

New Zealand



## Marlborough Sounds

ニュージーランド・南島の北端の景勝地「マールボロ・サウンド」。このエリアは同国の海岸線の1/5を占めています。ニュージーランドキングサーモン社[NZKS]はこの地域に8つの養殖地を設けてキングサーモンを養殖しています。

生活排水などの汚染が無い地域であり、サーモン養殖にとって最適な環境が整っています。養殖にとって重要な要素である豊富な酸素と低水温(12-17度)がこの地域の適度な水流によって保たれています。魚のストレスの原因にもなり、網にも悪影響のある高波や強風を遮るシェルターのような地形と水深も、養殖には好環境となっています。それぞれの養殖場を適度に離して病気の蔓延リスクに対するコントロールも行っております。

NZKS社は環境保護・持続可能の観点から、養殖場の移転に対する取り組みも積極的に行っております。



製品は、一番大きい版が取れる腹部のみ使用しておりますのでスライス一枚の型がほぼ一定です。↓  
小さい部分がありませんので  
ロスが無く、毎回の盛り付けに  
大きさを気にせずご利用  
頂けます。



パック内はシートを蛇腹に折りながら一枚ずつ挟み見込んでおりますので、少し解凍していただき、シートの端を引くだけで一枚ずつ簡単に形を崩さず取り出すことが可能です。

### スモークキングサーモンスライス 30/40

ニュージーランド産/冷凍

500g(30/40枚)×16PC

HALAL



### 湿塩製法

### Wet-brining method

シンポフーズがニュージーランド産「スモークキングサーモン」を始めたのは90年代半ば。欧州で主流の乾塩製法(振り塩製法/Dry-curing method)によるスモークサーモンが主流だった日本国内へ脂の乗ったキングサーモンの良さを活かす為、敢えて湿塩製法を取り入れた商品を現地で製造し始めました。塩と砂糖のみのソミュール液に浸漬後、乾燥、低温燻煙を施し、更に1日程度の低温熟成をしております。

発売当時は、振り塩スモークサーモンに慣れたお客様にはなかなか受け入れられませんでした。ドライでハードな風味が苦手な方や、お刺身のように使いたい和食の現場にも受け入れられ、和洋のジャンルを超えて年々ご利用いただくお客様が増えてまいりました。

キングならではのこってりとした脂と、お刺身のような生っぽさ、ほのかなライトスモークが受け入れられた理由です。ロングセラー商品となった本商品は、一度ご使用いただくと、長く使い続けていただくお客様が多いのが特徴です。



“キングサーモン”(英名 Chinook・和名マスノスケ)は、主に北大西洋に生息しています。ニュージーランドにキングサーモンが導入されたのは釣り用として19世紀後半の事。マールボロ・サウンドで商業養殖が始まったのは80年代です。NZKS社のキングサーモンの生産シェアは世界の50%以上を誇っています。(NZ国内で養殖されているのはキングのみ)

NZKS社は国連の掲げるSDGsに取り組んでいます。



## 株式会社 シンポフーズ

URL <http://www.shinpoh.com>

Tokyo Osaka  
Fukuoka Sapporo  
Sendai Naha

