

中国産赤貝開き

活貝を手早く搬入・加工するため鮮度が抜群です。
解凍してすぐに使用でき、手軽で濃厚なうまみたっぷりの赤貝です。



赤貝漁の様子



豊富な赤貝加工経験

20 余年の豊富な経験に基づき、赤貝を生産しています。赤貝の「おいしさ」「新鮮さ」を大切に、活貝を使用して鮮度が保たれた状態で加工し、お客様一人一人に満足いただける安全・安心で、価値ある品質の商品をお届けします。

生食用に最適な加工現場

温度管理を徹底し、低温状態のまま最短時間で下処理から製造まで仕上げます。また製品を急速凍結することで、赤貝本来のうまみにこだわりました。



優越な地理位置

山東半島の最東端に位置し、三方を海に臨み、長い海岸線を持っているため、豊かな海洋資源に恵まれています。また、沿岸には 20 か所ほどの港口があり、運輸距離 2 時間以内の強みを生かし、鮮度にこだわった赤貝製品を生産しています。



HACCP認証取得工場

原料搬入から出荷までの全工程において予め重要管理点を決めておき、食品の安全性を高めております。
HACCP、ISO22000、ISO9001、ISO14001、ISO18001 認証



4つの 特徴

- ①活貝を短時間で加工された、おいしさと鮮度にこだわった商品です。
- ②経験を生かし製品づくりに取り組んでいます。
- ③HACCP 認証取得工場のため、製品の安全対策は万全です。
- ④トレイパックなど用途に合わせた規格とサイズをご用意しております。