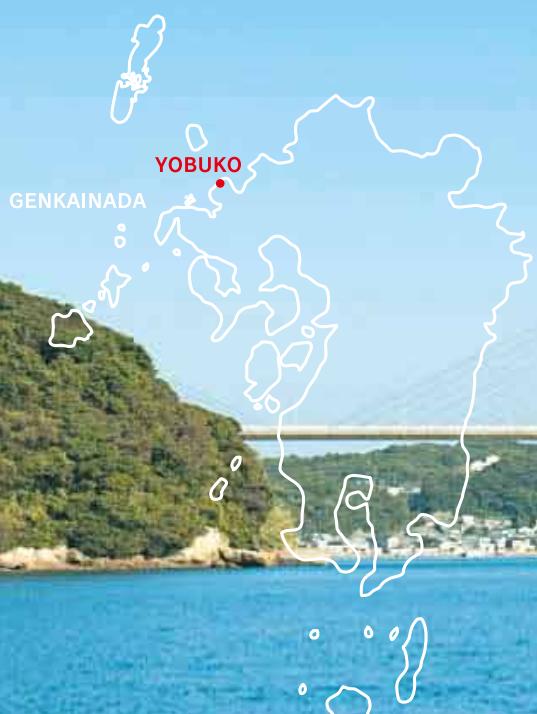


CAS[®]



CELLS ALIVE SYSTEM

“呼子鲜墨鱼”，
日本全国都能品尝到的美味。



JP 佐贺玄海渔业协同组合
呼子CAS中心
YOBUKO CELLS ALIVE SYSTEM CENTER

新鲜捕获的海产 完整 CAS[®]冻结

CAS (Cells Alive System) 有“细胞生存着”的意思。冷冻并不破坏细胞，解冻后鲜度重新绽放，故以此得名。与过去逐渐冷冻的方法不同，CAS在给予微弱能量的磁场环境中冷却食物，利用磁场对细胞中水分子的振动作用，瞬间达到冷冻目的。因为它同步冷冻了食物整体，对细胞不会造成伤害。在牙齿银行等医疗领域，CAS也逐渐被应用，是引领未来方向的冷冻技术。



新鲜捕获的海产
完整保留其鲜度与美味。

利用过去的冷冻技术冷却的食物保质期限约为半年至1年。而且解冻后食材鲜度不高。然而，利用CAS冷冻食物最久可以保存长达5年。解冻后还能够再现细胞复苏后的“当季般的美味”。它使过去冷冻技术达不到的解冻后美味成分可再现，解冻后也保持了一定的鲜度。



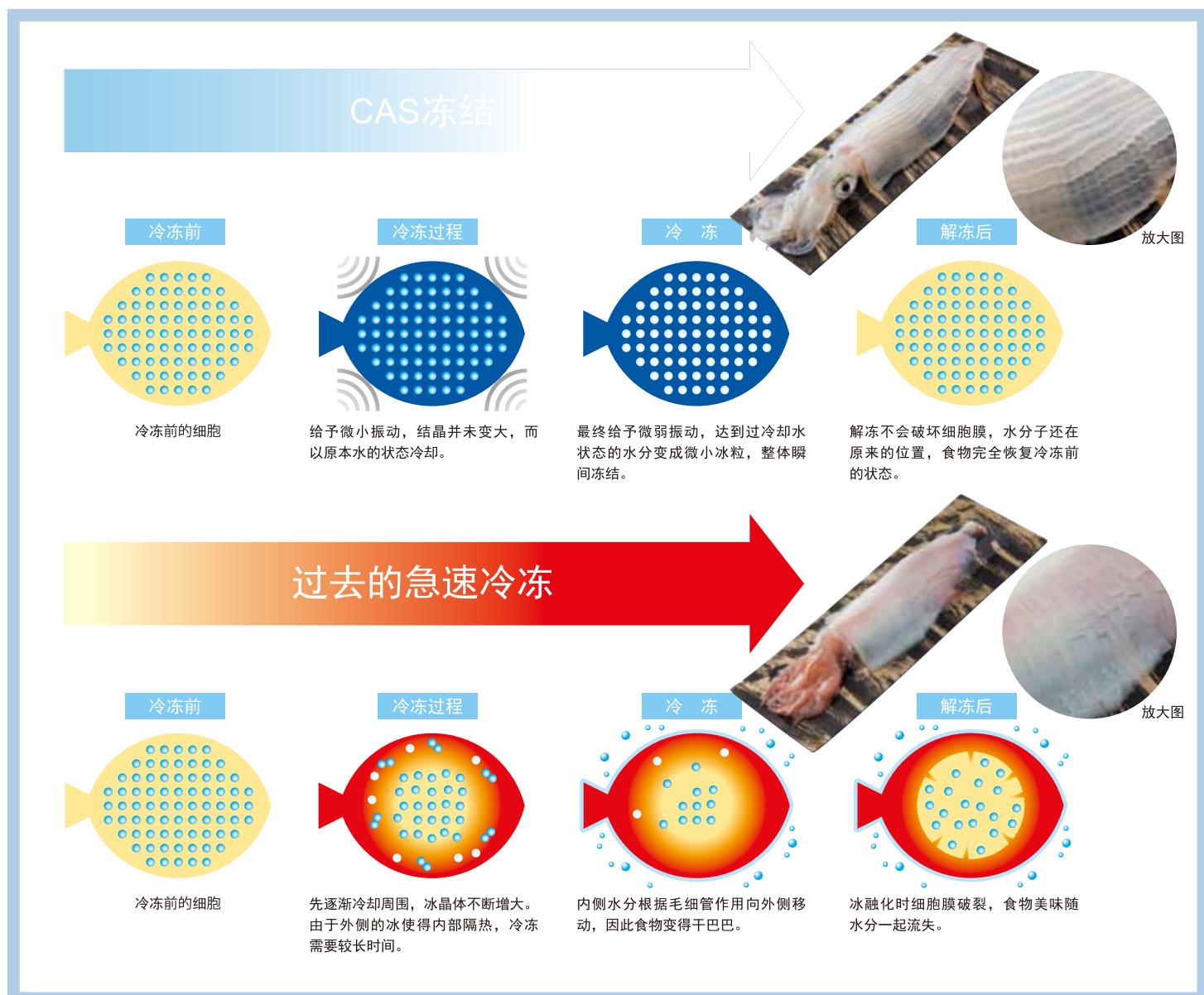
不再受季节和捕获量影响，
稳定的价格与库存。

普通在市场上流通贩卖的鱼类，受到季节和当时捕鱼量的影响，价格与库存可能产生巨大波动。但是，利用能够长期保存当季新鲜鱼类的CAS冷冻技术，鱼类的价格和库存都能够保持稳定。菜单和规格也能更方便定下来，便于更早开展广告宣传活动。

保持细胞组织活性，再现新鲜美味的冷冻技术。



冷冻装置内产生磁场对水分子进行微振动，同时进行冷冻。当温度下降足够多时，给予食物微小冲击，迅速整体冷冻。此时产生的冰是微小冰粒的集合，不会伤害细胞膜。解冻后也不会产生水滴，细胞内的水分不会流失。



冷冻过程 ASSEMBLY LINE

急速冷冻装置搭配CAS功能，
抑制了冷冻时食材内部细胞组织中水分子的聚集，
不破坏细胞膜和细胞壁，从而再现新鲜美味。



渔 场

CAS中心加工的活鱼海鲜产自位于日本海西口的玄界滩丰饶渔场。



清 洗

捕获的海鲜在鲜活状态下被运往海岸边的加工厂，用杀菌海水清洗干净。



预处理

于落实了完善的卫生管理体制的加工厂内，
为保持海鲜鲜度，在很短时间内进行处理。



加 工

被加工为鱼块、鱼片等生食食材后装袋。



真 空

装袋后的海鲜立即进行真空包装。



检 查

真空包装完成后，由金属探测器检查，彻底
落实安心与安全。



CAS冷冻

由CAS系统进行急速冷冻。



CAS冷冻保留了刚捕获海鲜的鲜度，并且能够长期保存。解冻后可直接作为生鱼片食用。





单钩呼子墨鱼

作为生鱼片食用，有脆爽口感且鲜甜。炸天妇罗食用，其热乎而饱满的口感让人欲罢不能。这便是日本全国著名的“呼子鲜墨鱼”。



比目鱼

代表性的白色肉质高档鱼。比目鱼的鳍边肉尤其美味。可作为生鱼片、寿司等日式料理，或者法式烤鱼等食用。



短沟对虾

又称为熊虾，大的可长达20cm。除了作为生鱼片，盐焗滋味最佳。

为您的餐桌奉上
佐贺县玄海地区
捕获的鲜活海鲜。



竹荚鱼

玄界滩捕获的竹荚鱼被公认为全日本最高水准的竹荚鱼。尤其在其肥硕的季节，美味受人追捧。



鲍鱼

玄界滩丰富海藻养育下的鲍鱼，不论直接用作生鱼片还是蒸煮，都美味非凡，并可配上调和了肝脏鲜味的日本肝酱油，享受更加浓郁的生鱼片美味。



红甘鱼

有一定的脂肪，鱼肉紧实，作为生鱼片再好不过。照烧或者盐焗等烤鱼吃法也很美味。



蓝点马鲛鱼

没有限制，生鱼片、盐焗、料酒清蒸等吃法多样。法式烤鱼、焗饭、碳烤等西餐吃法也很推荐尝试。



石狗公

又称深水石狗公，有一定的脂肪却又紧实的白色肉质十分鲜美。可以做成火锅、干烧、油炸、生鱼片、味噌汤等。



真鲷鱼

袋网捕捞或单钩钓得的天然真鲷鱼。生鱼片、干烧、盐焗、火锅等吃法多样。



鱈鱼

生长于玄界滩的鱈鱼。烹饪方法繁多，生鱼片、红烧鱼头、照烧、盐焗等都很值得一试。



鱈鱼

肉质脂肪含量低，因而常被加工成熟鱼肉制品，也适合盐焗、油炸、法式烤鱼和黄油煎等吃法。



牡蛎

玄界滩丰饶渔场生长的牡蛎肉质饱满，可以生吃，也可带壳碳烤后，加橙醋或酱油等调味料来享用。



章鱼

生鱼片、油炸、天妇罗、黄油煎炒、章鱼烧、关东煮等，料理方法多种多样。



盐煮小沙丁鱼

玄界滩小沙丁鱼产量丰富，盐煮小沙丁鱼广受欢迎，被运往日本全国各地。



梭鱼

包括被称为正宗梭鱼的红梭鱼和青梭鱼两种，初冬上市的红梭鱼用盐焗，夏季上市的青梭鱼则晒干或油炸，都很鲜美。



我们佐贺玄海渔业协同组合位于佐贺县的西北部，东接福冈县，西邻长崎县，由包括6个孤岛在内的2个城市共同组成。

这里海岸线蜿蜒曲折，属于沉降式海岸，其大部分被列为玄海国定公园。渔场拥有对马暖流影响下的壹岐海峡外海渔场和唐津湾、伊万里湾等内海渔场，出产种类丰富的海产品，是良好的天然渔场。

我们主要的渔业经营范围包括鲷鱼、青甘鱼等高档鱼的捕捞，绳钩渔业等小型海底拖网、渔船拖网、中小型撒网渔业等，在渔场外缘还进行墨鱼捕捞和方头鱼绳钩捕捞等。

在内海，日本对虾、牡蛎、珍珠和鱼类的养殖十分兴旺。



佐贺玄海渔业协同组合 呼子CAS中心

邮编：847-0303 佐贺县唐津市呼子町呼子1740番地12

电子邮件: yobukocas@jf-sagagenkai.or.jp

主页 : <http://www.yobuko-cas.jp>