



愛媛県漁業協同組合連合会

愛媛の  
活魚  
販賣

爱媛活跳鲜鱼  
Live Fish of Ehime

水産物販売促進パンフレット  
Association for the Promotion of Marine Product Sales  
水产销售促销用手册

# 寿司

SUSHI

新鮮なネタ(NETA)と酢めし  
鮮度を落とさず美味しくいただく  
そのことだけに  
拘り続けた日本の逸品



## 「寿司」のルーツは東南アジア・中国

日本食の代名詞にもなっている

「寿司」の世界的な流行は

1970年後半アメリカで発祥した日本食ブーム。

現代のような握り寿司の形態は

今から150年ほど前に確立しましたが

そのルーツは紀元前5世紀東南アジアの魚介類の

保存方法が起源と考えられており、

そこから中国を経由して紀元700年頃には

既に日本にその存在を確認することができます。

## Sushi originated in Southeast Asia and China

Sushi has become synonymous with Japanese food

The worldwide trend in Sushi started with the Japanese food boom in the US in the late '70s

The style of nigirizushi found today was established about 150 years ago. It is believed that it originated in the fish preserving method of Southeast Asia in the fifth B.C., and there is evidence of its established presence in Japan by 700 B.C. as it spread to Japan via China.

## “寿司”起源自东南亚、中国

“寿司”为代表性日本料理，

目前风行于全球各国，

流行契机则为70年代后期

美国的日本料理热潮。

现代握寿司形态

确立于距今约150年前，

咸认发祥于西元前五世纪东南亚的海鲜保存法，

其后经由中国传入日本，

西元700年前后已可确认存在于日本。

刺身

日本では最も新鮮な魚を鮮魚と呼びます  
そして、鮮魚(SENGYO)の中でも特に活きの良い魚を  
活魚(KATSUGYO)と呼びます  
活魚(KATSUGYO)それこそが刺身の真骨頂

SASHIMI

生

### 「刺身」にこだわる日本の料理人

生魚を食する習慣は世界中に今も残っていますが  
特に日本においては四方を海に囲まれ、  
新鮮な魚がいつでも手に入れられる  
恵まれた環境にあるおかげで  
その調理方法も洗練されていったと考えられています。  
日本では「刺身」を「お造り」と称し、  
「造」は「クリエイティブ」を意味します。  
シンプルであるがゆえに料理人の仕事ぶりがうかがわれる  
難しい料理であるとも言われています。

### Japanese chefs are particular about Sashimi

Although the custom of eating raw fish survives throughout the world, it is considered that the method of preparing raw fish in Japan was refined thanks to the favoured situation the country is placed in being an island where fresh fish is always available. In Japan, Sashimi is referred to as Otsukuri and the first character of the word, tsukuri means "creative". It is said that it is a difficult cuisine for its simplicity calls for a high level of skills.

### 日本厨师对“生鱼片”的坚持

全球都有生吃鱼肉的习俗，  
其中尤以日本四方环海，  
随时可以取得活跳鲜鱼，  
可以说是优越环境造就了高超烹调法。  
在日本“生鱼片”名为“お造り”，  
其中“造”这个字有“创造”之意。  
正因为烹调方式简单，  
更能反映出厨师的技巧，  
所以也可说是不容易上手的菜肴。

愛媛県産養殖真鯛

日本では祝い事があると  
鯛が届けられます。  
その美しい姿は王者を  
そ(ことほ)ぐにふさわしい魚。  
中でも瀬戸(EHIME)は  
鯛の名産地として有名です。

養殖に適したリアス式海岸と太平洋に近く黒潮  
が流れ込む宇和海の豊かな漁場で育ち水揚げ  
された「愛鯛」は国内最高級のブランド魚です。  
「愛鯛」は消費者の方々から美味しさ、歯ごたえ、  
上質な肉質、豊富な栄養価、鮮度の維持面の  
いずれにおいても常に高い評価を得ております。

Aitai sea bream raised in the rich Sea of Uwa with its ria shoreline and position in the Pacific Ocean where there is an incurrent of Black Current is among the finest brand of fish in Japan. Aitai has always enjoyed the appreciation of consumers for its flavour, firmness, quality, rich nutritional values and freshness.

爱媛县拥有适合养殖的沉降海岸，宇和海邻  
近太平洋又有黑潮流经，渔获丰富。这里盛  
产的“爱鲷”是日本最高级的知名鱼类，不论  
是味道、口感、肉质、养份、新鲜度都获得高  
度评价。

AITAI

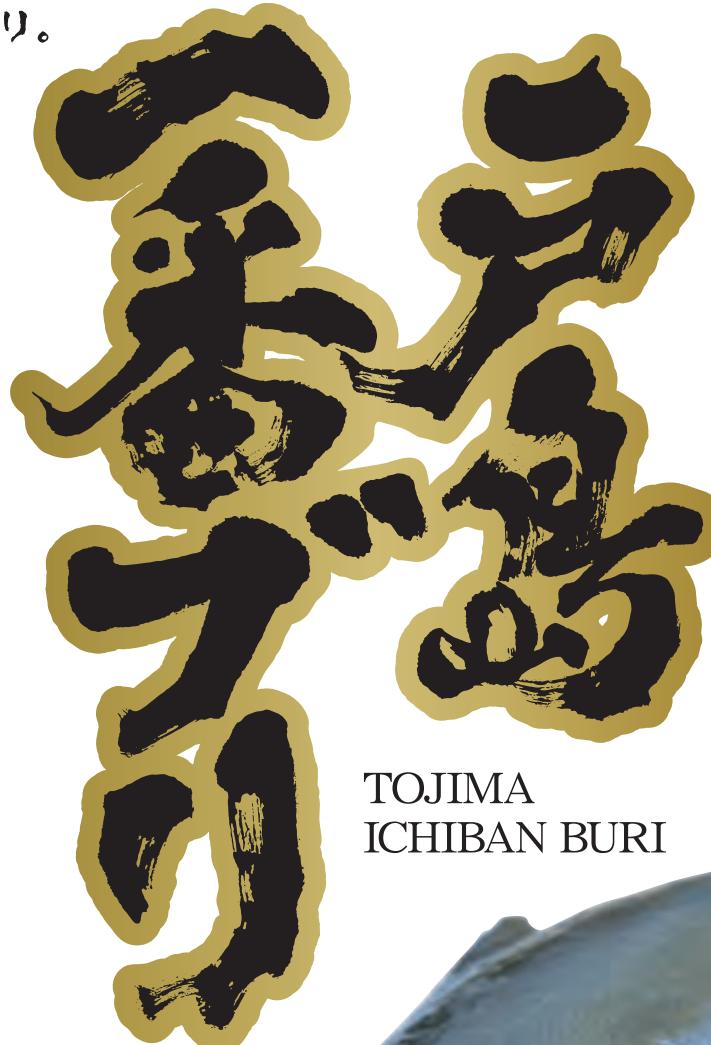


とてもおめでたいとされる  
“出世魚”の最上位に位置するアリ。  
特に、激しい潮にもまれて育った  
アリは珍重される逸品。  
瀬戸内海と太平洋の出会う  
戸島育ちのアリこそ海の宝です。

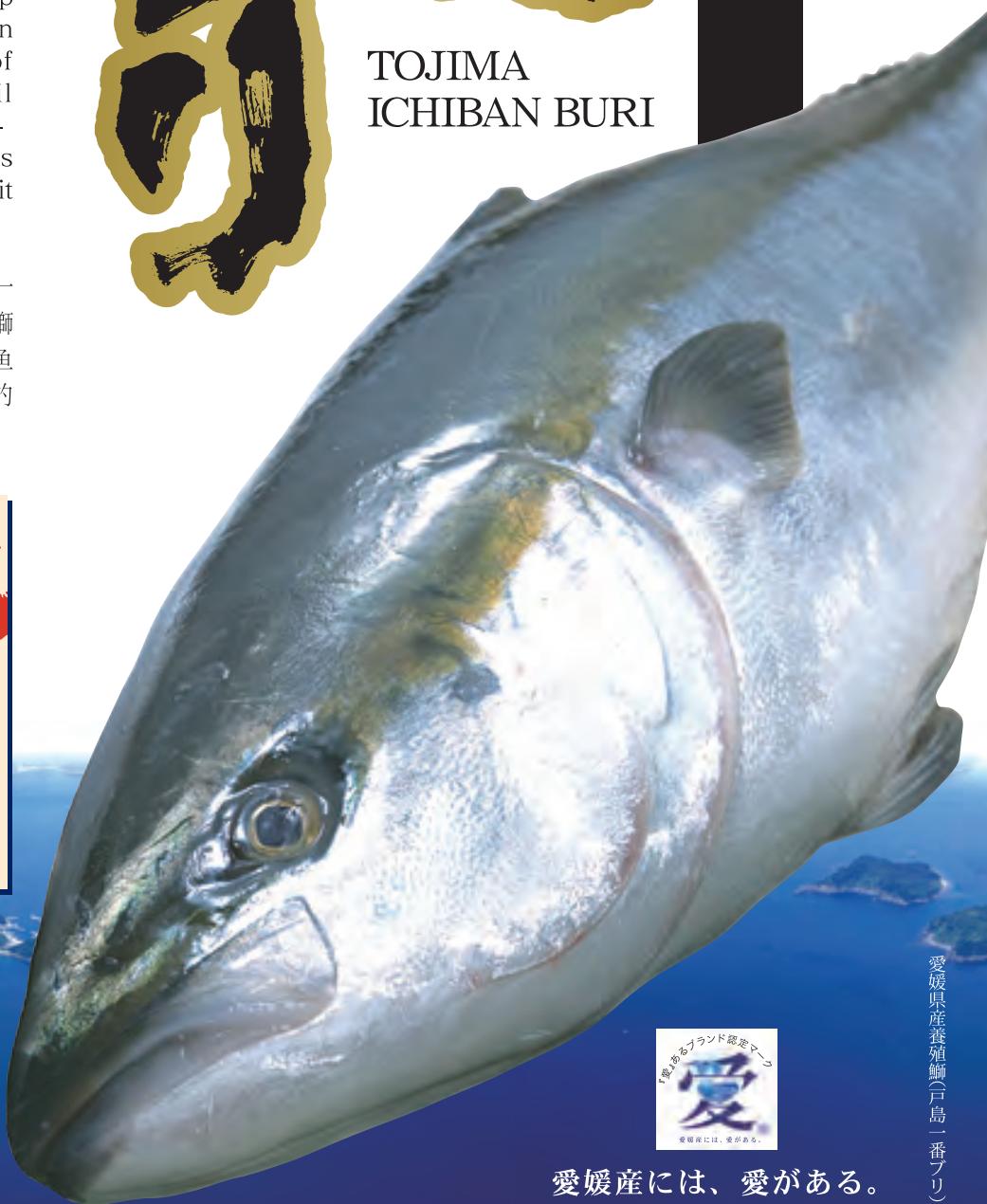
戸島周辺は水深が深く、潮通しの良い宇和海でも有数の好漁場です。速い潮流の中で育てられた『戸島一番ブリ』は運動量が豊富で、尾の付け根が引き締まり、旨みの乗った身は魚好きにとって最高の素材です。

The sea surrounding Tojima Is. is deep and it is one of the best fishing spot in the Sea of Uwa for its good flow of current. Tojima Ichiban Yellowtail raised in the strong current is well-exercised, which firms the base of its tail, and its flavoursome flesh makes it the choice ingredient for fish-lovers.

戸島周辺水深很深，在潮流通畅的宇和海一带也是数一数二的优良渔场。“戸島第一鰯鱼”在此地湍急潮流中生长，运动量丰富，鱼尾根部紧实，鱼肉富含脂肪，对爱吃鱼肉的人来说是不可多得的食材。



愛媛県産養殖鰯



愛媛産には、愛がある。

～えひめ愛フード推進機構認定ブランド～

# 愛媛の漁場

Fishing grounds of Ehime  
爱媛渔场

東洋のエーゲ海と呼ばれる美しさ  
太平洋と交わる潮の激しさ  
潮目。そこは“川”にたとえられるほど  
愛媛の海は日本人の誇り

愛媛県の海は、穏やかな多島海の瀬戸内海と風光明媚なアス式海岸の宇和海まで、多彩な表情を見せています。その海岸線は1,633kmに及び、全国5位の長さを誇ります。

漁場海域は、愛媛県内耕地面積の約7倍に相当する5,883m<sup>2</sup>。燧灘・伊予灘・宇和海などの海域のほか、来島海峡をはじめさまざまな瀬戸や水道があります。

変化に富む豊かな海と漁業資源に恵まれ、全国有数の「水産県」の地位を占めています。「愛媛県の魚」の真鯛に加え、ハマチ、ヒラメなどの魚類養殖、真珠、真珠母貝生産量は常に全国上位の座を占め、「とる漁業」と「つくる漁業」の絶妙なバランスが保たれています。

The sea of Ehime has many faces from the island-dotted Seto Inland Sea to the Sea of Uwa with its scenic ria shoreline. Its coastline is about 1,633km, which makes it the fifth longest in Japan.

The fishing waters are 5,883sqm in size, which is about seven times the size of Ehime Prefecture. There are all kinds of straits and channels including the waters of Hiuchinada, Iyonada and the Sea of Uwa, and Kurushima Strait.

The sea is rich in variety and marine resources, and it has always held one of the top positions for the volume of Yellowtail, Flounder, pearls and mother of pearl cultured in addition to Ehime's local fish, the Madai Sea Bream, and a fine balance has been struck between fisheries for catching and fisheries for creating.

爱媛县海域包括风平浪静、岛屿众多的濑户内海及沉降海岸风光明媚的宇和海，情趣截然不同。爱媛县海岸线长达1,633公里，高居日本第五位。渔场面积5,883平方米，为县内耕地面积的7倍左右。其中除了燧滩、伊予滩、宇和海等海域外，还包含有来岛海峡等各类海峡及水路。

由于周边海域变化多端，渔业资源丰富，使爱媛县成为日本数一数二的“水产县”。除了“爱媛县鱼”真鲷外，珍珠、珍珠母贝的产量也一直在日本国内名列前茅，“捕鱼渔业”、“养殖渔业”间保持着绝佳平衡。



私たちは消費者に自信を持ってお勧めできる魚をお届けするため、過密養殖をさけ生簀1基当たりの養殖数を制限しています。魚にストレスを与えない環境を整え、生産者一人ひとりが愛情を持って育て上げるからこそ、元気で安全な魚を出荷することができます。

So that we deliver fish we can recommend with pride to consumers, we limit the quantity of fish per fishpen to avoid excessive farming. We are able to ship fresh and safe fish only because each producer raises them with love in a stress-free environment.

为了能充满自信地向消费者提供值得推荐的鱼类,我们尽可能避免过分的养殖,限制每座鱼池的养殖数目。正因为环境不会让鱼类感到压力,每位生产者也竭心尽力,才能为消费者提供既新鲜又安全的鱼类。

# 生 産 者 の こだわり

Producers'  
commitment  
生产者的坚持



おいしさは安全の証。私たちが手塩に掛けた魚たちです。絶対の自信を持ってお勧めします。

Deliciousness is evidence of safety. The fish have been hand-raised by us. We recommend them with total confidence.

美味正是安全的证明,由我们竭心尽力养殖的鱼类,绝对不吃可惜。

# 「日本・愛媛の海」か 世界の「Gourmet =

From the sea of Ehime, Japan to the gourmet

“日本・爱媛海域”带给全球的“Gourm



えひめぎょれん  
HACCP認定工場

# ら 美食家」へ

connoisseurs of the world  
et=美食家”



毎朝、生産者と漁連職員が連携し出荷作業をスピーディに処理しています。



水揚げからトラックへの積み込み、加工センター や魚市場など出荷先の振り分けも短時間で同時に行われます。

# 徹底した衛生管理で食材

We promise food safety and peace of m

贯彻卫生管理, 提供绝

えひめぎょれん  
HACCP認定工場



計量室

真空包装された原料を金属探知機でチェック&計量  
Vacuum packed fish are checked by a metal detector and weighed.  
用金属探测器检查·测量真空包装原料。



梱包室

自動計量貼付システムでコンピュータにデータを記録し出荷管理を行い保冷車や冷蔵庫に搬入  
Data is recorded on the computer by the automatic weighing and labelling system to manage shipment and merchandises are then loaded onto an insulated or refrigerated lorry.  
通过自动测量粘贴系统将数据记录在电脑中,进行出货管理,并搬运到冷冻车、冰库中。



冷蔵庫・急速冷凍庫

-30°Cの冷蔵庫と急速冷凍庫で保管  
Fish are stored either in a minus 30 degrees refrigerator or a flash-freezer.  
储存在零下30度的冰库或急速冷冻库中。



2F検査室

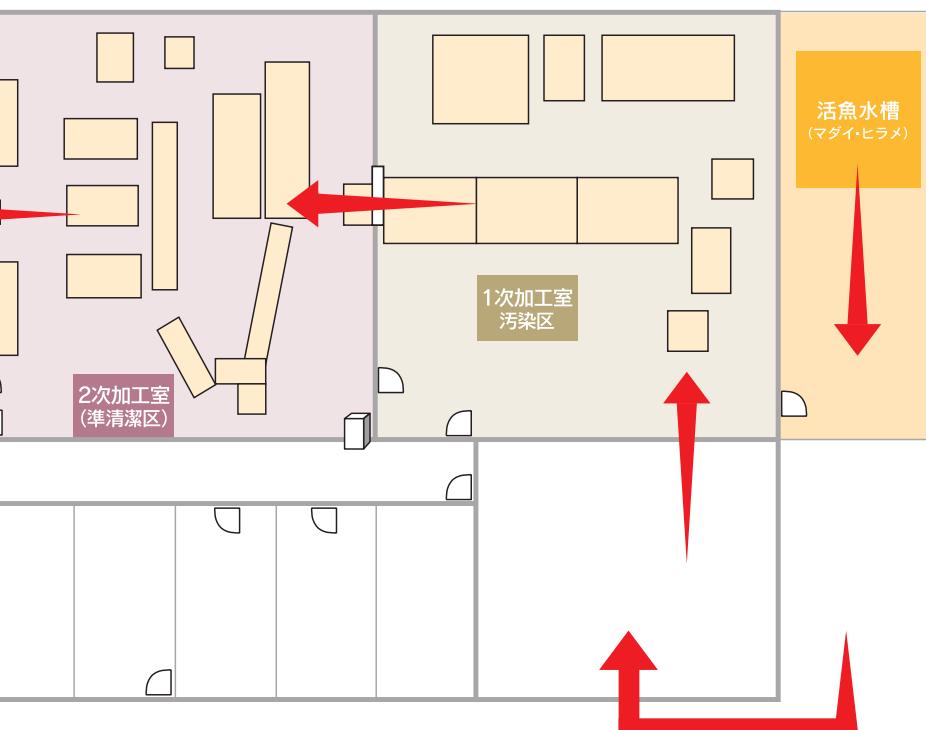
水産用医薬品の残留や細菌を適宜実施する  
Fish are tested for residues of fisheries medicine and bacteria accordingly.  
适切检验水产用医药品残留程度及细菌含有程度。

# の安全、安心を約束します。

ind through thorough hygiene control.

对安全、安心的食材。

## 水産物加工センター内加工ライン平面図



包装室(清潔区)にて真空パックに包装する  
Fish are vacuum packed in the packaging room (clean area).

在包装室(清洁区)进行真空包装。



十分に冷却しフィレー、ロイン、切り身等に加工する  
Fish are thoroughly cooled and processed into fillet, loin and slices.

彻底冷却后,加工为长条鱼块、三角形鱼块、鱼片等。



活魚水槽

管理が適正で指定配合飼料で育てた、優れた身質の原魚を選定し、畜用生簀に移動する

Appropriately managed and fine quality fish raised with a designated blend of feed are selected and moved to the fishpen for aquaculture.

挑选经适切管理,并用指定调配饲料养殖,肉质优良的原鱼,移往鱼笼中。



1次加工室

十分に冷却した後、ヘッドカッターで頭部、内臓、ウロコ等を一次加工室で除去する

Once thoroughly cooled, the head is removed with a head-cutter, and then the fish is gutted and descaled in Processing Room 1.

彻底冷却后,在第一轮加工室中使用去头器切除头部、内脏、鱼鳞等。

## HACCP認定加工センター

「危害分析重要管理点」システムHACCPは、1971年にNASA(アメリカ航空宇宙局)の宇宙船パイロット用の食事を安全に製造するために開発された食品の製造管理システムです。このシステムを導入することで、原料の調達から最終出荷に至るまで工程ごとに予想される汚染源や不良発生の可能性を事前にチェックするとともに、あらかじめ対策を準備することにより、生産プログラム全体においての食品に関する危険を防止し、製品の安全性を高めることができます。

## HACCP accredited processing centre

The HACCP system for hazard analysis is a food manufacturing control system developed in 1971 by NASA for producing safe meals for the astronauts. The introduction of this system has enabled us to check for potential pollutants and faults from the procurement of the stock to final shipment, and has also allowed us to prevent food hazards in the whole production program by enabling us to prepare countermeasures in advance to improve production safety.

## HACCP认可加工中心

“危害分析重要管制点”系统HACCP为一套食品生产管理系统,是为了安全生产太空人的用餐,由美国NASA(美国国家航空航天局)于1971年研发的系统。通过引进这套系统,能事先针对从原料采购到最终出货过程中的所有工序,确认可能出现的污染源或不良成品。并通过预先准备的因应对策,防止在整体生产过程中食物危险性,可提高产品的安全性。

# 美味新鮮

豊かな愛媛の海の幸をそのまま食卓へ  
美味しいと信頼をお届けします。

## ハマチ・ブリ Yellowtail 鮯幼魚・鰆鱼

ラウンド/Whole/全鱼	セミドレス/Head-on gutted/未去头对半切鱼身	ドレス/Head-off and gutted/去头对半切鱼身
フィレー /Fillet/长条鱼块	ロイン、ブロック/Loins,loinless blocks/三角形鱼块,鱼块	切り身/Slices/鱼片

## マダイ Sea Bream 真鲷

ラウンド/Whole/全鱼	セミドレス/Head-on gutted/未去头对半切鱼身	ラウンド真空パック処理済/Vacuum packed whole/已去内脏全鱼真空包装
フィレー /Fillet/长条鱼块	ロイン、ブロック/Loins,loinless blocks/三角形鱼块,鱼块	

- 漁場環境が良いこと。水産物医薬品残留検査に合格していること。
- マダイ・ヒラメ／色・型が優れ肉厚はあるが油分が少なく、身がしまっていること。
- ハマチ・ブリ・カンパチ／胴回りが大きく、歩留まりが良く、背身と腹身の油ののり具合のバランスと血合いの変色の対応を餌飼料の研究により改善していること。
- Good fishing environment. Passed the marine medicine residue test.
- Sea Bream & Flounder / Good colour and shape, meaty flesh but lean and firm.
- Yellowtail & Amberjack / Thick girth and good yield ratio and with an improved balance of fat between the belly and back, and measures taken to prevent the discolouration of dark meat by the development of feed.
- 渔场环境佳，并已通过水产品医药品残留程度检验。
- 真鲷·比目鱼／色泽、鱼型佳，肉厚少脂肪，鱼肉紧实。
- 鮰幼鱼·鰆鱼·红甘／鱼身大，良品率高，并通过饲料研究改善鱼背·鱼肚含脂肪成份的均衡程度及带血部份变色问题。

## カンパチ

Amberjack

红甘

ラウンド/Whole/全鱼



セミドレス/Head-on gutted/未去头对半切鱼身



ドレス/Head-off and gutted/去头对半切鱼身



フィレー /Fillet/长条鱼块



## ヒラメ

Flounder

比目鱼

ラウンド/Whole/全鱼



フィレー /Fillet/长条鱼块



## その他の製品

Other products 其他产品

①ブリ頭部のカット②ブリカマ③タイ頭センターカット  
④レンジパックシリーズ⑤豆アジ粉付 その他、アラなどの加工物や小売り用業務向けの各種加工品も製造しています。

①Yellowtail head, ②Yellowtail collar, ③Sea Bream head split in the centre, ④Microwave pack series,  
⑤Floured baby Mackerel

We also produce processed fish scraps and various processed foods for retail and commercial use.

①鰯鱼头②鰯鱼下巴③鲷鱼头对半切④微波包装系列⑤附小鰯鱼粉。

还生产下巴等加工产品、零售业务用各类加工产品。



## 活魚クールボックス Live fish cool box 活跳鲜鱼保冷盒

多彩な魚種・加工の組合せで配達いたします。

We delivery in various combinations of fish and processed fish.

寄送各类鱼种、加工产品组合,种类丰富。



フィレータイプ Box of fillets 长条鱼块类型



ラウンドタイプ Box of whole fish 全鱼类型  
フィレータイプ Box of fillets 长条鱼块类型

# 素材を生かしたお料理

Dishes made from making the most of the ingredients 活用食材的菜肴

鍋



鯛のしゃぶしゃぶ  
Sea Bream shabu-shabu  
鲷鱼肉涮涮锅

生



鯛の白ゴマ和え  
Sea Bream with sesame dressing  
白芝麻拌鲷鱼肉

揚



鯛の揚げ南蛮  
Sweet & Sour fried Sea Bream  
糖醋炸鲷鱼肉块

生



鯛のカルパッチョ  
Sea Bream Carpaccio  
鲷鱼肉冷盘

焼



鯛のピッツア  
Sea Bream pizza  
鲷鱼比萨饼

生



鯛の茶漬け  
Sea Bream chazuke (Sea Bream topped rice with tea)  
鲷鱼茶泡饭

生



ブリのぐんかん巻き  
Yellowtail battleship rolls  
鮪鱼军舰卷

焼



ブリカマの塩焼き  
Salt-grilled Yellowtail  
盐烤鮪鱼下巴

煮



ブリの赤ワイン煮  
Yellowtail cooked in red wine  
红酒炖鮪鱼

鍋



ブリのしゃぶしゃぶ  
Yellowtail shabu-shabu  
鮪鱼肉涮涮锅

集



えひめ漁連の各事業	
販売事業	
鮮魚貝類	鮮魚・貝・冷凍品・加工品
養殖魚類	ハマチ・ブリ・タイ・スズキ・トラフグ・カンパチ・ 養殖魚稚魚・フィレー等加工品
藻類	乾ノリ・天草・ヒジキ・布ノリ・青ノリ・黒バラノリ他
煮干類	煮干・チリメン・釜揚チリメン等
真珠・真珠貝類	真珠・真珠母貝・真珠稚貝
加工事業	
フィレー等加工品	ハマチ・ブリ・タイ・ヒラメ・スズキ・カンパチ・トラフグ他
その他加工品	ギフト用・個人消費用・業務用他

### えひめぎょれん販売株式会社

漁連は共販や入札、市場運営等、消費者や生産者により近い現場の仕事が中心です。えひめぎょれん販売(株)は鮮魚の小売店の運営や給食食材の供給、海外輸出等、国内外の消費者と産地を結ぶパイプ役として設立されました。

### Operations of the Federation of Fisheries Cooperatives of Ehime SALES

Fresh seafood	Fresh fish, shellfish, frozen foods, processed foods
Farmed fish	Yellowtail, sea bream, seaperch, tiger blowfish, amberjack, farmed fry, processed fish, i.e., fillets
Seaweed	Dried seaweed, agar-agar, hijiki, funori, green laver, kurobara nori, etc.
Small boil-dried fish	Dried sardines, salted baby sardines, boiled baby sardines, etc.
Pearl and pearl oysters	Pearls, mother of pearl, young pearl shells
PROCESSING	
Processed fish, i.e., fillet	Yellowtail, sea bream, flounder, seaperch, amberjack, tiger blowfish, farmed fry, processed fish, i.e., fillets
Other seafood	For gift, individual consumption, commercial use, etc.

### Ehime Gyoren Sales Co. Ltd.

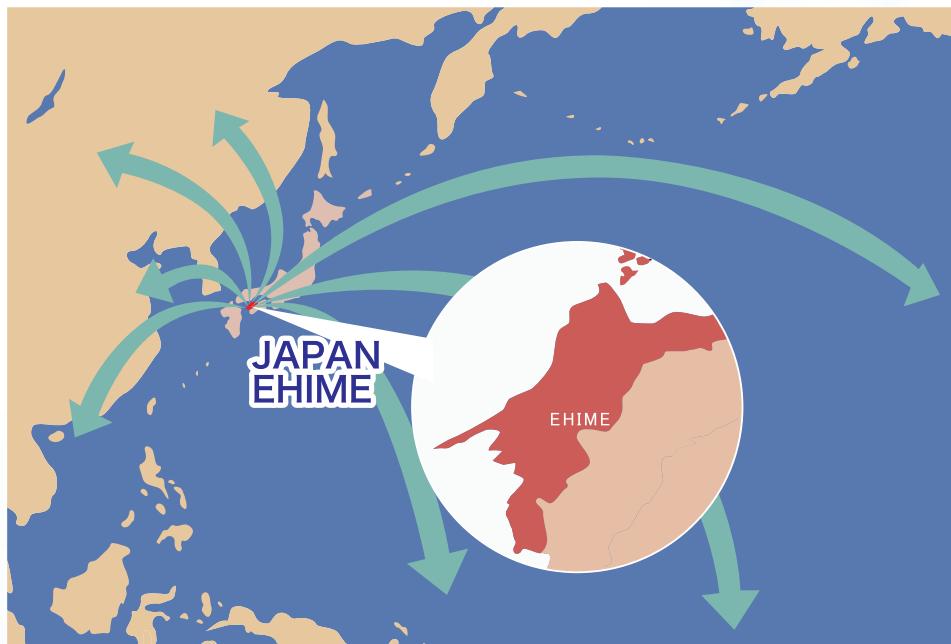
The Federation of Fisheries Cooperative's main operation involves work that is closely associated with consumers and producers such as cooperative sales, bid tendering and market operation. The Ehime Gyoren Sales Co., Ltd. was established to serve as the pipeline that links consumers and producing regions at home and abroad through the operation of fishmongers, supply of school meal ingredients and overseas export.

### 爱媛渔联业务内容

销售业务	
鲜鱼贝类	鲜鱼、贝类、冷冻产品、加工产品
养殖鱼类	鲷幼鱼、𫚕鱼、鲷鱼、鲈鱼、虎河豚、红甘、养殖鱼鱼苗、长条鱼块等加工产品
海藻类	干海带、燕菜、羊栖菜、布海带、青海带粉、散装黑海带等
鱼干类	小杂鱼干、小白鱼干、川烫小白鱼等
珍珠、珍珠贝类	珍珠、珍珠母贝、珍珠稚贝
加工业务	
长条鱼块等加工产品	鲷幼鱼、𫚕鱼、鲷鱼、比目鱼、鲈鱼、红甘、虎河豚等
其他加工产品	馈赠用、个人消费用、业务用等

### 爱媛渔联销售株式会社

渔联业务内容以共同销售、投标、市场营运等现场业务为主，直接接触消费者和生产者。之所以设立爱媛渔联销售株式会社，是为了营运鲜鱼零售店、提供营养午餐食材、出口国外等，成为国内外消费者与产地间的桥梁。



*From the sea in Ehime to the world*



## 愛媛県漁業協同組合連合会

- 宇和島支部 養魚課／〒798-0005 愛媛県宇和島市築地町2丁目6-23 TEL.0895-22-5225 FAX.0895-24-6318 ☎u-yougyo@ehimegyoren.or.jp
- 宇和島水産物加工センター／〒798-0005 愛媛県宇和島市築地町2丁目318番地213 TEL.0895-20-1866 FAX.0895-25-7066 ☎u-kakou@ehimegyoren.or.jp
- 松山本部販売課／〒790-0002 愛媛県松山市二番町4丁目6-2 TEL.089-933-5119 FAX.089-921-3964 ☎m-hanbai@ehimegyoren.or.jp
- 東予支部／〒793-0027 愛媛県西条市朔日市字秋吉893-9 TEL.0897-56-1247 FAX.0897-56-1248 ☎saijou@ehimegyoren.or.jp
- えひめぎよれん販売(株)／〒791-8051 愛媛県松山市梅田町24-2 TEL.089-911-6963 FAX.089-911-6964 ☎kk-hanbai@ehimegyoren.or.jp

## FISHERY COOPERATIVE FEDRATION EHIME

- Uwajima Branch, Fish Farming Section / 2-6-23, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime Prefecture  
TEL.0895-22-5225 FAX.0895-24-6318 ☎u-yougyo@ehimegyoren.or.jp
- Uwajima Marine Product Processing Centre, / 2-318-213, Tsukiji-cho, Uwajima City, Ehime Prefecture  
TEL.0895-20-1866 FAX.0895-25-7066 ☎u-kakou@ehimegyoren.or.jp
- Matsuyama Head Office, Sales Section / 4-6-2, Niban-cho, Matsuyama City, Ehime Prefecture  
TEL.089-933-5119 FAX.089-921-3964 ☎m-hanbai@ehimegyoren.or.jp
- Touyo Branch / 893-9, Tsuitachi aza akiyoshi, Saijyou City, Ehime Prefecture  
TEL.0897-56-1247 FAX.0897-56-1248 ☎saijou@ehimegyoren.or.jp
- Ehime Gyoren Sales Co.Ltd. / 24-2, Umeda, Matsuyama City, Ehime Prefecture  
TEL.089-911-6963 FAX.089-911-6964 ☎kk-hanbai@ehimegyoren.or.jp

## 愛媛県漁業合作社聯合會

- 宇和島分部 养殖鱼课／〒798-0005 愛媛县宇和岛市築地町2丁目6-23 电话: 0895-22-5225 传真: 0895-24-6318 ☎u-yougyo@ehimegyoren.or.jp
- 宇和島水产加工中心／〒798-0005 愛媛县宇和岛市築地町2丁目318番地213 电话: 0895-20-1866 传真: 0895-25-7066 ☎u-kakou@ehimegyoren.or.jp
- 松山总部销售课／〒790-0002 愛媛县松山市二番町4丁目6-2 电话: 089-933-5119 传真: 089-921-3964 ☎m-hanbai@ehimegyoren.or.jp
- 東予分部／〒793-0027 愛媛县西条市朔日市字秋吉893-2 电话: 0897-56-1247 传真: 0897-56-1248 ☎saijou@ehimegyoren.or.jp
- 爱媛渔联销售株式会社／〒791-8051 愛媛县松山市梅田24-2 电话: 089-911-6963 传真: 089-911-6964 ☎kk-hanbai@ehimegyoren.or.jp