	78.2%
フィレー(SL・BL)	ベ・ア海域	1,725	9,752	5,134	27,560	33.6%	35.4%
	アラスカ湾	463	2,023	1,436	1,436	32.2%	140.9%
	計	2,188	11,775	6,570	28,996	33.3%	40.6%
フィレー(WR・NS)	ベ・ア海域	166	166	全減	全減
	アラスカ湾
	計	166	166	全減	全減
ミンス	ベ・ア海域	660	5,543	1,135	6,561	58.1%	84.5%
	アラスカ湾
	計	660	5,543	1,135	6,561	58.1%	84.5%
H&G(WC)	ベ・ア海域
	アラスカ湾
	計
H&G(EC)	ベ・ア海域	274	2,328	487	3,661	56.3%	63.6%
	アラスカ湾	552	2,064	271	4,000	203.7%	51.6%
	計	826	4,392	758	7,661	109.0%	57.3%

※①フィレーのDSはティープスキン(皮なし)、SL・BLはスキンレス・ボンレス(皮・骨なし)、WR・NSはワイスリア・ノースキン(腹骨付き・皮なし)
 ②H&G(ドレス)のWCはウェスタンカット(カマ付き)、ECはイースタンカット(カマなし)、▲はマイナス

3万1400トンを、今シーズン最多だった前週の5万8000トンを46%下回ったことが大幅な減産につながった。

ただ、例年通りスケコの熟度がピークを迎えているとみられ、スケソウ漁獲量に対するスケコの生産率は、前週の3・4%から当週は3・8%に上昇しており、2月中旬までの3・1%と比較しても歩留まりの好転がうかがえる。

スリ身も4割減

スリ身の生産量も同じく4491トンを前週より4割程度減少。累計は3万4259トとなり、前年同期の6割強にとどま

比較的堅調だったフィレー製品も、イースタンカット(カマなし)以外は急減した。ティープスキン(皮なし)は週間で1000ト、前週の6割強減少。比較的減少が少なかったスキンレス・ボンレス(皮・骨なし)も週間で2188ト、前週比1割減だった。



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

弊社HP



<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

