

7月7日2014年

TANAKA INNOVATION CO., LTD.
บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด



タイユニオンマニュファクチュアリング社の鯉節のご紹介

タイユニオン社では、2005年より、スリランカ向けの鯉節輸出を皮切りに、現在日本EU,ムスリム諸国向けに鯉節のテスト生産を行っています。製品開発及び品質改良および、マーケティングを関連企業である Tanaka Innovation Co.,Ltd.で行っております。

タイユニオン社は、世界の鯉、鮪缶詰のシェアの3割程度を占め、原料の取扱い量は、全体の24%を超える世界最大規模の水産加工企業です。

タイユニオン第3工場は、2013年に稼働を開始した新しい工場、鯉節の製造のためのスモークハウスを併設しており、そこで鯉節を生産しています。

安心の生産システム

- ① 漁場の管理。西太平洋、中部太平洋等の油の少ない鯉を原料と致します。
- ② 原料は、塩分、ヒスタミン値などの分析を経て選別された原料を使用しております。
- ③ 工程での品質管理は、各工程ごとにQCえお配置し、熟練した作業者のみで製造しております。
- ④ 製品によっては、骨なしの鯉節を製造することが可能です。これはツナ缶製造30年のノウハウに裏打ちされたものです。
- ⑤ 製品は、タイユニオンのラボで検査され、規格を確認後出荷されることになっております。すべての製品は、原料記録、製造記録、検査結果等の書類により、トレーサが可能です。
- ⑥ 最近ニーズが増えてきたイスラム国への出荷にも無理なく対応できるように、ハラール認証つけることが可能です。

品質保証システム、ISO17025 ラボでの製品の分析など、他社にはないアドバンテージもあり、是非、原料としてお取り扱い頂きたくご検討の程お願い致します。

以上



タイユニオンマニュファクチュアリング (TUM) 社 鰹節関連商品一覧

7月7日2014年

TANAKA INNOVATION CO., LTD.
บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด

		製造フロー	規格	価格	
荒節	荒節	冷凍鰹 → 解凍 → 蒸煮 → 燻蒸 → 整形、選別 → パッキング → 冷蔵保管 (0°C~5°C)	水分 45%±3% 脱気 10~13kg/カートン	価格は、原料価格により変動します。	
	亀節	冷凍鰹 → 解凍 → 蒸煮 → 燻蒸 → 整形、選別 → パッキング → 冷蔵保管 (0°C~5°C) (リクエストで天日干しが入ります)	水分 45%±3% 脱気 10~13kg/カートン		価格は、原料価格により変動します。
鰹節	カビ付け無し	冷凍鰹 → 解凍 → 蒸煮 → 燻蒸 → 天日干し → 整形、選別 → パッキング → 冷蔵保管 (0°C~5°C)	水分20%以下 脱気10kg/カートン	価格は、原料価格により変動します。	
		* 魚種；ポニトー、宗田鰹も注文に応じ製造いたします。		価格は、鰹に比べ10%程安い価格です。	
鰹フレーク	フレーク	原料 (荒節、亀節、鰹節 格外品+血合い+フレーク+骨) → 燻蒸 → 粉碎 → 冷蔵保管 (0°C~5°C)	水分17%~20% 脱気10kg/カートン	価格は、原料価格により変動します。	
鰹パウダー	パウダー 50メッシュパス	原料 (M45) → 燻蒸 → 水分調整 → 粉碎 → → 微小粉碎 → 冷蔵保管 (0°C~5°C)	水分 15%	価格は、原料価格により変動します。	

* 最少オーダー 1050ケース/20フィートコンテナ

* テスト輸入の際は、ご相談に応じます。

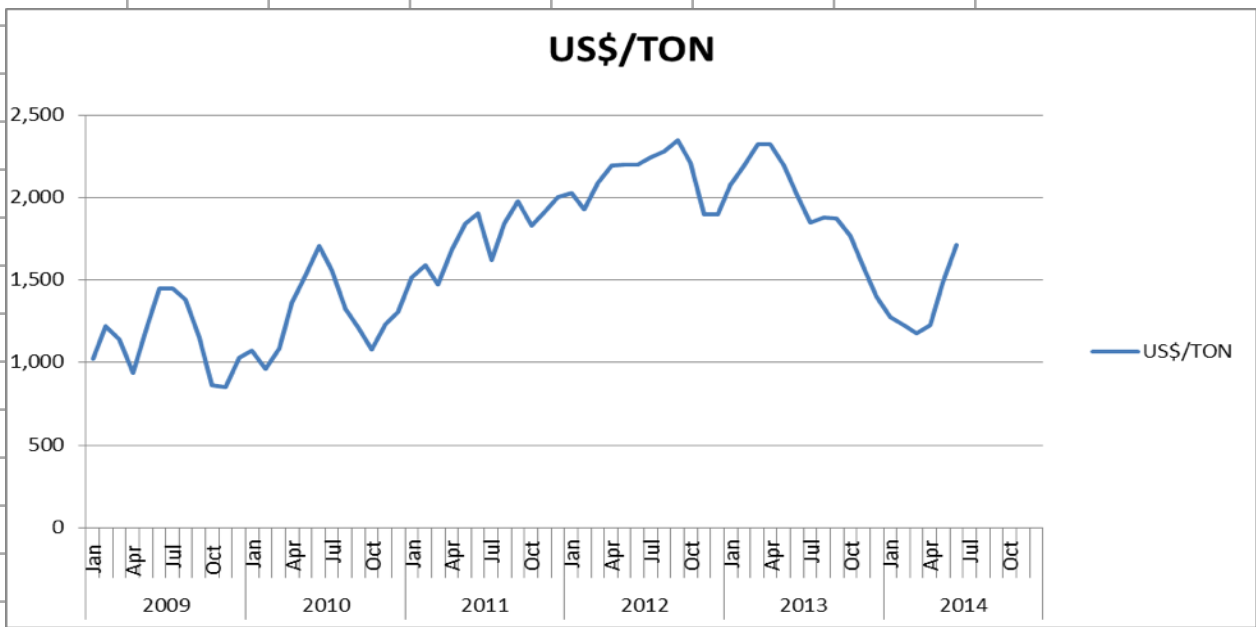
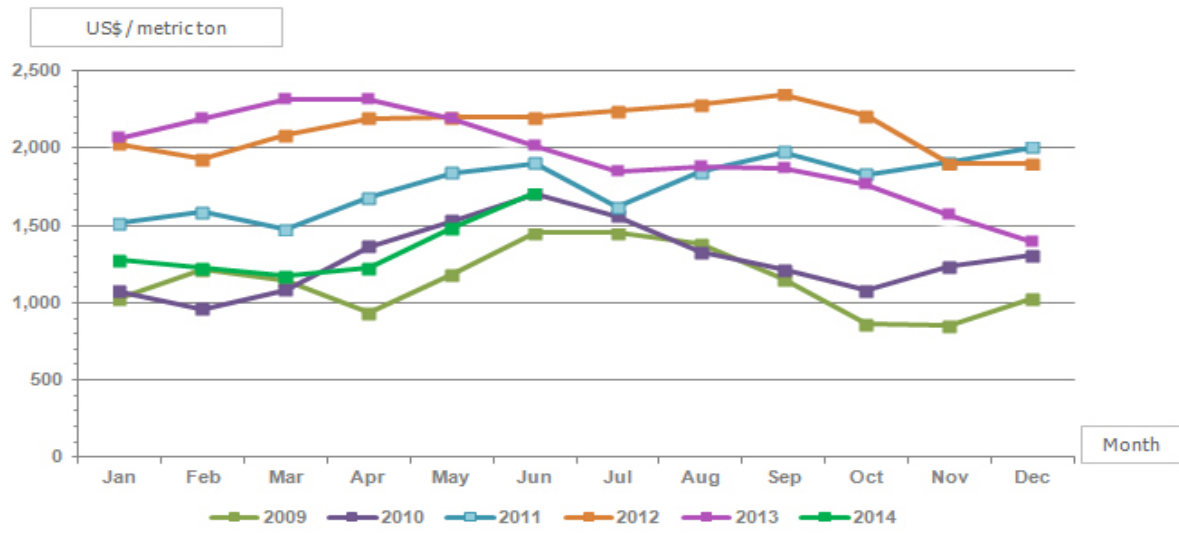
* ハラル認証を 鰹節、鰹パウダーにお付けすることが出来ます。(金額多少変更となります。)



鯉節 フローチャート 荒節、亀節、鯉節共通

	原料	⇒	Skipjack Size: 1.5kg以下 塩分1.5%以下	
	↓			
	解凍	⇒	清水と氷により解凍	
	↓			
	サイカツ	⇒	鰓とひれ、内臓除去	
	↓			
	洗浄			
	↓			
	予備加熱	⇒	加熱98°C	
	↓			
	粗熱とり	⇒	3-4時間常温 20度以下で放置。	
	↓			
	クリーニング	⇒	ロイン作成。 * 骨なし鯉節の際は、骨すべて除去します	
	↓			
	燻蒸	⇒	温度 75 - 90 °C 燻蒸時間 6 ~ 12 hrs. 設定水分で変更。	
	↓			
	放冷	⇒	室温になるまで放冷 設定水分を確認。	 内部
	↓			
	冷蔵保管	⇒	保管0~5°C、10°C以下で作業	天日干しの場合
	↓			
	包装、ケース	⇒	10~13 kg / carton	* 20フィートコンテナ 1030箱程度
	↓			
	出荷		保管-5~5°Cで保管。	

**Monthly Frozen (Whole) Skipjack Tuna Raw Material Prices
(Bangkok Landings. WPO)**



Month	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Jan	1,025	1,075	1,515	2,030	2,075	1,275
Feb	1,220	960	1,590	1,930	2,195	1,225
Mar	1,140	1,085	1,475	2,090	2,325	1,175
Apr	940	1,365	1,680	2,195	2,320	1,225
May	1,190	1,530	1,840	2,198	2,195	1,485
Jun	1,450	1,705	1,905	2,200	2,020	1,710
Jul	1,450	1,560	1,620	2,240	1,850	
Aug	1,380	1,326	1,845	2,280	1,880	
Sep	1,150	1,215	1,975	2,350	1,875	
Oct	865	1,080	1,830	2,210	1,770	
Nov	850	1,232	1,910	1,900	1,570	
Dec	1,030	1,305	2,005	1,900	1,400	

