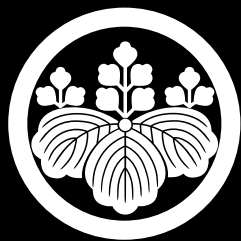


三代目
林内水産



KAKIUCHI
FISHERIES
COMPANY



私たちについて



終戦直後、初代が海へ漕ぎ出して75年
三代目の三兄弟が営む、水産会社です
現在の年間水揚げ量は20万尾
代々かんぱちの養殖技術を磨いてきました

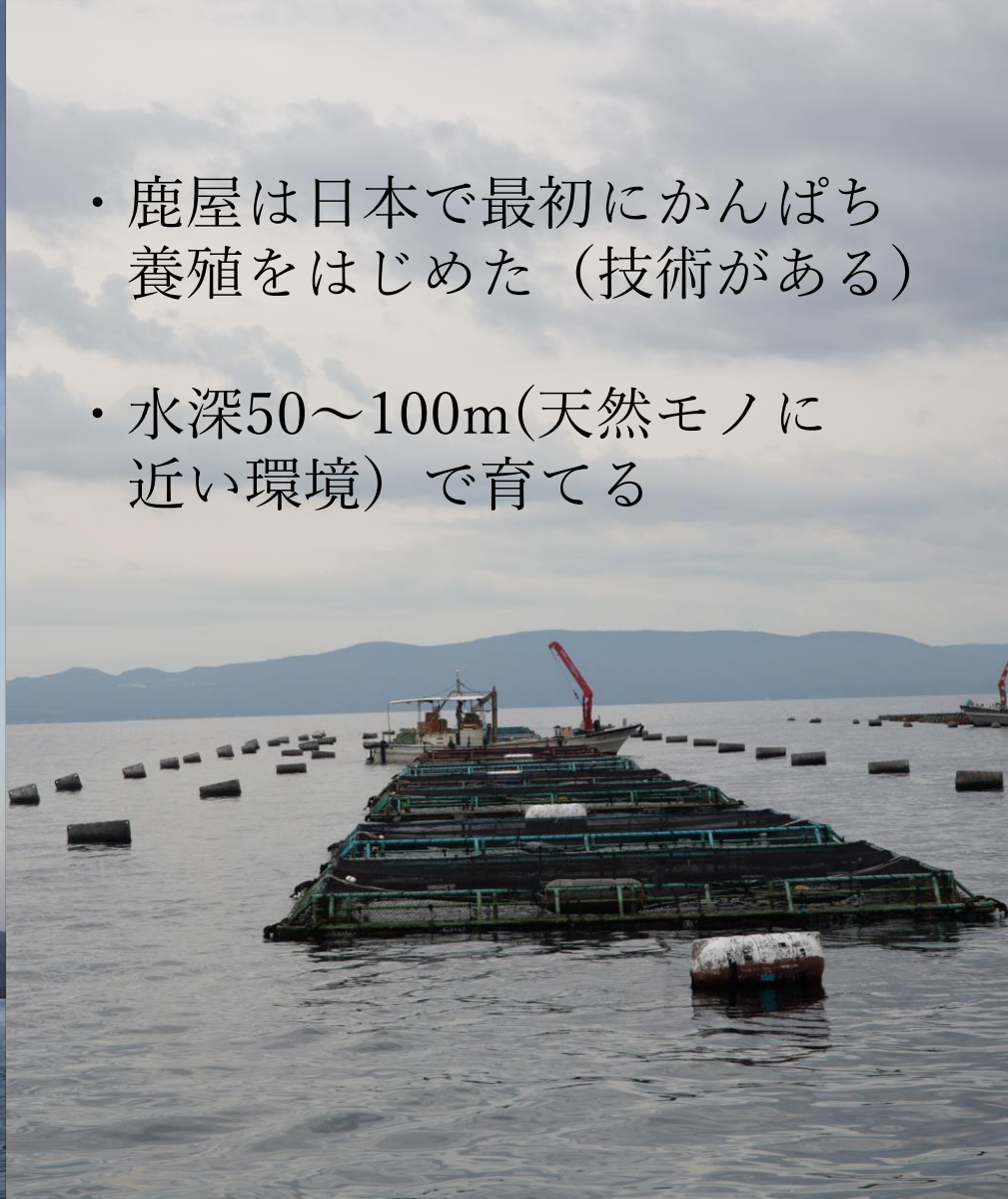


錦江湾について

- 一年中、黒潮が流れ込む
本土最南端の内海^{うちうみ}
- 温かい海域を好む
かんぱちの養殖に最適
- 潮流（水の入れ替わり）が
早く、プラクトンが豊富



- 鹿屋は日本で最初にかんぱち
養殖をはじめた（技術がある）
- 水深50～100m（天然モノに
近い環境）で育てる





私たちの魚

極上

三ツ星かんぱち



- ・三代にわたり、磨いてきた技術で
- ・三兄弟が知恵を持ち寄り育て
- ・三ツ星レストランでも認められる
極上のかんぱちを目指したい

そんな思いから命名しました



こだわり

旨味、甘み、香りを 最大限に引き出す

栄養バランスを考えた
海を汚さない、天然由来の
配合飼料を与える



手間暇を惜しまない

生餌をベースにした飼料なので、
水分量はEPの3倍。つまり、EPと
同量のエサを与えるのに、3倍の
手間がかかるが、その手間を
惜しまず、おいしさを追求





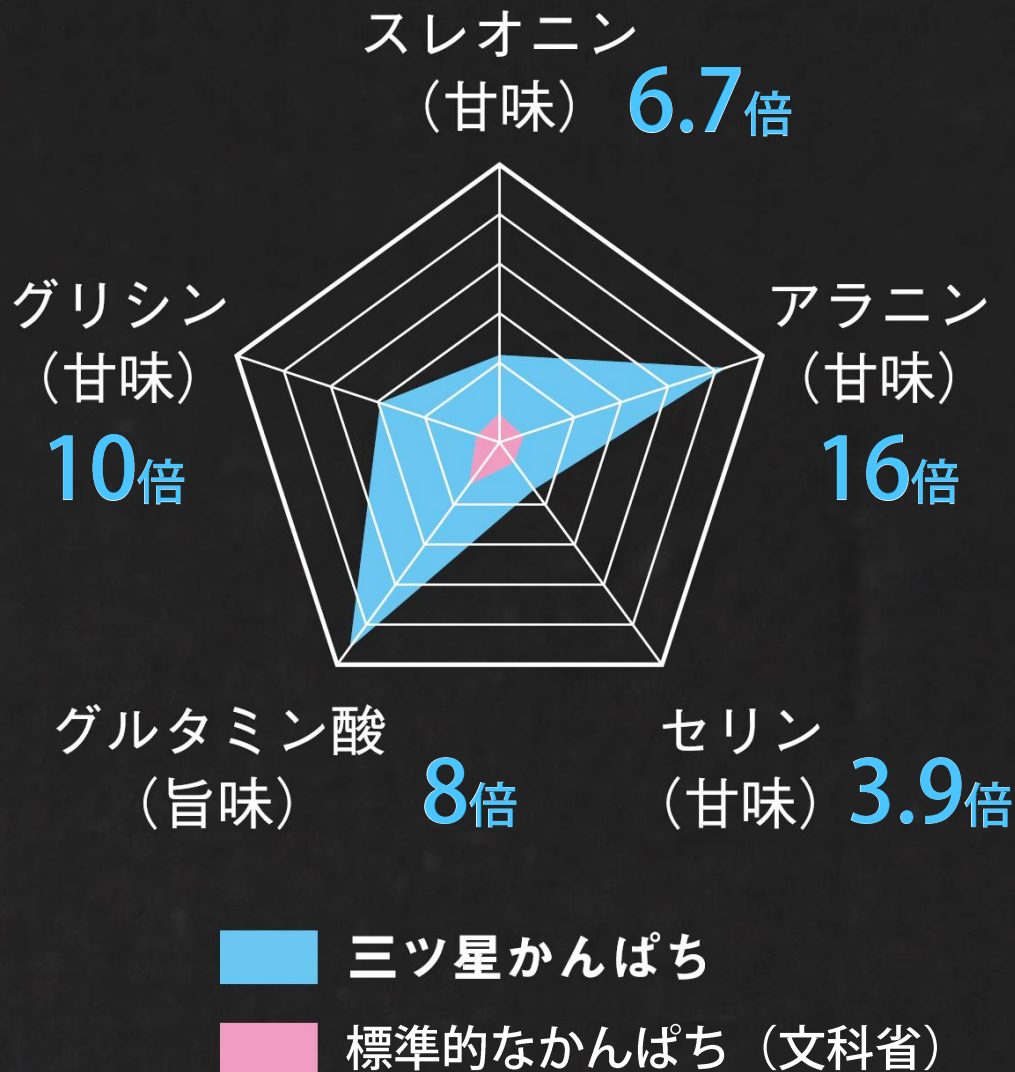
その結果・・・

圧倒的なおいしさ！

三ツ星かんぱちの
旨味に関わる
アミノ酸系の成分を
調べたところ
標準的なかんぱち
(文科省発表) に比べ

甘み成分は
約4~16倍

旨味成分は
8倍に



脂のりもいい！ (=17%、一般は5%)

つまり、生でも、加熱しても、熟成してもおいしい！



極上
甘みと旨味、ここに極まる 三ツ星かんぱち

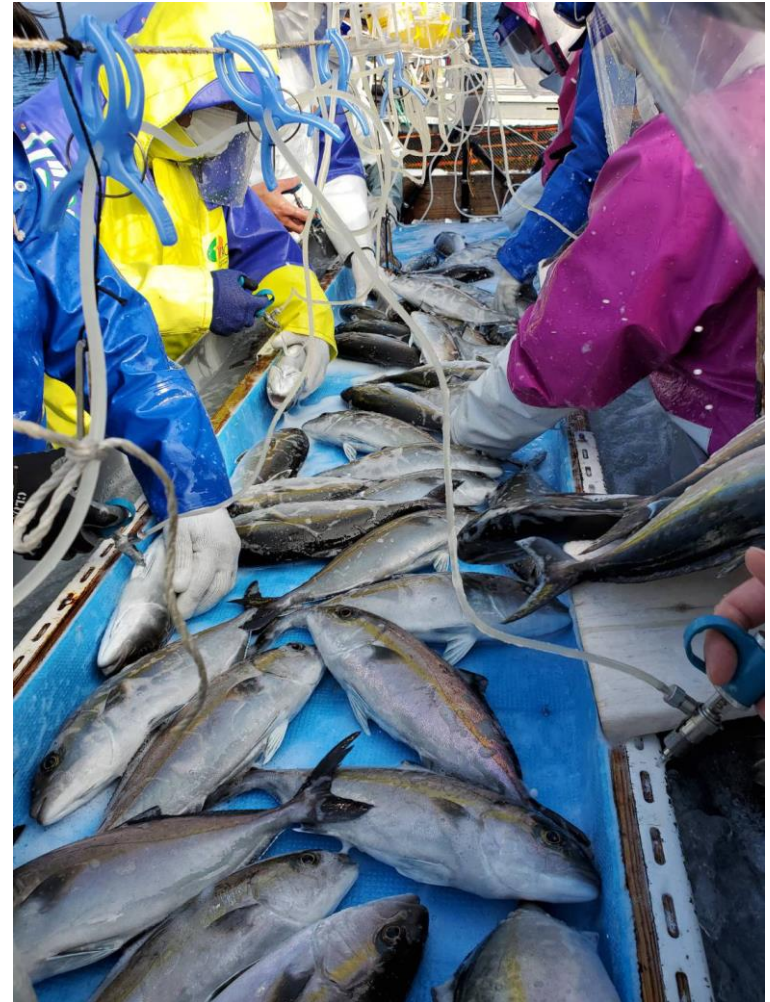


安心安全

徹底した安全管理

天然魚と養殖魚の最大のちがいは「安全性」と言っても過言ではありません。何を食べてどんな病気にかかっているか分からない天然魚に対し、養殖魚は食の安全に影響のない微量なワクチンを接種させるなど、その安全性を保障することができます。

鹿屋市漁協で水揚げされたカンパチから、病気が検出された症例は、過去に一度もありません。



国際的な安全規格



加盟している
鹿屋市漁業協同組合は
組合全体として
ISO22000、HACCP
MEL認証、AEL認証
を取得しており、
生産～加工に至るまで
一貫して安心・安全な
体制を構築しています

