

シンガポールでの日本産水産物・水産加工品 PRセミナー（2021年度第2回）報告書

主 催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
事務局：全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）

JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR AND BUSINESS MEETING

日本産水産物 PRセミナー&商談会

Sponsors:

Japan Aquatic Products Export Council
National Federation of Fisheries Co-Operative
Association (JF-Zengyoren)

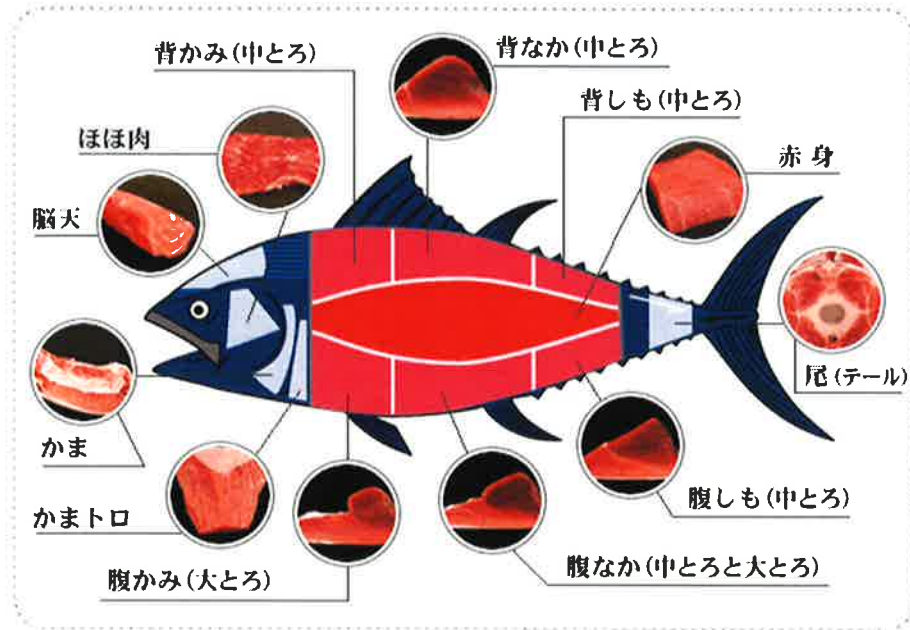


Nichiryō Foods Pte Ltd

開催概要

- 開催日時 : 2021年10月21日(木) 15:00~15:40
- 主催者 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会
- 事務局 : 全国漁業協同組合連合会
- 受託者 : Nichiryō Foods Pte Ltd
- 目的 : Zoomを使ったテレセミナーを開催し、輸出重点品目（ホタテ、ブリ）と合わせ、マグロに焦点を当て、シンガポールのレストラン、量販店、サプライヤーに紹介し輸出拡大を図る。
- 結果 : 45名のシェフ、バイヤー、消費者が参加
- 手配業務 : シンガポールで開催する海外PRセミナーに係る業務全般
(必要手続、サンプル輸入業務および管理、参加者募集、現地宣伝等)
セミナーに係る資料/報告書作成

TUNA SEMINAR



Fatty Sardine



Delicious Scallop Fly

21st OCT 2021
THURSDAY
3 PM ZOOM

INVITATION



Japan Aquatic Products Export Council

内田常務挨拶

- JF全漁連の内田と申します。本日は皆様、ご多忙の中WEBセミナーに参加していただき、誠にありがとうございます。
Good afternoon. My name is Uchida from JF Zengyoren. Thank you very much for joining our web seminar today despite your busy schedule.
- 今回のテーマは、日本発でその美味しさが世界中に広がった魚の王様マグロとホタテ、ブリ、イワシの各種加工品です。
The theme of this time is tuna, the king of fish, whose delicious taste has spread all over the world from Japan, as well as scallops, yellowtail and sardines processed into various products.
- マグロは昔々、日本に侍がいた時代には、冷凍・冷蔵保管技術がないため、鮮度劣化が早く、安い下等な魚として食されていました。
ようやく侍の時代が終わりかける江戸時代後半に、赤身を醤油に漬け込み「ヅケ」にして生食で食べられるようになり、その美味しさが発見されました。
In the days of the samurai in Japan, tuna was regarded as a low-grade fish because it deteriorated quickly in freshness due to the lack of freezing and refrigeration technology.
In the late Edo period when the era of samurai was finally coming to an end, the red meat of tuna was marinated in soy sauce and eaten raw as Zuke, and its delicious taste was discovered.
- その際、現在マグロで一番人気の高いトロの部分は脂が多く、醤油が浸透しない事や、腐りやすいため、残さいとして人気がありませんでした。
その後、冷凍・冷蔵技術も発達した事で、現在では世界中の人に愛されています。
At that time, the Toro part, which is the most popular part of tuna today, was not popular and considered as leftover because of its high fat content, difficulty in penetrating soy sauce, and its tendency to spoil easily.
- 今回は、皆様が調理される際に知っておいて頂きたい加工方法や保管方法等について紹介します。
This time, I would like to introduce the processing and storage methods that you should know about when you prepare the products.
- 本セミナーは、WEBでの開催のため、御説明が中心となりますが、後日、Nichiryō Foodsの社員が皆様と商談させていただきますので、品質面の評価や質問などをいただければ幸いです。
As this seminar will be web-based, explanations will be the main focus.
However, Nichiryō Foods staff will visit you later to have a discussion.
We would be grateful if you could evaluate the quality of our products and also ask us questions.
- 本日はよろしくお願いたします。
Thank you very much.



Tuna Seminar



21 / Oct / 2021

Contents

- 1. Fish body size**
- 2. Body quality rank**
- 3. Standards and processing forms**
- 4. Frozen storage**

1. Fish Body Size



Size	Small	→	Large
------	-------	---	-------

Price	Low	→	High
-------	-----	---	------

Colour	Light	→	Dark
--------	-------	---	------

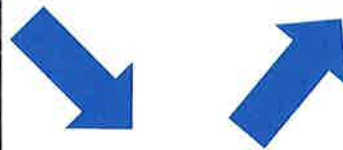
Streak	More	→	Less
--------	------	---	------

Yield	Low	→	High
-------	-----	---	------

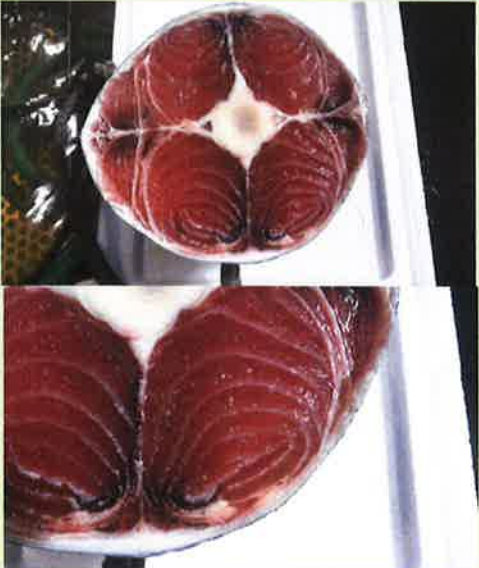
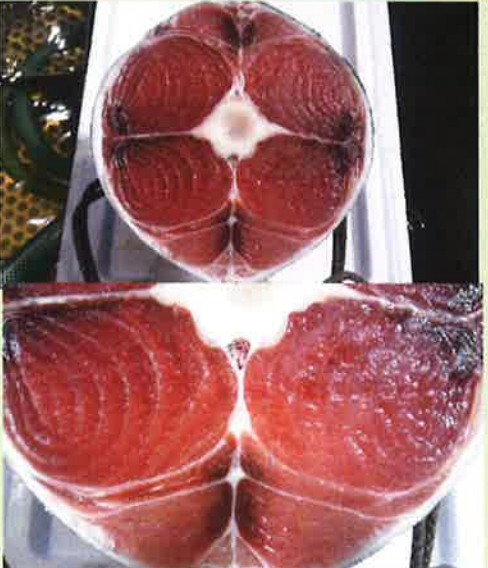
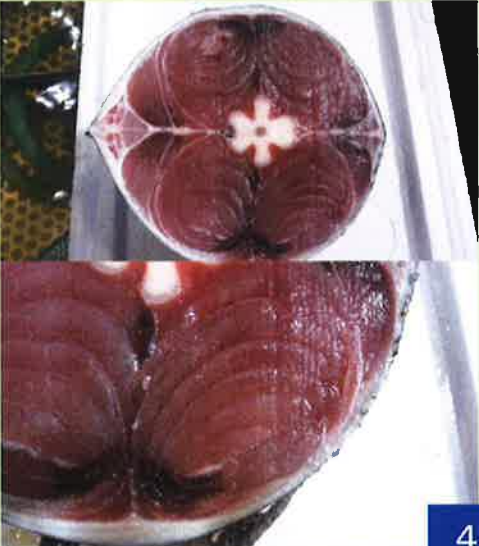
2. Body quality rank ①

The quality of the meat is ranked according to color and freshness. In order from best to worst, the fish are sorted by cutting the tail such as "Chijimi (firm)" "Han-chijimi (semi-firm)" "Boke (blur)," and "Beta (gooey).

~Tail-cutting and sorting scene

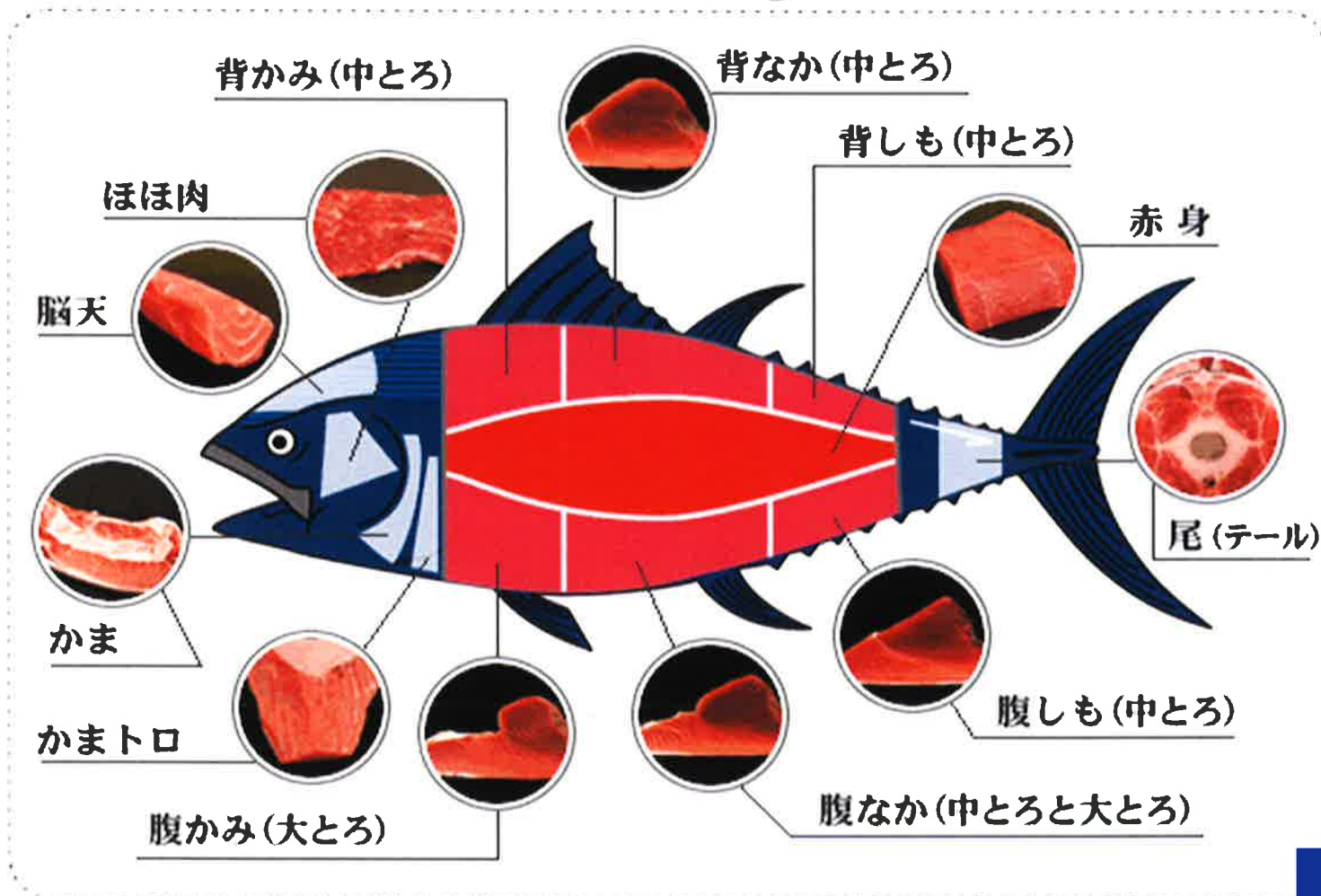


2. Body quality rank ②

Chijimi ○	Han-Chijimi ○	Boke·Beta △
<ul style="list-style-type: none">• Clear stripes• the meat shrinks when it is quickly defrosted (bend)• good colour retention• favored by the high-end restaurants	<ul style="list-style-type: none">• between Chijimi and Boke• preferred in conveyor belt sushi restaurants.	<ul style="list-style-type: none">• less distinct stripes the flesh• does not shrink (bend) even after quick defrosting• If defrosted properly, the Umami flavor will be stronger.
		

3. Standards • processing forms ①

~Tuna Parts①~



3. Standards • processing forms ②

~Tuna Parts②~

Cross-sectional view of Tuna
まぐろ断面図

※ The tuna is fatty at the skin edge and becomes redder toward the center.

Temmi

※ Cutting at the dotted line to separate the Akami (red meat) from Toro is called "Tempane".

Kawara

3. Standards • processing forms ③

~Tuna Processing form ①~

Processing level

low → high

Original fish



Loin(quarter)



Block



Plate•Saku (fillet)



3. Standard • processing forms ④

~Tuna Processing form ② Loin~

Processing level

low ← high



Loin(Quarter)
(with *bone, skin and blood line*)



Migaki
(without *bone, with skin and blood line*)



Skinless(LB0)
(without *bone and skin, with blood line*)



Skinless(LSL)
(without *bone, skin and blood line*)



3. Standards • processing form⑤

~Tuna Processing form ③ Block ~

Processing level

Low → high



Block with skin and blood line



Block without skin and blood line



Block without skin and blood line (BSL)



**Tempane
(temmi + Kawara)**



3. Standards • processing forms ⑥

~Tuna Processing form ④ Plate•Saku~

Processing level

low → high

Plate with skin and blood line



Plate without skin and blood line

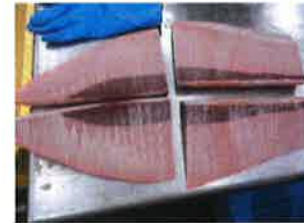


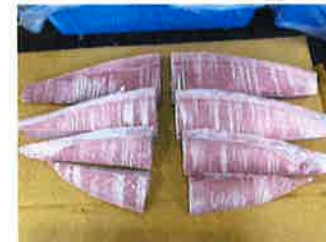
Plate without skin and blood line



Shaped Saku



Irregular-shaped Saku



4. Frozen Storage ①

~Freezer capacity required for frozen storage of tuna ~

The entire supply chain needs ultra-low temperature freezing!!!!



~ Suggested storage time in a normal freezer (-18° C)~

About 7 days to
2 weeks

Toro: about 7 days

Akami: about 2 weeks
(Red meat)

※No guarantee of a freshness date.

4. Frozen Storage ②

~Defective products caused by insufficient freezing capacity~

Example: Akami (red meat)



Thank you very much!!

◆はじめに

<Page1.>

- シンガポールの皆様、こんにちは。JF全漁連の大澤と申します。

Hello, everyone in Singapore! My name is Osawa from JF Zengyoren.

- 本日は、マグロについて、簡単に説明をさせていただきます。

Today, I would like to briefly explain about tuna.

<Page2.>

- まずは、『魚体サイズについて』です。

First, let me talk about the size of the fish body.

- マグロは基本的に魚体サイズが大きいほど、色目が濃く、製品にした際の筋が少なく、歩留まりも良くなり、また価格も高くなります。

Basically, the larger the size of the tuna, the darker the color, the less streaks there are in the product, the higher the yield, and the higher the price.

<Page3.>

- 続いて、『身質ランクについて』ですが、延縄漁業で漁獲されたマグロは色目・鮮度によって判別され、良いものから順に「ちぢみ→半ちぢみ→ボケ・ベタ」のように尾切選別によって区別されます。

Tuna caught in the longline fishery are ranked according to their colour and freshness, and then sorted by cutting the tail from the best to the worst, such as “Chijimi” (firm) “, “ Han-Chijimi (semi- firm) “, “ Boke (blur) “ and “ Beta (gooey) “.

<Page4.>

- 「ちぢみ」は、筋目がはっきりしていて、急速解凍すると身がちぢみます。色持ちが良いため、高級店で好まれます。

“Chijimi” has clear stripes, and the meat shrinks well when it is quickly defrosted.

It is favored by the high-end restaurants for its good color retention.

- 対して、「ボケ・ペタ」は、筋目がはっきりせず、急速解凍しても身がちぢみませんが、上手に解凍すれば旨みは強くなります。
On the other hand, "Boke or Beta" has less distinct stripes and the flesh does not shrink even after quick defrosting. However, if defrosted properly, the Umami flavor will be stronger.

- 「半ちぢみ」は、「ちぢみ」と「ボケ・ペタ」の中間で、回転寿司等で好まれます。
"Han Chijimi" is between "Chijimi" and "Boke-Beta" and is preferred in conveyor belt sushi restaurants.

<Page5.>

- 次に『マグロの部位』に関する説明です。
Next is explanation of the parts of tuna.

- マグロはサイズが大きいため、この図にある通り 1 匹から様々な部位へと解体・加工され、部位ごとに色々な料理に調理して、食べることが出来ます。
Because of its large size, tuna can be cut up and processed into various parts, and each part can be cooked and eaten in a wide variety of ways, as shown in this diagram.

<Page6.>

- 次にマグロの中心部を輪切りにカットした、左上の断面図をご覧ください。
Next, please look at the cross-sectional view on the upper left, where the center part of the tuna is cut into round slices.
- 背中側の身のブロックが、左下の写真で、赤身と中トロを分けるために点線部分で切り分けることを「天パネ」と言います
In the lower left picture, the block of flesh on the back side is divided by the dotted line to separate the red meat from the Chutoro part, which is called "tempane".
- また、腹側の部分のブロックが、右側の写真で、マグロは皮ぎしに脂があり、中心部にいくにつれて、赤身になっていくのが分かります。
The picture on the right shows the belly part of the block. You can see that the tuna is fatty at the skin edge and becomes redder toward the center.

<Page7.>

・次に『加工形態』に関する説明です。 Next, let's talk about the "processing form".

・原魚から、加工に応じてロイン（四つ割り）、ブロック、プレート・サクへと加工されます。

From the original fish, it is processed into loin (quarter), block, plate and Saku (fillet), depending on the processing style.

<Page8.>

・次に『ロインの加工形態』です。 Let me talk about "the processing form of the loins" now.

・ロインには、マグロを4つ割りにした「骨・皮・血合付き」から、骨を取った「磨き」、更に皮を取り除いた「スキンレス（LBO）」、更に血合も取り除いた「スキンレス（LSL）」と4つの状態があります。

There are four types of loin: "boned, skinned with blood line," which is simply cut into four pieces: "Migaki" (polished), in which the bones are removed: "Skinless (LBO)," in which the skin is removed; and "skinless (LSL)," in which the blood line is also removed.

<Page9.>

・次に『ブロックの加工形態』です。 Next, "the processing forms of the blocks".

・ブロックには、「皮・血合付き」、「皮無し・血合付き」、「皮・血合無し」、天パネ（天身とカワラのセット）の4つの状態があります。

There are four types of blocks: "with skin and blood line", "without skin and with blood line", "without skin and blood line", and "tempane" (a set of Tenmi and Kawara).

<Page10.>

・次に『プレート・サクの加工形態』です。 Next, let's take a look at "the processing forms of plate and saku".

・プレート・サクには、「皮・血合付き」、「皮無し・血合付き」、「皮・血合無し」、さらにカットした「定型サク」と「不定形サク」があります。

There are several types of plate and saku: "with skin and blood line", "without skin and blood line" and "without skin and blood line". Also, there are cut "shaped saku" and "irregular-shaped saku".

- なお、不定形サクは使いにくいように思うかもしれませんが、マグロの山かけやユッケ等、調理方法によって美味しく食べることが出来ます。

You may think that irregularly shaped saku is not easy to use, but it can be served and enjoyed in various ways depending on how you cook it, such as Yamakake (served with grated yam on top) or Yukke (sashimi tartare).

<Page11.>

- 次に『冷凍保管』についてです。 Next is about "frozen storage.

- マグロの保管は、ご存知の通り、品質を維持するために-50℃以下の超低温、またはドライアイスを入れての流通・保管が必要となります。

As you may know, to maintain the quality of tuna, it needs to be stored at ultra-low temperatures of -50℃ or lower, or to be distributed and stored with dry ice.

- 通常の冷凍庫での保管では、トロで約7日間、赤身で約2週間が限界となります。

In normal freezer storage, the time limit is about 7 days for Toro and about 2weeks for Akami (red lean meat).

<Page12.>

- この写真は、赤身を例にしたものですが、冷凍保管温度が十分でなかった場合、茶色に変色するなどの品質劣化が生じてしまいますので、温度管理には十分注意を払っていただくよう、お願い致します。

This photo shows an example of Akami, but if the freezing and storage temperature is not sufficient, the quality may deteriorate, for instance discoloration. So please pay a special attention for temperature control.

◆終わりに

- 以上で、マグロに関する説明を終わらせていただきますが、この後マグロ製品を含めていくつか商品の紹介をさせていただきますので、引き続き、ご清聴をお願い致します。

This concludes my presentation on tuna. I will now continue with introducing some of our products, including tuna products. So please do stay tuned.

①Frozen Bigeye Tuna Red Meat Saku
(with blood line)".



Ingredient: Bigeye tuna)



【serving suggestion ①】

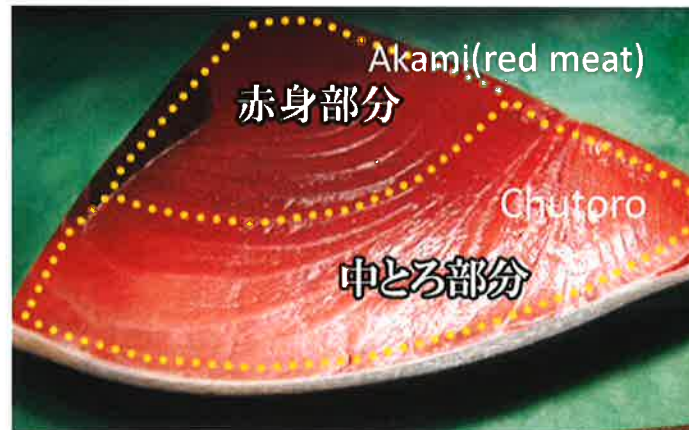


Parts used

【serving suggestion ②】

- This product is made from **natural bigeye tuna** caught by Japanese fishing vessels.
- This is **an irregular-shaped** product, so it can be used for **sashimi, yamakake** (yamakake-don- a bowl of rice topped with grated yam), etc., depending on the type of use.

Specs: Please contact us



② Frozen Tuna Tekka-shin

- Made from **natural bluefin tuna** landed at Shiogama Port in Miyagi Prefecture.
Less dripping when defrosted, ideal product for **the core ingredient of sushi rolls**.
- An excellent product that concentrates the flavor and taste of **natural bluefin tuna**.

Specs: 20g(for thin sushi roll)×20 /P×20P/CS×5 cups

【product image】



【serving suggestion】



③Frozen Tuna Shreds

- Cut tuna into **thin sticks**

Cutting the tuna into thin sticks makes it easier to mix with soy sauce and other sauce.

Ideal for serving with grated yam as **Yamakake**, or with sweet and spicy sauce as **Yukke**.

- Can also be used as **core ingredient for sushi rolls**.

Specs: 500g×10P/CS×2

【product image】



【serving suggestion】



④ Otoro Iwashi (sardine)

• The sardine from Hokkaido is highly praised for its exceptional taste, and among all the sardines, the " Otoro Iwashi " is the one with abundant fat in its body before spawning, and boasts a large body with rich fat. While common sardines contain 10-15% of fat in their bodies, the sardines that can only be caught off the coast of East Hokkaido from September to October contain 23-28% of fat, which gives them a taste like Otoro of tuna.

Specs: Size M: 7kg box (approx. 233 fillets), approx. 29g/ fillet
Size S: 7kg box (approx. 293 fillets), approx. 22g/ fillet

Otoro Iwashi Fillet



⑤ Fisherman's Hotate Fry (Fried Scallop)".

- Produced by the company president himself, **a scallop fisherman**. Made by frying a whole scallop full of flavor that has been carefully nurtured with the blessings of the nourishing mountains and the sea of Mutsu Bay.
- Simply fry the scallops in oil at 170-180°C for about 2.5 minutes. The moment you put it in your mouth, the crispy batter, the juicy scallop flavor, and the rich sweetness become a trinity that fills your mouth.

Specs :400g(20 pieces)/P×10P/CS×2 cups)

Main landing sites

主な水揚げ地

日本海



⑥ Yuzu Shio-Buri (Yuzu flavored salted yellowtail)

- Only fatty winter yellowtail of 6 kilograms in size, landed at Matsuura Fish Market in Nagasaki Prefecture is used.
 - By adding flavor of with Yuzu, even people who don't like blue-backed fish can enjoy it.
 - The use of salt is reduced by half compared to conventional dried fish by soaking the fish for a longer period of time in a uniquely formulated low-concentration brine.
 - Reducing the use of salt has resulted in a fluffier and softer texture.
- Specs: approx. 90g×2 fillets/P×25P/CS×2 cups



◆続いて

- それでは、マグロの製品と、その他加工品の紹介に移ります。

Now let's move on to the tuna products and other processed products.

< 1 ページ目 >

- まず紹介するのが、『冷凍バチマグロの赤身（血合付き）』です。

First of all, I would like to introduce you to "Frozen Bigeye Tuna Red Meat (with blood line)".

- 日本漁船が漁獲した天然のバチマグロを使用した製品です。

This product is made from natural bigeye tuna caught by Japanese fishing vessels.

- 不定形の製品ですので、用途に応じて、刺身や山かけ（山かけ丼）などにご使用いただけます。

This is an irregular-shaped product, so it can be used for sashimi, yamakake (yamakake-don- a bowl of rice topped with grated yam), etc., depending on the type of use.

< 2 ページ目 >

- 次にご紹介するのが、『冷凍ホンマグロ鉄火芯』です。

Next, I would like to introduce "Frozen Tuna Tekka-shin".

- 宮城県塩釜港で水揚げされた天然のホンマグロを使用した製品で、解凍した際のドリップが少なく、巻き寿司の芯に最適な商品です。

This product is made from natural bluefin tuna landed at Shiogama Port in Miyagi Prefecture.

It has less dripping when defrosted, making it an ideal product for the core ingredient of sushi rolls.

- 天然ホンマグロの風味と旨味を凝縮した逸品となっております。

This is an excellent product that concentrates the flavor and taste of natural bluefin tuna.

<3ページ目>

- 次にご紹介するのが、『冷凍マグロ細きり』です。

Next, I would like to introduce "Frozen Tuna Shreds".

- マグロを細い棒状にカットした製品です。細くカットすることにより、醤油やタレの絡みが良く、とろろと一緒に山かけや、甘辛いタレと合わせてユッケで提供するのも最適です。

This product is cut tuna into thin sticks. By cutting the tuna into thin sticks, it is easier to mix with soy sauce and other sauce.

It is ideal for serving with grated yam as yamakake, or with sweet and spicy sauce as yukke.

- また巻き寿司の芯として、利用することも可能です。

It can also be used as core ingredient for sushi rolls.

<4ページ目>

- 次に紹介するのが、北海道産の『大トロいわし』です。

Next, I would like to introduce "Otoro Iwashi (sardine)" from Hokkaido.

- 一般的ないわしの体内に含まれる脂の含有量は10~15%ですが、道東沖で9月~10月にかけてのみ水揚げされるマイワシは23~28%の脂を含み、まるでマグロの大トロのような味わいです。

While common sardines contain 10-15% of fat in their bodies, the sardines that can only be caught off the coast of East Hokkaido from September to October contain 23-28% of fat, which gives them a taste like Otoro of tuna.

<5ページ目>

- 次に紹介するのが、『漁師のほたてフライ』です。

The next product I would like to introduce is "Fisherman's Hotate Fry (Scallop Fry)".

- ホタテ漁師の社長自らが作った商品で、養分をたっぷり蓄えた山の恵みと、陸奥湾の海の恵みをたっぷり受け、丁寧に育てられた旨味たっぷりのホタテを丸ごと1粒フライにしました。

It is produced by the company president himself, a scallop fisherman, and is made by frying a whole scallop full of flavor that has been carefully nurtured with the blessings of the nourishing mountains and the sea of Mutsu Bay.

- 料理方法は、凍ったまま、170~180℃の油で約2分半揚げてください。口の中に入れた瞬間、サクサクの衣とジュワ〜ッとにじみ出るホタテの旨味、濃厚な甘みが三位一体となって、口の中いっぱいに広がります。

To prepare, simply fry the scallops in oil at 170-180℃ for about 2.5 minutes. The moment you put it in your mouth, the crispy batter, the juicy scallop flavor, and the rich sweetness become a trinity that fills your mouth.

<6 ページ目>

- 最後は、『柚子塩ぶり』を紹介させていただきます。

Lastly, I would like to introduce “Yuzu Shio-Buri (Yuzu flavored salted yellowtail)”.

- 長崎県松浦魚市場で水揚げされる6キロサイズの脂の乗った寒ぶりのみを使用しています。

Only fatty winter yellowtail of 6 kilograms in size that is landed at Matsuura Fish Market in Nagasaki Prefecture is used.

- 柚子で風味付けすることで、青魚が苦手な人もおいしく食べられるようにしました。

By adding flavor of with Yuzu, even people who don't like blue-backed fish can enjoy it.

- 独自配合の低濃度塩水に長時間浸ける事により、従来の干物に比べて塩の使用量を半減しています。

The use of salt is reduced by half compared to conventional dried fish by soaking the fish for a longer period of time in a uniquely formulated low-concentration brine.

- 塩の使用量が減ったことにより、ふっくらと軟らかな食感を実現しました。

Reducing the use of salt has resulted in a fluffier and softer texture.

◆終わりに

- 本日紹介したものはごく一部で、他にも沢山の商材をご紹介します。

The products introduced today are only a small part of what we have, and we can introduce many more products.

- シンガポールの皆様、ご要望がございましたら、Nichiryō Foods社を通じて、是非、私たちにご要望をお聞かせください。

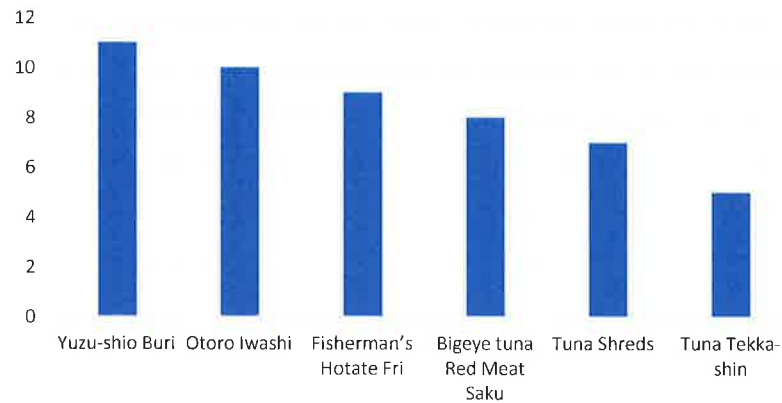
If you have any requests from Singapore, please feel free to contact us through Nichiryō Foods.

- 以上で、私からの説明を終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

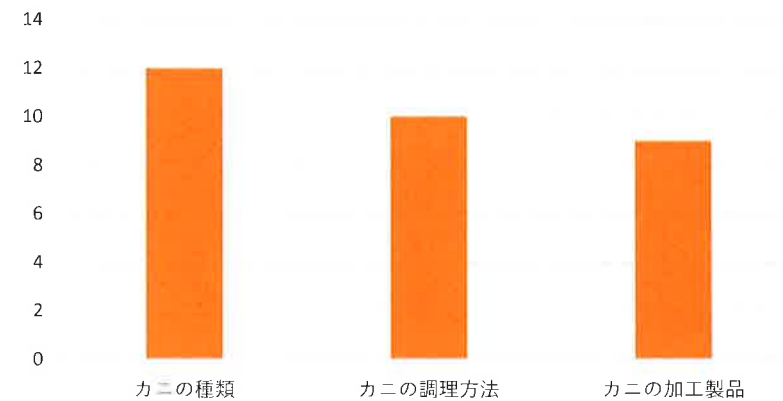
This concludes my presentation. Thank you very much for your attention.

アンケート結果

興味を持ったアイテム（複数回答）



次回【カニセミナー】に期待する内容（複数回答）

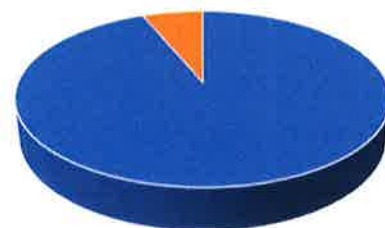


マグロの説明に対する意見



- Good. Just the right amount of information.
- 簡単すぎて、やや物足りなかった。

本セミナーの評価



- Good. Just the right amount of information.
- もっと、知らない商品を紹介して欲しい

意見等

- * もし可能なら、調理スタッフに観せるので、動画を提供して欲しい
- * 内容充実で、毎回、良いセミナーだ
- * 柚子塩ブリは、焼きやすく、簡便なアイテムだ
- * 次回のカニセミナーも期待したい

総括

引き続き、コロナ禍が収まらないシンガポールで、本年度第2回目のテレセミナーを開催し、マグロを主テーマに、輸出重点品目を紹介した。マグロについては、以前より多くのリクエストがあり、ようやく実現した。マグロの部位や解凍法については、日本人シェフは正しく理解していると思うが、ローカルシェフの知識は、完全ではない場面が、以前から現場でも見て取れた。バチマグロの赤身に加え、「鉄火巻の芯」「細切り（ユッケ）」は新鮮なアイテムと映ったようだ。日本でも有数のマグロ加工メーカー「新生水産」の協力を得て、魅力ある商品を揃えることができた。セミナー後、マグロ製品やマグロの解凍法についての照会が多数寄せられた。

「大トロいわし」「漁師のほたてフライ」は、味・利便性に優れた逸品で、レストランの定番化が期待される。「柚子塩ブリ」は、興味をもったアイテムの一番人気であった。和の味を感じられる逸品であり、シンガポールでE Cサイトを運営するKAIZENYAは、メニュー掲載を検討するとの情報である。年商\$30万（25百万円）を目指す。

N F社の段取りは今回も良く（ノートラブル）、引き続き安心して委託ができています。一方、調理を担当してきた原シェフが、シンガポールからバンコクに移住することとなったので、第3回目以降はオーチャードの人気和食店「石巻」のCHIシェフに講師を引き継いでもらう予定である。次回は、人気の高いカニを主テーマに据え、輸出重点品目も紹介する予定（12月中旬）。

参加店等

シンガポール	寛寿司、信屋（居酒屋）、神楽酒（居酒屋）、実柚（和食）、海洋寿司（和食）、バニラ（バー）、楽楽（居酒屋）、別府（和食）、海（和食）、糀（和食）、SHINSAT（和食）、一の字（鰻屋）、相撲屋（和食）、徳（居酒屋）、MITSU（寿司）、平嶋水産（鮮魚店）、マサミヤ（B to C）、居心地（和食）、悟喰（和食）、KAIZENYA（B to C）、山川（和食）、ひまわり（和食）、なにわ（居酒屋）
マレーシア	阿波牛、元気寿司
インド	わさびレストラン
サウジ	ハジム