

# MSC 認証カナダホッキ貝

MSC(海洋管理協議会)の厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた天然の新鮮なカナダホッキ貝を船上で加工・凍結し、獲れたてそのままの鮮度を閉じ込めました。

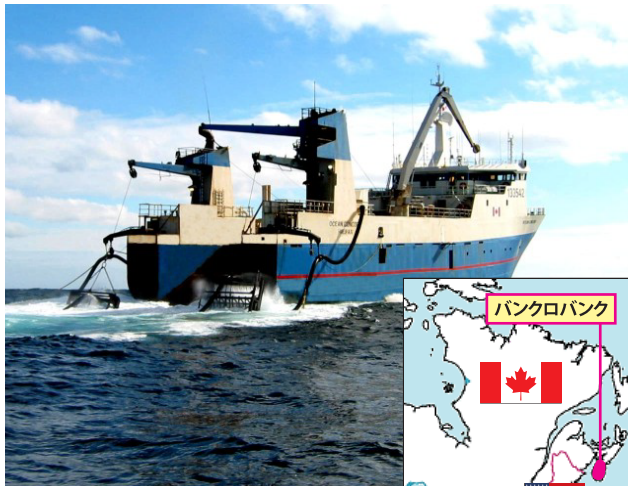


MSC「海のエコラベル」は持続可能で環境に配慮した漁業による水産物の証です。MSC認証は天然水産物を対象とした認証制度です。

MSC(海洋管理協議会)はエコラベルと漁業認証制度を通じて持続可能な漁業を認識し報奨するとともに、水産物を購入する際の消費者の選択に影響をもち、パートナーとともに水産市場を持続可能なものへと転換することで世界の海洋保全に貢献することを目指しております。

## 好漁場で育った天然カナダホッキ貝

カナダ東海岸を沖合に約 200-300 キロ移動した場所に位置するバンクロバンク。この大陸棚は暖流と寒流が交わるため、好漁場として広く知られています。



## 船上加工+船上凍結で鮮度抜群

高圧水流によって海底 70-80mから引き揚げられたカナダホッキ貝は、すぐさま船内加工室に送られ、ブランチングーむき身ー洗浄といった加工工程を経た後、IQF凍結します。船上で加工から凍結までおこなうことにより、鮮度とうま味を閉じ込めます。



ハーフカット



むき身IQF

## 用途に合わせた規格とサイズ

むき身IQFのほか、二次加工品としてハーフカットをご用意しております。用途に合わせて各サイズからお選びいただけます。

## 4つの特徴

- ① MSC 認可のもと漁獲された天然の色鮮やかなカナダホッキ貝です。
- ② 船上で加工から凍結までを短時間でこなうため鮮度抜群です。
- ③ ブランチング済みなのでそのままお召し上がりいただけます。
- ④ IQF やハーフカットなど、用途に合わせた規格とサイズをご用意しております。