

## 日本語

### ① これは何という魚ですか？

日本の穴子と言う魚です。

今回初めて EU 認定をとり 日本からヨーロッパへ持ち込まれた魚です。

### ② ヨーロッパのコンガーイールですか？

見た目は同じですが、全く違う品種の魚です。

日本国内でも、獲れる地区により品質が異なります。

対馬近海の穴子は、古くから金穴子と呼ばれ、肉厚で脂のノリの良い品種の穴子です。

### ③ ウナギとの違いは何ですか？

ウナギは殆どが養殖の調理済み蒲焼として流通しています。

また、レッドリストとしても有名です。

対馬金穴子は、料理人が 煮る、焼く、揚げる、蒸す、煮る、炙るなど

お店独自の個性で腕をふるえる 日本の誇る高級天然魚です。

高単価な 天ぷら屋、お寿司屋などであつかわれています。

### ④ どんな調理方法が美味しいですか？

日本の醤油をつけてトースターで焼くだけでも美味しい魚です

日本料理だけでなく、オリーブオイルとの相性も抜群です。

フレンチやイタリアンでも美味しく頂けます。

### ⑤ 賞味期限は？

冷凍での賞味期限は 540 日につき 船便でも安心です。

空輸チルドでも可能ですが 冷凍後解凍しても品質はほとんど落ちません。

### ⑥ 価格はおいくらですか？

商社経由でお見積もり致しますので 国名や商社名をメールください。

後日 メールもしくは zoom 商談を行います。

英語 ドイツ語 マレーシア後 に対応できます。

### ⑦ 販売テリトリーを教えてください。

現状は、日本から国ごとに船便冷凍コンテナを送っている

商社を通しての販売となります。

ご指定の商社があれば、ご紹介ください。

その商社を通しての、お見積もり、納品、輸出となります。

指定の商社がない場合も対応させていただきます。

EU HACCP Halāl FDA 認定工場ですので 世界中に対応致します。

### ⑧ 活けジメと野ジメの違いを教えてください

野ジメは底引網などで、餌や泥を吐かせないで、自然に死んだ魚なので鮮度や品質にバラつきがあります。

活けジメは、カゴ漁などで活魚を獲り、泥と餌を吐かせてから

活けジメしているので、鮮度の良い良質な商品となります。

天然物の活けジメの魚は、底引き網漁の野ジメの魚とは、明らかな品質に大きな違いがあります。

⑨船便などのパレットには何箱詰めますか？

1100mm×1100mm のパレットは 195 ケース

1200mm×800mm のパレットは 165 ケース

⑩ヨーロッパの人に どのように穴子を説明 認知させて行きますか。

日本料理の高単価店は 予約でしか入れないお店がほとんどです。

メニューもほとんどが、おまかせ(コース料理)です。

その中に入れてしまえば この美味しい魚は？

で、簡単に広める事ができます。

フレンチでも、同じ事が言えます。