

台湾での日本産水産物紹介セミナー (2023年度第2回) 報告書

実施者：全国漁業協同組合連合会 (JF全漁連)

JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR

日本産水産物 PRセミナー

National Federation of Fisheries Co-Operative
Association (JF-Zengyoren)

一帆水産股份有限公司

開催概要

■開催日時 : 2023年12月14日(木) 14:00~15:40

■実施者 : 全国漁業協同組合連合会

■受託者 : 一帆水産

■目的 : 台湾では「和食レストラン」「回転寿司」の出店が盛んで、和食商材（特に水産物）に対する需要が旺盛である。輸出重点品目以外の水産物に対してもニーズが高い。そのニーズを把握している現地サプライヤーと連携し、成約を目指す。

■結果 : 44名のシェフ、サプライヤー、インフルエンサーが参加

■委託業務 : 台湾で開催する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



One & Co Taipei

■日本ぐるっとグルメセミナーレジュメ表 デザイン案

提出日/2023.9.4 (提出No.5)

サイズ/H297×W210mm(プロセス4色)*原寸表示

このデザインはマッキントッシュで作成したものです。
色校正や専用出力機による印刷(実際のインクを使用したもの)とは色目など多少異なる
可能性があります。印刷前には必ず印刷機を確認し、印刷機に合わせたデザインの使用
をお願いします。

[初]

■日本ぐるっとグルメセミナーレジュメ裏 デザイン案

提出日/2023.9.4 (提出No.5)

サイズ/H297×W210mm(プロセス4色)*原寸表示

このデザインはマッキントッシュで作成したものです。
色校正や専用出力機による印刷(実際のインクを使用したもの)とは色目など多少異なる
可能性があります。印刷前には必ず印刷機を確認し、印刷機に合わせたデザインの使用
をお願いします。



2023年 12月 14日 週四

入場
13:30~

講座時間
14:00~15:15
(14:00~14:45商品説明)
(14:45~15:15試吃)

地點
One & Co Taipei
104010臺灣臺北市中山區南京東路一段15號3樓
(捷運中山站3號出口步行4分鐘)

諮詢方式

一帆水產 謝碧鴻
Tel : 00-0000-0000(週一~週五 00:00~00:00)
E-mail : aaaaaa@aa.co.jp



致詞

秉持著將日本豐富水產介紹給更多臺灣人的理念，
2020年，我們於臺灣成立了一帆水產股份有限公司。

近年國際情勢詭譎多變，出口和進口貿易環境充滿變數、困境重重；
即便如此，持續帶給臺灣日本美味海鮮的信念，從未動搖。

此次，承蒙 JF 全漁連的邀請，一帆水產舉辦了『環遊日本享美食』的水產講座。
深盼所有共襄盛舉的業界先進們，能藉此講座有所收穫；
也期待不僅此一次，未來還有第二次舉辦的機會。
為此，一帆水產的所有成員全心全力地籌備，誠摯地為各位服務。

再次衷心感謝大家今日的參與，尚祈各界續惠予支持與指教，謝謝！

一帆水產股份有限公司 營業部長 高東顯一



全國漁業協同組合聯合會(JF全漁連)

為了漁業與地方更美好的未來。



「JF全漁連」是漁業者組成之JF(漁業協同組合)和JF連合會(都道府縣漁業協同組合連合會・信用漁業協同組合連合會)合併的日本全國性組織。身為JF集團的全國性團體，「JF全漁連」積極統籌日本全國漁業事務，致力於保護JF成員、亦是漁業業者們的專業經營，以及將豐饒海洋資源和各地地方美好未來傳承給下一代。「JF」是Japan Fisheries Cooperative的簡稱，意指日本漁業協同組合(漁協)。

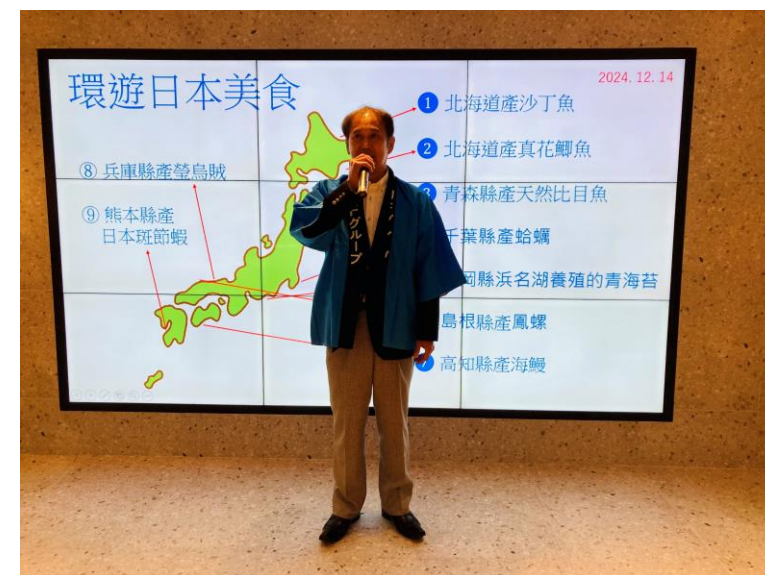
<https://www.zengyoren.or.jp/>



開會挨拶 開會致詞

皆様、こんにちは。JF全漁連の西岡と申します。本日はお忙しい中、当セミナーにお越しいただき、誠にありがとうございます。
本日のセミナーは、日本の北から南まで、大変貴重なオンリー・ワンと呼ぶに相応しい食材を集めて参りました。
私たちの組織は「漁業協同組合」であり、通常の株式会社ではありません。水産物の資源管理や日本産水産物の魚食普及を推進し、
末永く日本の漁業が継続し、繁栄する事を目標としてます。そのため、国内だけではなく、「安全・安心」で「良質」な日本産水産物を
世界中の人々に知ってもらい、食べていただくために、輸出はとても重要な事業だと考えております。
台湾での日本産水産物の紹介セミナーは初めての開催で、お力を貸して頂いた「一帆水産」に、大変感謝しております。
今後とも、「一帆水産」を窓口として、日本でも厳選したスペシャルなアイテムや、ストーリー性のあるアイテムを積極的に輸出し、
皆様にご提供させて頂きたいと考えておりますので、どうぞご期待ください。簡単ですが、開会のあいさつは以上です。
本日は当セミナーにご出席頂きありがとうございます。今後ともJF全漁連をよろしく願いいたします。

大家好。我是JF全漁連的西岡。 首先非常感謝大家今日在百忙之中來參加這一次的研討會。
為了今天的研討會我們收集了日本從北到南可以說是獨一無二的食材來到這裡。
我們所屬的組織機構是「漁業協同組合」，這並不屬於一般的民營公司。
我們的目標是推動水產品的資源管理和普及日本出產的水產品給消費者 讓日本的漁業可以永續經營和繁榮。
因此我們不只是要把眼光放在日本國內，更要把「安全・安心」「品質優良」的日本水產品
讓世界的人們知道進而食用日本的水產品 所以我們把出口作為一項重要的事業
這是我們第一次在台灣舉辦日本水產品的研討會，非常感謝給我們大力協助的「一帆水産」。
往後我們會透過一帆水産作為窗口，積極的出口日本嚴選的特別品項來提供給各位，敬請大家期待。
以上做為我簡單的開會致詞。今天非常感謝大家能夠出席這次的研討會。今後請大家多多協助我們JF全漁連。

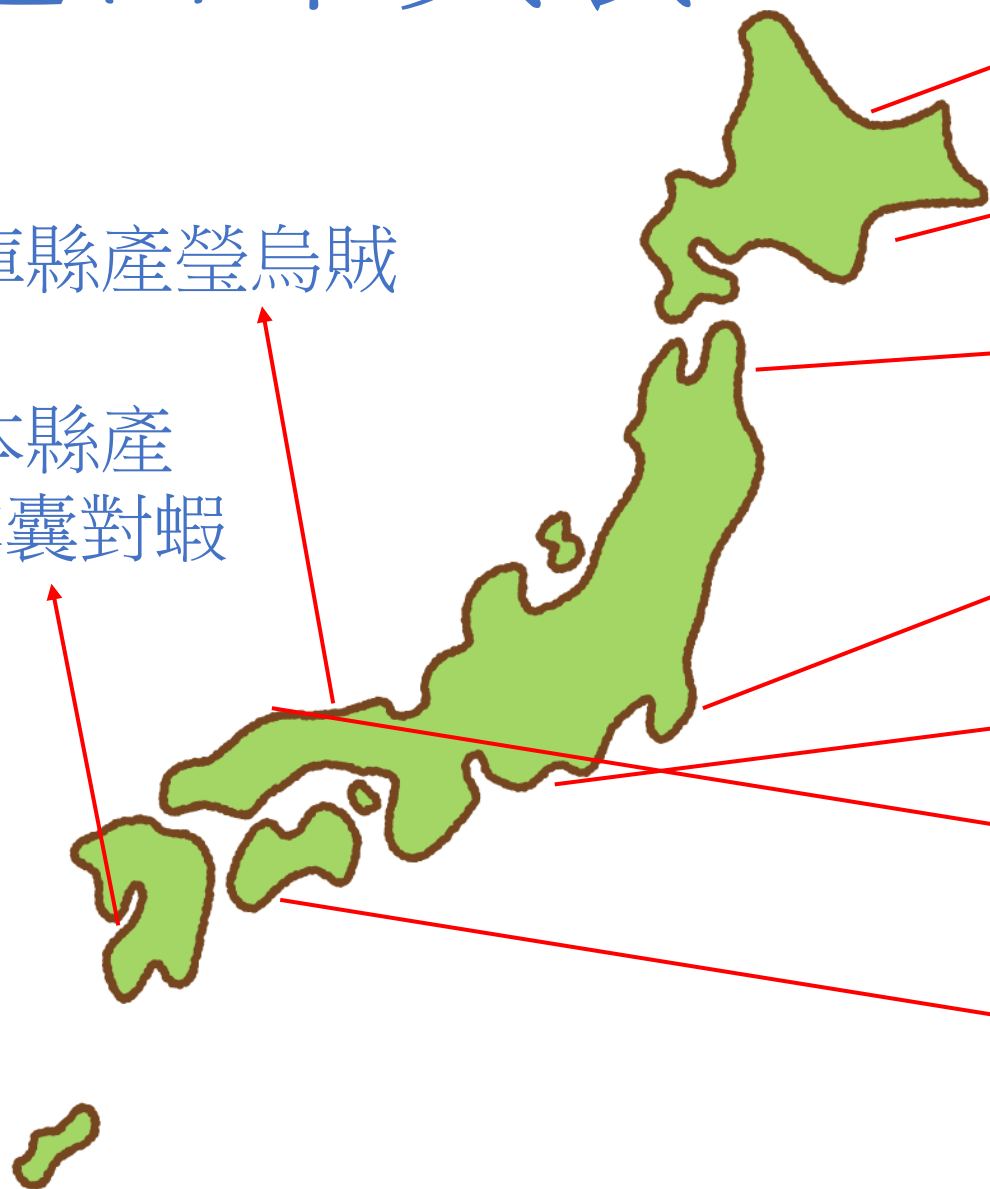


Mr. Nishioka JF Zengyoren

環遊日本美食

⑧ 兵庫縣產瑩烏賊

⑨ 熊本縣產
日本囊對蝦



① 北海道產沙丁魚

② 北海道產真花鯽魚

③ 青森縣產天然比目魚

④ 千葉縣產蛤蠣

⑤ 靜岡縣浜名湖養殖的青海苔

⑥ 島根縣產鳳螺

⑦ 高知縣產海鰻

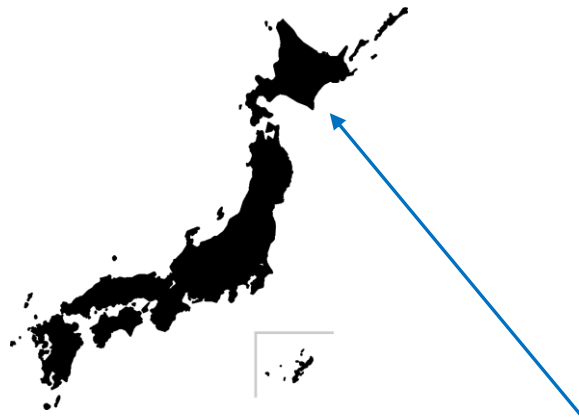
沙丁魚

Sardinops melanostictus



Fillet 175pc / 3 kg * ④

参考价格：3,400円 / kg



钓鱼地点：HOKKAIDO

捕鱼季节：11月

特征：脂肪百分比23~28%

寿司



烤



今回は『日本ぐるっとグルメ』という事で、日本の各産地から、高鮮度で凍結した水産物を紹介させていただきます。
廃棄ロスも、アニサキス(寄生虫)の心配もなく、店舗で扱い易い商品です。

這次的主題是「環遊日本美食」，介紹從日本的各個產地來的高鮮度冷凍水產品給大家。
不需要擔心有丟棄損失和寄生蟲問題，而且都是在各個店鋪可以簡單容易使用的商品。

沙丁魚

まず、別格の美味しさと賞賛される北海道産のいわしです。中でも産卵前で体内に脂肪を豊富に蓄え、豊かな脂のりを誇るのが「トロいわし」です。
通常のいわしに含まれる脂の含有量は10%~15%ですが北海道で秋の期間だけ水揚げされるマイワシは23~28%以上の脂を含み、
マグロの大トロのような味わい。希少価値の高い逸品です。

首先要介紹的是以特殊美味而被讚賞的北海道產沙丁魚。其中尤其是在產卵前因為體內儲存了豐富脂肪以豐富油脂自豪的「TORO沙丁魚」
通常沙丁魚的含脂量在10%~15% 但是只有在北海道的秋季期間捕撈到的沙丁魚可以達到含油量23~28%以上
就好像黑鮪魚的TORO一樣的口味。具有獨一無二的稀少價值。

魚体を傷めぬよう運搬時の密度を下げ、保冷にはシャーベット状の氷を使用するなど、最高の品質を追求します。水揚げ10時間以内に漁港隣接の工場で急速冷凍します。
マイナス110度以上のトンネルフリーザーによる急速凍結により細胞破壊を最小化するのでいわし本来の品質が保たれ、味わいも落ちません。
旨みと鮮度をしっかりと閉じ込めます。

本日試食して頂く「北海道産大トロいわし」は格別に美味しいのでご期待ください。

為了讓魚體不會在搬運途中因為高密度壓力下受傷，我們使用冰沙狀的冰來做保冷以追求最高的品質。
並在鄰近漁港10個小時以內的工廠進行急速冷凍。

用零下100度以下的隧道單凍機進行急速冷凍讓細胞的破壞達到最小化，保持住沙丁魚原有的品質，
讓風味不會掉落。將鮮味和鮮度牢牢的封鎖在魚體之中。

今天給各位試吃的『北海道產的TORO沙丁魚』是屬於特別的美味，敬請期待



Mr. Kofune JF Zengyoren

真花鯽魚

Pleurogrammus azonus



約350g／真空包 * 14 = 5 kg

参考价格：2,100円／kg



钓鱼地点：HOKKAIDO

捕鱼季节：5月～7月

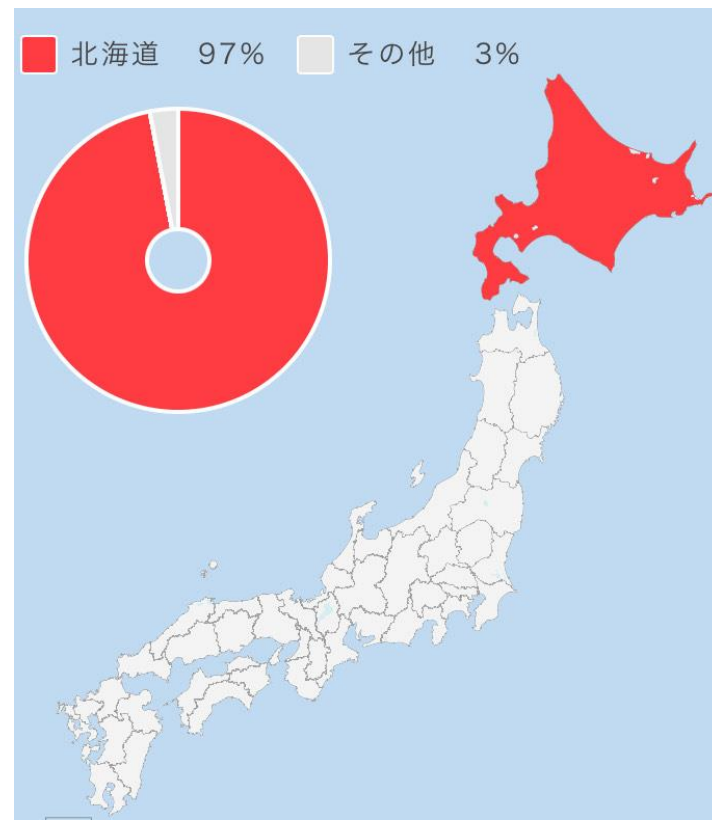
ALL JAPAN 捕获量 (45,000 ton)

HOKKAIDO 捕获量 (44,000 ton)



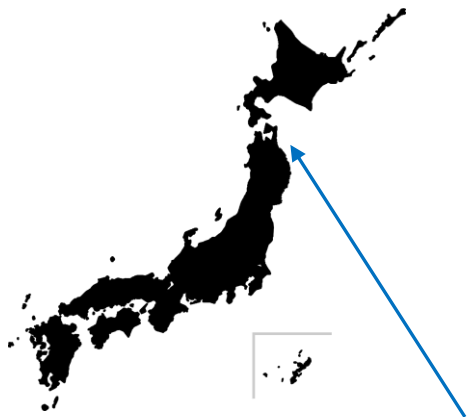
北海道の
ほっけ

開きといえば、北海道のほっけです!



比目魚

Paralichthys olivaceus



钓鱼地点：AOMORI

捕鱼季节：全年



ENGAWA (縁側)

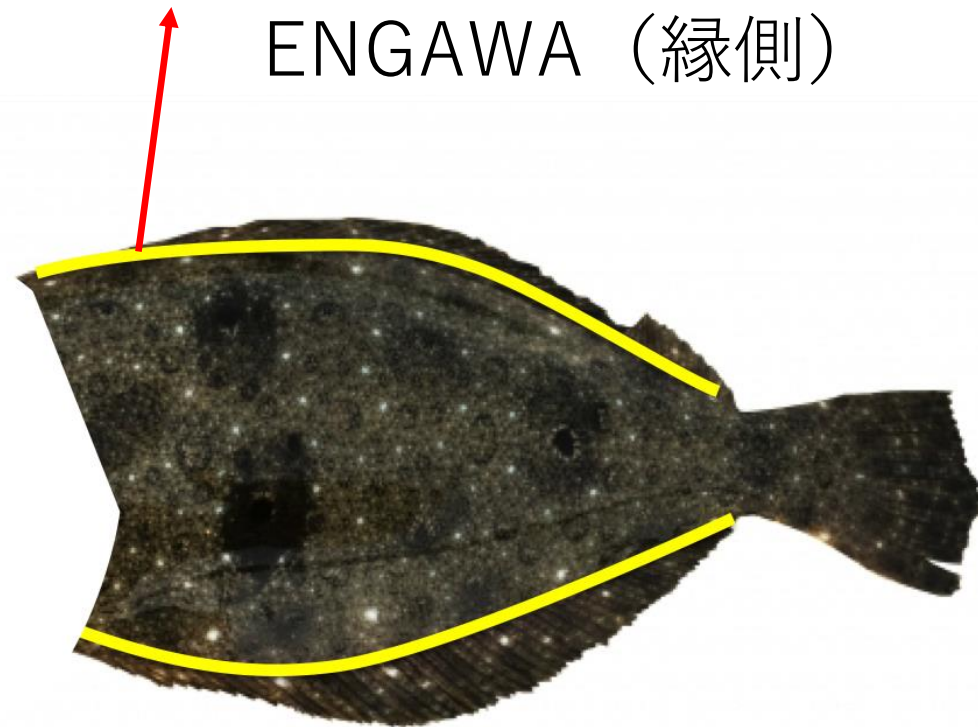
Fillet 約300g * 10 = 3 kg
参考价格：6,200円/kg



最大尺寸 1 米

がこん寿司 青森の天然ひらめ
漁獲量は全国トップクラスで、35cm以下のものは再放流、稚魚の放流など県を挙げて資源管理に努め、青森の「県の魚」に指定されています。
北国の冷たい海で育つため、身の締まりが抜群！市場での評価も高く「日本一のひらめ」とも謳われます。

青天ひらめ
あおてん
青天ひらめ
450円(税込495円)



真花鰯魚

北海道の一夜干しで、一番人気はマホツケです。マホツケは、刺身や煮つけ、フライでも美味しく食べられますが、日本でも一夜干しが最もポピュラーです。脂のりの良いマホツケを上手に焼けば、表面はカリッと、中の身はふんわり焼きあがります。

北海道一夜干最受喜愛的是真花鰯魚，真花鰯魚不論是生魚片或是燉煮還是油炸都非常的美味好吃，不過在日本最大眾化的還是一夜干。經過料理人燒烤後的有油脂真花鰯魚可以讓表面酥脆而裡面的肉身依然蓬鬆軟嫩

日本全国のホツケの漁獲量は、45,000ト。北海道のホツケの漁獲量は、44,000トで、97%を占めます。

北海道のホツケは一年中漁獲されますが、脂が乗って一番おいしい時期は5～7月です。旨みがあふれ出すジューシーなマホツケをお楽しみください。

日本全國的花鰯魚的產量是45,000噸。其中北海道的漁獲量有44,000噸，佔了97%。

北海道的花鰯魚全年都可以捕獲，但是含油最好吃的時期是5~7月。請大家來享用肥軟多汁又美味的真花鰯魚。

比目魚

ヒラメは、日本の北から南まで各地で漁獲され、また養殖もされてますが、豊洲市場で最も評価が高いのは、青森県産の天然ヒラメです。

冷たい北の海で育った天然ヒラメは身の締まりが抜群です。コリコリした歯触りと、品の良い旨みが人気の高級魚です。

青森県のヒラメ漁獲量は日本一なので、ヒラメは「青森県の魚」に認定されております。

比目魚在日本從北到南各地都可捕獲而且也有進行養殖但是在豐洲市場評價最高的是青森縣產的天然比目魚。

在寒冷的北海中成長的天然比目魚肉身有無與倫比的彈性。有嚼勁硬脆的口感和充滿高級感的鮮味是非常受歡迎的高級魚類。

青森縣的比目魚捕獲量是日本第一，所以比目魚也被認定為「青森縣之魚」。

青森県では一年中漁獲されるヒラメですが、最も美味しい季節は10月～3月です。従って、この時期は価格も高いです。

右上の部位は「エンガワ」と呼ばれ、背鰭(せびれ)や臀鰭(しりびれ)を動かす筋肉です。

コリコリとして、最も美味しい部位なので、人気があります。真ん中下の写真は、日本の「がってん寿司」の広告です。

青森縣全年都可以捕獲的比目魚最味美的季節是在10~3月。然而這個時期也是價格最貴的時候。

右上的部分我們稱為『ENNGAWA緣側』，這是在作動背鰭和臀鰭的肌肉。

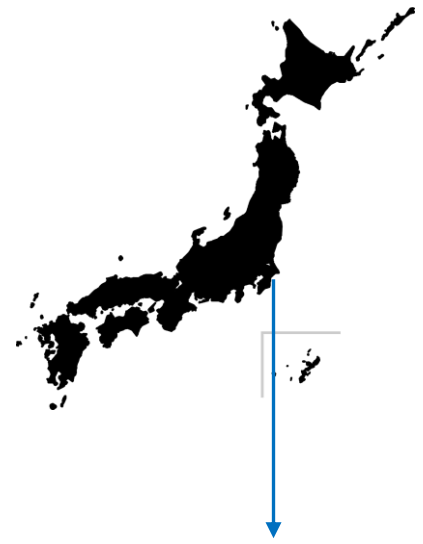
肉質富有彈性，是最味美的部位也最受歡迎。正中間下方的照片是日本『合點壽司』的宣傳廣告。

蛤蜊 Meretrix lusoria

蛤蜊麵



捕鱼季节：1月～3月



千葉県



蛤蜊汁



烤蛤蜊

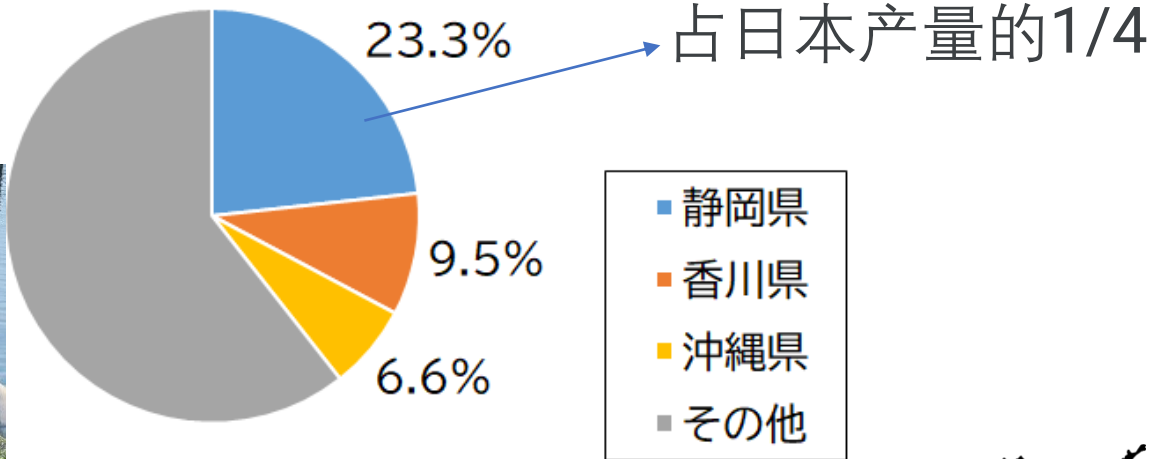


260g * 35包

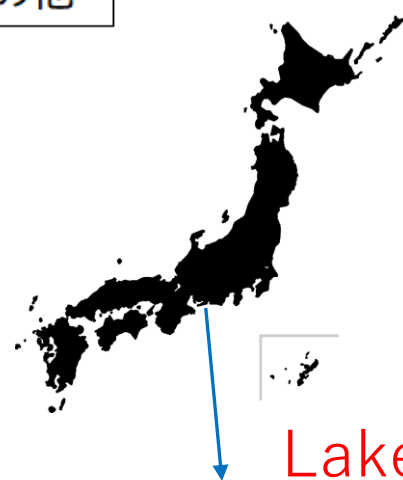
参考价格：3,000円/kg

青海苔

Ulva intestinalis



冷冻的 500g/包



Lake HAMANA (滨名湖)

捕鱼季节：3月～5月 参考价格：1,300円/kg



青海苔豆腐



味噌汤



蛤蠣

日本人は、1万年以上の昔から、ハマグリを食用としていました。古い地層から、その証拠が出土されたり、「日本書紀」という日本最古の本にも登場します。日本では「ひな祭り」や結婚式などのお祝いの席でも、よくハマグリを食べます。日本のハマグリ産地の中でも、本日は有名な千葉県産を用意しました。美味しいだけでなく、アミノ酸のバランスに優れ、高タンパク・低カロリーな健康食品です。二日酔い予防、疲労回復にも効果があるので、ハマグリを食べて健康維持に努めましょう。

日本人從一萬年以前就開始食用蛤蠣。有從古老的地層中被挖掘出土的證據，並且在日本最古老的書「日本書紀」也出現過記載。在日本的「女兒節」或是婚禮等祝賀的席次裡也經常食用蛤蠣。今天我為大家準備的是在日本蛤蠣產地當中有名的千葉縣產蛤蠣。不單單只是美味並且還是富有均衡的氨基酸，高蛋白質，低卡路里的健康食品。因為具有防止宿醉和回復疲勞的效果所以請大家多食用蛤蠣來努力維護健康吧。

世界のハマグリ漁獲量を調べましたら、第一位は台湾(53,000ト)でした。第二位:インドネシア、第三位:韓国と続きます。日本は、かつては漁獲量が多かったですが、現在は、たった1,000トでした。

調查了世界上蛤蠣的產量我們發現台灣是第一名(53,000噸)。第二名是印尼，接下來第三名是韓國。日本以前的產量也很多，但是先在只剩下1,000噸。

青海苔

静岡県浜名湖で養殖されたアオノリを紹介します。日本の各地で養殖されてますが、浜名湖は、最も古い養殖の地とされております。浜名湖は、海水と淡水が混じる特別な自然環境で、香り高く旨みのある海苔が育つのです。他県産のアオノリと比較すると、柔らかさと香りが優れています。写真の様に、お味噌汁や、アオノリ豆腐がお奨めです。

給各位介紹在靜岡縣浜名湖養殖的青海苔。雖然在日本各地都有在養殖，浜名湖是最古老的養殖地點。浜名湖有海水和淡水相混合的特殊環境可以培育出有濃郁香氣美味的海苔。比較起其他縣產出的青海苔有更柔軟的口感和香氣。像照片中一樣我們推薦您加在味增湯食用或是做成青海苔豆腐。

浜名湖といえばウナギの養殖が有名ですが、浜名湖のりの養殖はウナギの養殖よりも古い歴史があります。円グラフの通り、浜名湖のアオノリ生産量は、日本全国の1/4を占めます。

如果談到浜名湖它以養殖鰻魚出名，但是青海苔的養殖在浜名湖比鰻魚養殖更加歷史悠久。如圓形圖表所示，浜名湖的青海苔生產量佔了全日本的四分之一。

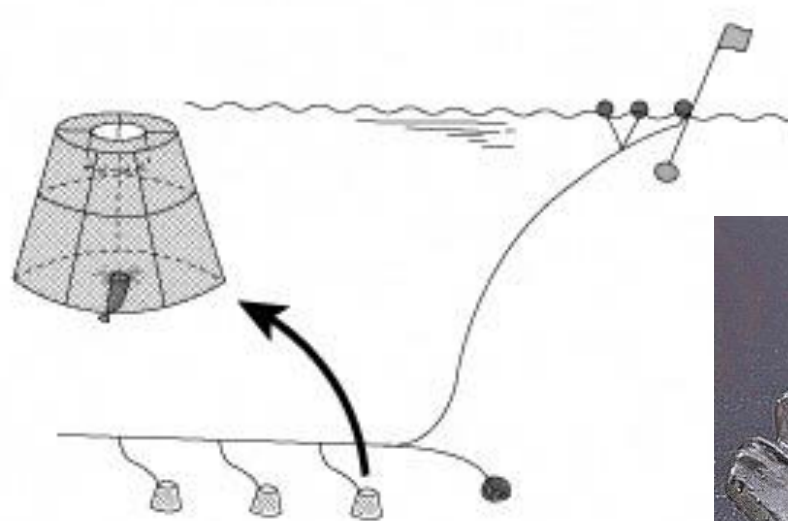
鳳螺 *Babylonia japonica*



1 kg * 10包

参考价格：10,000円/kg

捕鱼季节：全年
钓鱼地点：岛根縣



篮钓



鯨 Gymnothorax kidako



烤 1 kg/包



炒鯨



烘干鯨

参考价格：6,500円/kg



烤鯨



高知縣

鳳螺

島根県は、バイ貝の漁獲が安定して毎年400トあり、日本有数の産地です。透明感のある美しい刺身で、コリコリと噛めば噛む程上品な甘味が楽しめます。

海の宝石とも呼ばれるバイ貝を、丁寧に殻剥きしたパック商品なので、お店でも使い易いです。

バイ貝は「かご漁」で漁獲します。「かご」の中にエサの魚を入れておくと、バイ貝が「かご」の中に入ってきます。

在島根縣每年的鳳螺漁獲量安定維持400噸是日本屈指可數的產地帶有透明美感的刺身讓你可以享受到爽脆的口感和越咀嚼越有深度高級甜味。

鳳螺被稱呼為大海的寶石,我們慎重仔細的剝殼後包裝的商品,店舖可以很簡單容易的使用。

鳳螺是以『箱籠漁法』捕撈。在『箱籠』裡面放入飼料魚,鳳螺就會進入『箱籠』裏面。

海鰻

日本ぐるっとグルメ…… 私から最後に、高知県のウツボを紹介します。

ウツボは、日本の近海どこでも生息してますが、好んで食する県は、高知県・和歌山県と少なく、高級珍味とされてます。

ウツボは骨が多く調理方法が難しいことも理由の一つとなり、日本でもウツボを食べる地域はたくさんあるわけではありません。

「環遊日本美食」……由我來為大家介紹最後一項,高知縣的海鰻。

海鰻在日本的近海到處都有生息存活,但是喜歡這項食物的縣並不多只有高知縣和歌山縣,一般是作為高級的稀有美味。

在日本食用海鰻的區域並不是很多,其中的一個原因是海鰻的骨頭多不好料理。

近年、温暖化の影響等で、海の海藻が減っており、普通の魚は住みにくい環境になりましたが、ウツボは増えてます。

ウツボは、高価な伊勢海老を食べてしまう為、困った問題となっております。

見た目の凶暴さとは異なり、食通をうならせる贅沢な味わいが魅力です。

肉厚で柔らかな身は、上質の鶏肉に似たあっさり食感。しかし、皮下のゼラチン質からはこったりとした濃厚な旨みがあふれ出します。

この二つの味わいがウツボの特長です。ウツボの「たたき」を、後ほどご賞味ください。

近年來為地球暖化的影響,海裡的海藻減少,造成了一般魚類不好生存環境,但是海鰻卻反而增加了。

海鰻會吃掉高經濟價值的龍蝦,成了漁民們的困擾問題。

和外表的兇狠模樣反差是它有讓老饕們讚不絕口奢華的美味。

有著豐厚而柔軟的肉身和上等雞肉相似的清爽口感。卻又因為有皮下的黏稠膠質而充滿了濃厚的美味。這兩種風味造就了海鰻的特殊和不同。

請大家稍後來品嚐海鰻的炙燒料理。

ホタルイカの紹介

皆様、こんにちは、魚津漁業協同組合の田切です。
私たちの加工場では、ホタルイカをメインに取り扱っております。それでは、ホタルイカの紹介をさせていただきます。
春が訪れると、兵庫県では雪解け水が川を流れ、浜坂漁港に栄養豊富な水が注がれます。
この水にはたくさんの栄養塩が含まれ、海では海藻や植物プランクトンが育ち、生態系が活気づきます。
ホタルイカは、ホタルイカモドキ科に属するイカの一種である。軟体動物類の深海性発光動物です。
ホタルイカは深海に生息する不思議なイカで、寿命は1年。
ホタルイカは回遊性があり、日本海全域の深さ200m~600mに生息します。
富山湾、若狭湾、山陰、浜坂沖では、3月から5月末にかけて、底曳網を使ったホタルイカ漁が行われます。
漁のピークは4月で、年間には約4000トンが水揚げされ日本では春の訪れを示す貴重な水産資源です。
では、ビデオをご覧ください。

大家好,我是魚津協同組合的TAGIRI
我們的加工廠主要生產的是螢烏賊,在此為大家做螢烏賊的介紹
每年在春天到訪的時節,當兵庫縣的雪融化成水流入河川,
會為浜坂漁港帶來豐富的水分,
這些水裡面含有豐富的營養鹽,培育海中的海藻和植物與浮游生物,
為生態帶來活力。
螢烏賊是武裝魷科螢火魷屬的一種小魷魚。是深海性發光的軟體動物類。
螢烏賊是種生存在深海中的一種不可思議的魷魚,它的只有短短的一年。
螢烏賊具有洄游性在日本全海域深度在200~600公尺都有它的身影。
在富山灣,若狹灣,山陰,浜坂沿海的3月到5月底會使用底拖網來捕捉螢烏賊。
捕撈的高峰期在四月份,整個季度約有4000噸的捕撈量,
這是象徵春天到訪日本的珍貴水產資源。
請大家慢慢觀賞我們的影片



Mr. Tagiri JF Uozu

ホタルイカの紹介動画

ほたるいかは寿命が1年で、日本海の水深200メートルから600メートルの深海に生息しています。
ほたるいか漁は、3月から5月末まで行われ、最盛期は4月です。船内で急速凍結ができる設備を備えています。
冷凍されたほたるいかは、工場で解凍され、タンクに流し込まれます。
3.5%の塩水で98°Cの温度を保ちながら、流れるプールで2分間茹で上げます。
コンベアを通じて冷却層に流れ出たほたるいかは、5°Cの水で急速に冷却され、コンベアからセイロに移されます。
セイロは3D急速凍結機を使用して急速に冷却され、その表面温度が5°Cになると、冷蔵庫に移動されます。
温度が高くと冷蔵庫内で水蒸気が発生し、細菌の増殖につながる可能性があるため、慎重な対応が行われています。
その後、「ほたるいか異物選別装置」を使用して異物や不良品が3Dカメラにより除去されます。
選別されたほたるいかは、コンベアを通じてトンネル式フリーザーに流れて行きます。
フリーザー内の温度は-35°Cで、高効率な連続式凍結により急速に凍結され整列されます。その後、フィルムで包装されます。
酸素を抜き、窒素ガスで充填されるため、賞味期限が延長されます。
安全で確実なシール技術は、医療分野でも高い安全性を提供しています。
フィルム包装された製品は金属探知機とウェイトチェッカーを通じて箱詰めされます。

螢烏賊的壽命是一年,棲息地在日本海水深200~600公尺的深海處
螢烏賊捕撈從三月到五月末進行,產季高峰期在四月
漁船上備有可以急速冷凍的設備
船凍後的螢烏賊到工廠進行解凍後放入水槽加入3.5%鹽水並將溫度保持在95度C
在流水池中水煮2分鐘通過冷卻輸送帶送出的螢烏賊會在5度C的水中做急速冷卻再由輸送帶移送到加工籠
加工籠使用3D急速冷凍機進行急速冷卻,表面溫度到達5度C時將螢烏賊移動到冷蔵庫.
溫度如果太高會在冷蔵庫產生水蒸氣,這樣會造成細菌增殖可能因此必須要做慎重的對應
接下來會使用[螢烏賊異物選別裝置]異物或是不良品會由3D照相機挑出去除
經過選別的螢烏賊用輸送帶通過隧道冷凍機. 冷凍機內的溫度為-35度C,
用高效率的連續式冷凍做排列急速冷凍後貼膜包裝
將氧氣抽除後填充氮氣將可以延長賞味期限
安全又確實的貼膜技術也以高安全性提供給在醫療領域之中
薄膜包裝後的產品在通過金屬檢測機與測重機後裝箱



サプライヤーとの商談

深川氏の挨拶

株式会社クリエーションWEB PLANNINGの深川沙央里（ふかがわ さおり）と申します。
車海老養殖だけでなく、農林水産品の通信販売事業とDiningBarなど事業をやっています。また、5才～14才の、5人の子どもの母でもあります。
10月には、国立台湾大学や台湾科技大学の教授たちに声をかけて頂き、地方創生に関する講演ツアーを台北と高雄でしました。
初めての台湾で、南国情緒あふれる台湾の方々に魅了され、又、美味しい魚介類、火鍋のお陰で、完全に台湾ファンになってしまいましたので、今日が来る日をワクワクしながら待ちました。また台湾に来ることが出来て、とても嬉しいです。本日わざわざお集まりいただきました皆様、お会いできて嬉しいです。これからもっと台湾に来ることができるよう、ご縁が繋がることを願っています。
本日はどうぞよろしくお願い致します。では、ビデオをご覧ください。

大家好我是株式會社クリエーションWEB PLANNING的深川沙央里(Fukagawa Saori)
除了斑節蝦養殖以外我還擔任農林水產品的網路販賣和DiningBar的工作 同時也是一個有五歲到14歲共五個小孩的母親
10月的時候曾受國立台灣大學和台灣科技大學教授的邀請在台北和高雄舉辦了有關地方創生議題的巡迴演講
當時是第一次到台灣, 在台灣各方面感受到了南方國度的魅力與熱情在台期間享受了美味了海鮮類和火鍋讓我成了台灣的忠實粉絲
我一直期待著今天的到來. 能夠再次的來到台灣, 我非常的高興非常高興能遇到今天專程來到這裡參加的各位貴賓
我希望能藉這次的緣分可以繼續的到台灣來今天還請各位多多指教, 接下來請觀看影片



Miss Fukagawa CWP

商品紹介動画

車エビ

斑節蝦

熊本県の天草は、クルマエビ養殖発祥の地

熊本縣的天草是日本斑節蝦養殖的發源地

抗生剤や成長剤を使わないオーガニック育成にこだわったクルマエビを育てています

是堅持不使用抗生素和生長激素培養發育的有機斑節蝦。

弾力と甘みが魅力の「オーガニックブランド」刺身で、その美味しさが伝わります。 様々なお料理でも美味しい

富有彈性和甘甜魅力的「有機品牌」生食蝦，傳達給你美味的訊息，使用在其他各樣料理上也同樣美味。

私たちの自慢のクルマエビを、是非ご賞味ください

請大家務必來品嚐我們信心十足的斑節蝦。

ばい貝

鳳螺

コリっとした食感と、あふれ出る旨みが美味しいばい貝

豐富彈性的口感和充滿鮮味的美味的鳳螺

加工所での作業工程

加工廠的作業流程

殻むき 内臓切り落とし 流水で洗浄

去殻 切除内臓 流水清洗

塩で揉む 袋詰め 脱気

鹽巴搓揉 裝袋 去除空氣

旨味が自慢のばい貝を是非ご賞味ください

請大家務必來品嚐我們信心和鮮味十足的鳳螺

いわし

沙丁魚

北海道で獲れる鰯は、産卵前で脂がのっています。

芳醇な旨みと豊かな脂のりは、別格の美味しさと称賛されています。

北海道捕獲的沙丁魚在產卵前會含有豐富的油脂。

因為有柔和芳醇的鮮味和豐富的油脂而被特別讚賞的美味。

加工場で選別し、最新の急速冷凍技術により獲れたての美味しさと鮮度を保持しています。

在加工廠經過選別將剛捕撈的沙丁魚用最新的急速冷凍技術保持了最好的鮮度與美味。

その冷凍技術は生と変わらないと言われるほど、

日本各地の料理のプロからも絶賛されています。

這項冷凍技術據說可以讓鮮度保持和活的時候一樣，

讓日本各地的專業料理人也都讚不絕口。

細胞壁を壊さずドリップが出ない。

細胞壁沒有被破壞不會產生滴水。

食べたときに生と変わらない美しさをお届けします。

食用的時候傳達和活的時候一樣的美味。

通年この美味しさが食べられるのは、

料理人によって安定したメニューの提供につながっています。

料理人透過這樣的技術提供作出穩定的菜單讓客人

可以一整年都可以吃到這樣的美味。

食べればわかるその違いを是非お確かめください。

吃了以後就知道哪裡不一樣務必請大家來確認。



試食時、大型モニターでは、
車エビ・ばい貝・いわし・ほたるいか
の漁獲・製造過程等の紹介動画を上映



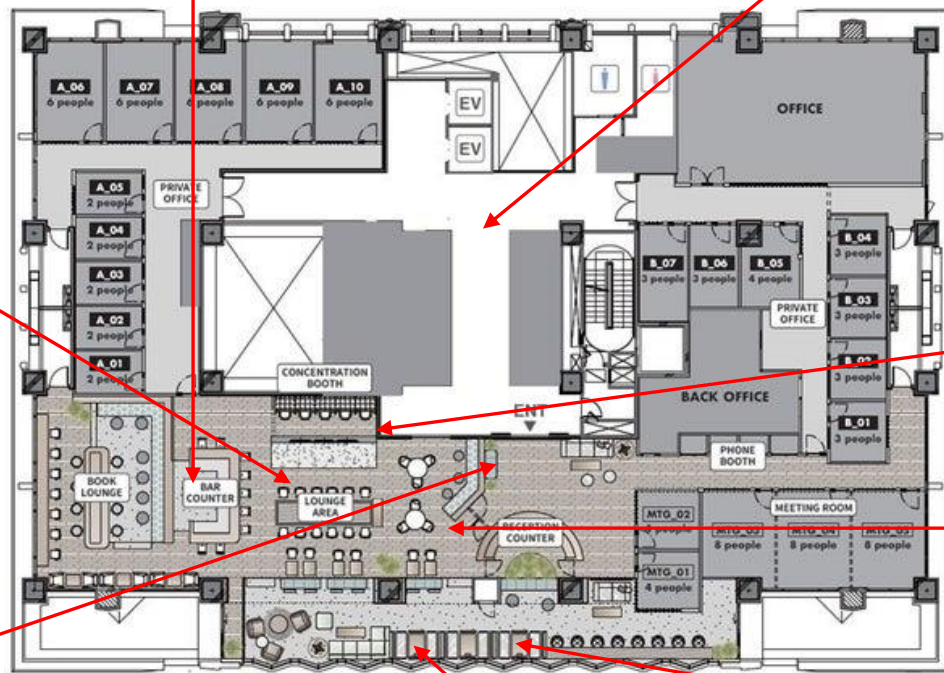
セミナー座席



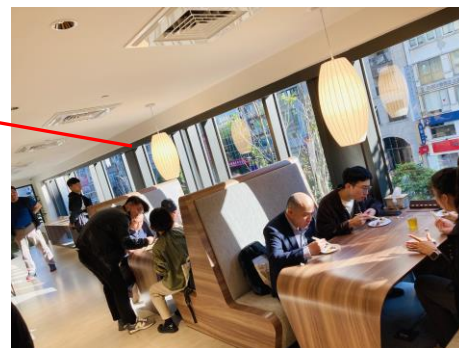
調理場



案内板



司会



試食
コーナー

商談コーナー



トートバック



受付



試食品



刺身（ひらめ、いわし、ばい貝）



ボイルほたるいか、煮はまぐり



うつぼ押し寿司、あおのり豆腐



ほっけ一夜干し、車えびフライ



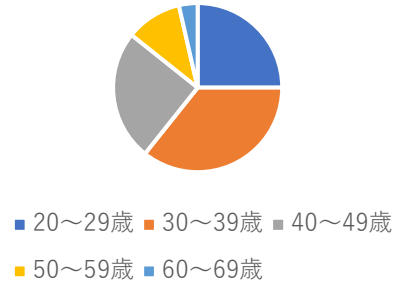
ノンオイル調理



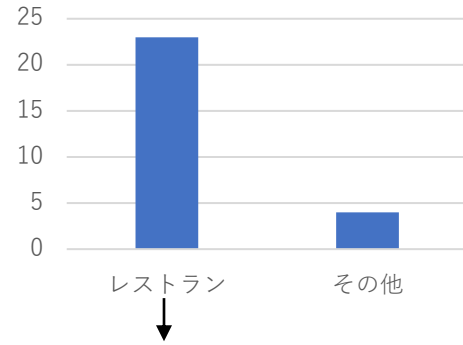


アンケート結果

年齢（男性）

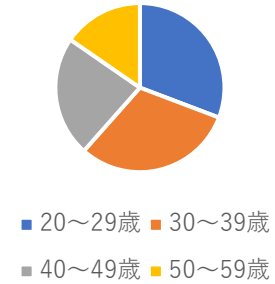


業態（男性）人数

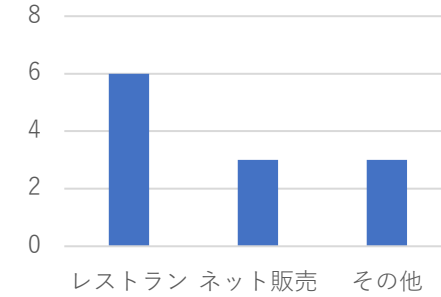


↓
日本料理店、回転寿司

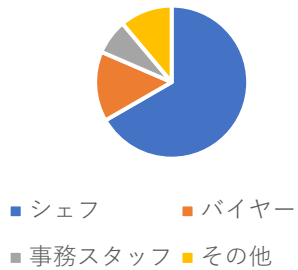
年齢（女性）



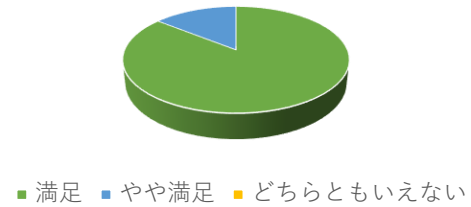
業態（女性）人数



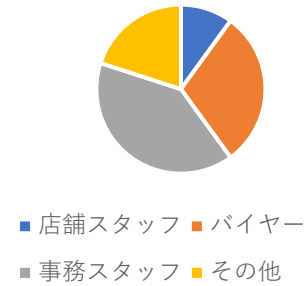
職業（男性）



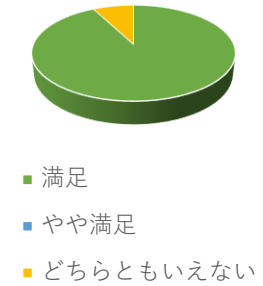
総合的満足度（男性）



職業（女性）

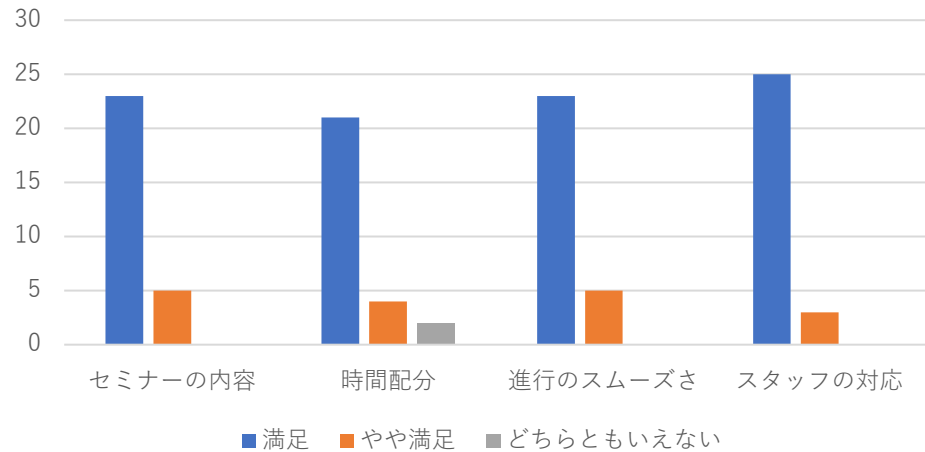


総合的満足度（女性）

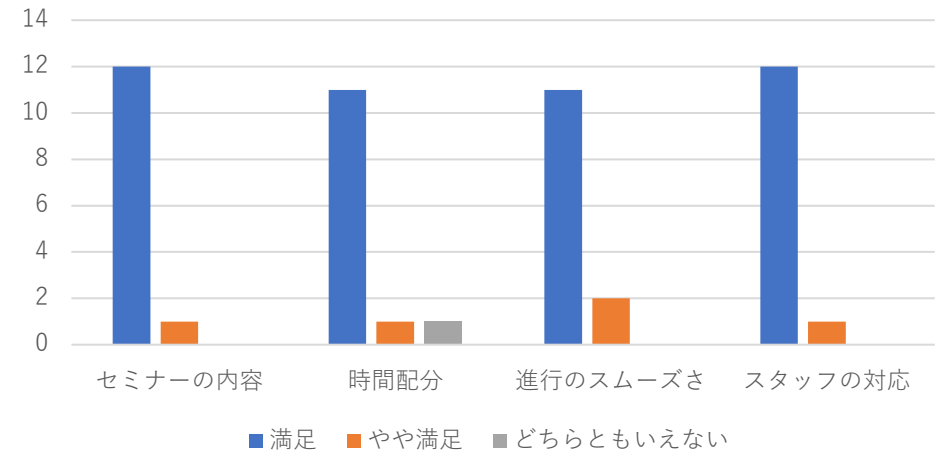


アンケート結果

満足度の内容（男性）人数



満足度の内容（女性）人数



【コメント】

説明簡潔明瞭
商品講解仔細
簡潔清楚紹介
了解日本水産
産地紹介完善
食品食材料理方式・美味しい調理法を学べた
ヒラメの説明が詳しかった

解説詳細
講解詳細
紹介詳細
食材新鮮
紹介完善

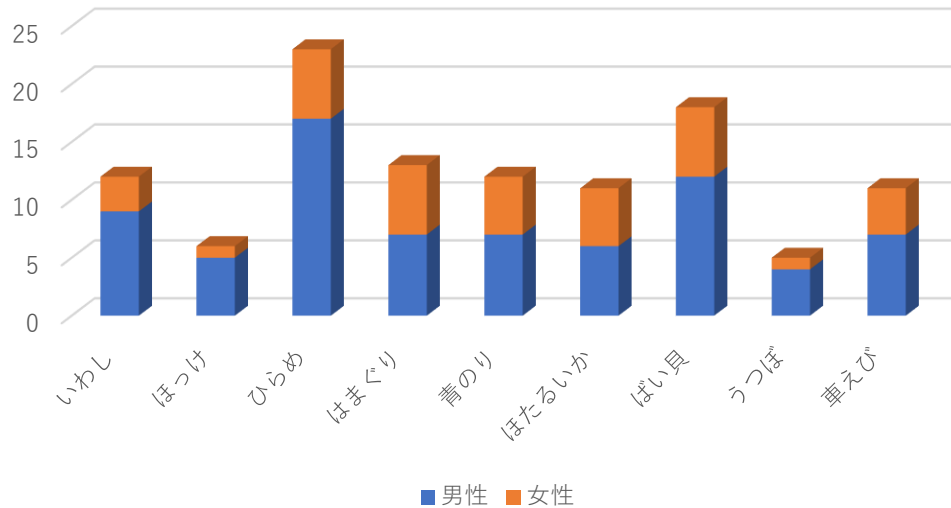
講解明白
認識食材
説明很詳
很不错
非常好

説明的明瞭
認識新場商
食材風味佳
美味

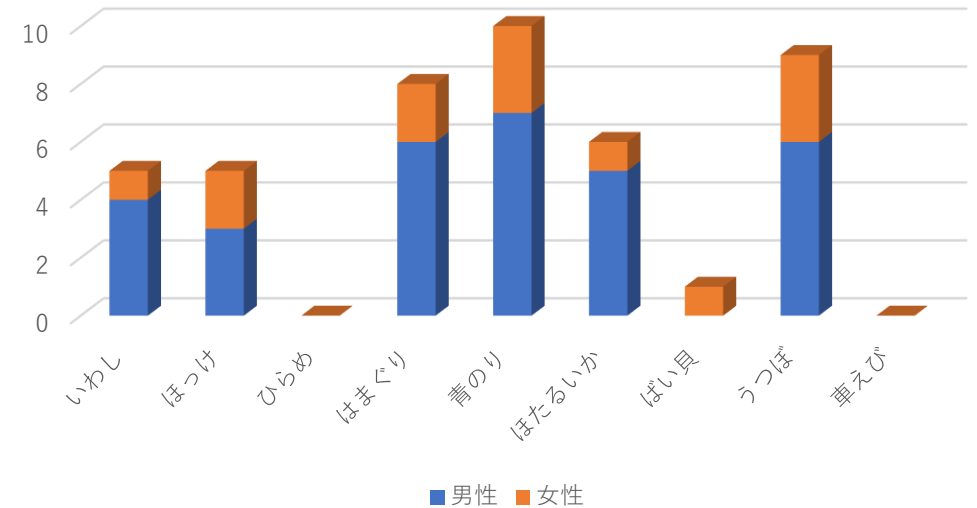
能更加了解生産・包装・出口等知識
商品介紹完整且有影片
認識食材調理美味

アンケート結果

関心の高いアイテム



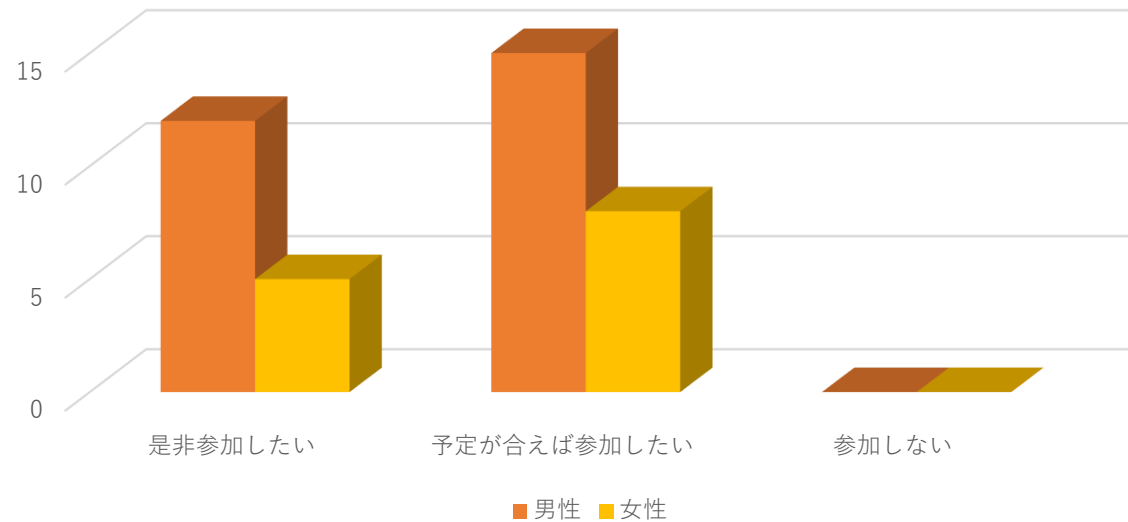
関心の低いアイテム



青森産天然ひらめ（通称：青天ひらめ）が一番人気の結果となり、質疑応答タイムに質問もあり、関心を集めた。日本では勿論の高級白身だが、トロ信仰が根強いシンガポール・セミナーでは関心が集まらなかったため、台湾での結果に驚いている。早速、回転寿司等への販売（輸出）を検討したい。更に、二番人気のばい貝も、シンガポールとは異なる結果であることに驚かされた。コリコリと繊細な味覚が、台湾では受け入れられる事が分かり、これも販売を検討したい。シンガポールでは断トツ人気だった車えび・うつぼが、台湾ではやや異なる結果となり、興味深い。今回のパートナー「一帆水産」と分析し、日本の回転寿司チェーンの進出が活発な台湾への販路を拡大を目指す。なお、ALPS処理水に関する質問は一切なかった。

アンケート結果

次回、セミナーがあれば参加したいか？



次回のセミナーで取り扱って欲しいアイテムは？

牡蠣、クロマグロ、カニ、活魚、活物、生鮮品、あわび、貝類、海藻、うに、ブリ、カジキ