

ASC認証スモークサーモン

ASC（水産養殖管理協議会）の養殖認証を受けた原料を製造から販売まで一括管理し水産物のトレーサビリティにて責任あるスモークサーモンを提供致します。

オードブル、サラダ、マリネ、パスタなど、様々なお料理に大活躍です。

こだわり

添加物を使わない本格仕上げ

燻液は一切使用せず、塩と砂糖のみを使用し昔ながらの製法で8時間～10時間かけて燻煙でじっくりと燻製するため、熟成の本格スモークサーモンをご堪能いただけます。燻煙にはUSDA（米国農務省）安全認証を取得している広葉樹のチップを使用しており、ほのかな甘い香りが特徴です。



500gスライスパック



広葉樹チップを使用



ASC認証養殖場



ASC認証とは

ASC認証は
養殖水産物を
対象とした
認証制度です。

世界的に水産物が枯渇問題が深刻化する中、水産物に対する需要は年々高まっております。世界の養殖業者が適正に管理されることにより、養殖場を作る際の沿岸部の自然破壊や養殖場からの排水や廃棄物による環境汚染、環境負担の軽減や労働環境の整備等を最小限に抑え、国際的な認証制度により持続可能な水産資源の調達が可能となり、安定的な食糧供給や責任ある水産業を後押しする事を目的としている認証制度です。

ASC/HACCP/ISO22000/FSC22000認証取得工場

上海にある加工工場では、ASC原料を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、これらを継続的にモニタリングすることにより、不良製品の出荷を未然に防ぎ食品の安全性を高めております。



契約加工場（上海）

4つの 特徴

- ① ASC認証の原料を塩と砂糖のみの製法で、しっかりと美味しく時間をかけて燻製をした本格仕上げです。
- ② USDA（米国農務省）の安全認証を取得している広葉樹のチップを使用しており、ほのかな甘い香りが特徴です。
- ③ 食品添加物を一切使用しない、安心・安全な無添加仕上げです。
- ④ HACCP認証取得工場のため、製品の安全対策は万全です。