

NIPPON KATSUGYO

世界の名産がここに
ある。



活魚事業部

世界の名高い産地からオールシーズン空輸。
優れた技術と設備で
高品質な商品を活きたままお届けします。



最高の「アワビ」を追い求めた私たちが
たどり着いたのはここでした。

活蝦夷あわび

サイズ：40～150g up

200余りの島々が連なる美しい海。その独特の地形が命あふれる豊かな海をつくります。韓国で一番評価の高い海苔やワカメ、昆布の産地で知られるこの海域は蝦夷アワビの最高の養殖場でもあります。韓国産蝦夷アワビは、通年安定供給が可能で安心安全高品質。刺身ではコリコリ感が、焼きでは柔らかさがあります。

活メ加工、スライス加工など、活物の加工は
ご相談ください。



あわび煮貝（福良煮）

サイズ：40～100g up

活鮑を使用し国内で加工しています。天然のだしでふっくらと味付け。肝まで食べられる最高の逸品です。



あわびの燻製

サイズ：40～100g up

活鮑を使用。添加物は一切使用せず、桜チップで燻製しました。濃厚な味、シコシコとした食感があります。



スチームあわび / ボイルあわび

サイズ：40～100g up

活の状態から素早く高温でスチーム加工 / ボイル加工しています。柔らかくて食べやすい状態に仕上げています。縮みが少なく扱いやすいのが特徴です。

用途：煮鮑、酒蒸、ステーキ、刺身など

常に安定供給可能な食材として
細やかな管理で高品質をお届けします



活オマール海老

サイズ：400～800g up

カナダとアメリカ東海岸に棲息。イセエビよりも弾力があり、ぷりぷりとしてタラバガニに近い食感。フレンチ・鉄板焼の他に和食でも評価されています。



UHP オマール (ホール)

サイズ：
300～500g up



UHP オマール (テール)

サイズ：
3～5 オンス

高圧をかけて蒸しており、レアでの調理が可能。身離れがいい等クオリティが高く、調理の手間が省けます。



UHP 凍結により活オマールのような鮮度でお使いいただけます。また、活よりも身が剥きやすく使いやすくなっています。



活メ車海老 (プロトン凍結)

サイズ：18,20,25,30g

山口、九州、沖縄地域の良質な自然環境で育てられた車海老を生きメ急速凍結した健康で安全な美味しい車海老です。



三陸蝦夷あわび (天然)

サイズ：100～200g

三陸のリアス式海岸の恵みから豊富な森の栄養分を得て、締まった肉質と旨みを創り出しています。三陸&天然ならではの、コリコリ感と旨みがあります。



三陸蝦夷あわび (養殖)

サイズ：殻長 60mm (30/40g)
～殻長 70mm (50/60g)

採卵から孵化、養殖まで一括管理し2～3年かけ陸上養殖しています。安心、安全、肉厚で肝もおいしく食べられます。



オーストあわび (天然)

サイズ：200～600g

国産の黒アワビに類似。身は縁が黒く柔らかい。刺身より焼きや煮貝での評価が高い。年間を通して安定供給が可能です。



国産伊勢えび（天然）

サイズ：100～800g up

産地は千葉、三重、和歌山、静岡などですが、禁漁期があり漁期がそれぞれ異なります。5月から8月まではほとんどの漁場が産卵期のため禁漁。



南アフリカイセ（天然）

サイズ：200～400g

南アフリカの最南端ケープタウン沖で漁獲。冷たい海で育ったため、ぷりぷりとした食感があり、絶妙な旨みと甘さが特徴です。



西オーストイセ（天然）

サイズ：400～600g

オーストラリア西海岸で漁獲されます。日本の伊勢海老とよく似た姿形をして、味も繊細で美味です。



ミナミアカザエビ（スキャンピー）

ホールサイズ：

M、L、2L（15～50gUP）

剥き身：500g / 1パック

韓国は南方の済州島周辺で漁獲される。船上凍結だけを加工しているので鮮度抜群。甘えびやボタンエビにも引けを取らない甘さがあり、頭のミンも良いダシが出ます。剥き身はIQF凍結で使いやすく、にぎり寿司はもちろん、カルパッチョや揚げ物にも最適です。和洋さまざまな料理に適應できるので、是非一度お試しください。



ハーフシェル（韓国産）

サイズ：M（約8～10cm）

濃厚かつクリーミーな味わいを楽しめます。瞬間凍結で鮮度抜群。高品質仕立てです。（1月～3月受注）



殻付カキ（加熱用）

三陸産

サイズ：10kg（約70～100個）

女川の尾浦漁港で水揚げされた産卵前の成熟した物を急速凍結した良質な牡蠣です。

広島産

サイズ：11kg（約90～110個）一斗缶入

4月～6月の最も身入りが良いもののみを使用。水揚げから2時間以内の急速冷凍なので鮮度も抜群。

冷凍事業部

業務用魚の切り身、各種冷凍水産物を取り揃えております。
世界各地より水産物原料を調達。国内の厳しい衛生管理基準をもとに輸入。
お客様の細やかなニーズに常に応えられるよう品揃えしています。



スズキフィレ



鱈フィレ



白甘鯛フィレ



開きアジ



各種鮮魚冷凍品

- メゴチ開き●活メ骨切り鱈フィレ●ほうぼうフィレ●かさごフィレ【天然】●メバルセミドレス●オコゼ舟造●さより開き●ハゼ開き●イトヨリ開き●イイダコ●太刀魚ドレス●アイナメフィレ●アンコウフィレ●アンコウD●アンコウ切身●サゴシフィレ●プリフィレ●切身各種

海洋食文化を通して、世界を一つに繋ぐこと
それが私たちの目標です。



会社概要

商号：日本活魚株式会社

創業：1976年6月（昭和51年）

設立：2002年8月（平成14年）

資本金：8,050万円

年商：35億7千万円（2016年度）

本社所在地：〒136-0082 東京都江東区新木場 3-4-2

事業内容：1、水産物の売買及び輸出入業

2、鮮魚・塩干・珍味・水産加工品・野菜・果物等の食料品の卸小売業

3、通信販売業務

4、前各号に付帯する一切の業務

代表者：代表取締役 福本伸司

従業員数：70名

取引銀行：みずほ銀行深川支店他

主な事業所



東京支店

〒136-0082 東京都江東区新木場 3-4-2
TEL: 03-3522-1081 FAX: 03-3522-1085



名古屋支店

〒455-0053 愛知県名古屋市港区名四町 63
TEL: 052-665-4052 FAX: 052-652-0940



大阪支店

〒556-0022 大阪府大阪市浪速区桜川 4-10-24
TEL: 06-6563-3055 FAX: 06-6563-3056

冷凍事業部

〒216-0006 神奈川県川崎市宮前区宮前平 3-11-23-205
TEL: 044-948-6018 FAX: 044-948-6019

名古屋食品流通事業部

〒459-8001 愛知県名古屋市緑区大高町字寅新田 62
TEL: 052-622-2880 FAX: 052-622-2890



信頼と実績の専門商社



日本活魚
NIPPON KATSUGYO

本社

〒136-0082 東京都江東区新木場 3-4-2
TEL: 03-3522-1075 FAX: 03-3522-1076

