

ほんものは

豊かな自然と心から



カナダの水産物 価値と多様性を提供



貴社の顧客が求めているのが天然物や養殖物、海水魚や淡水魚、甲殻類、貝類や魚でも、カナダはあらゆる好みと予算の条件に合う製品を供給することができます。国土の三方を太平洋と北極海、大西洋に囲まれ、世界最大の淡水湖水系を有する国、カナダには、貴社の顧客の期待に応える多様性と品質があるのです。



カナダのクリーンで冷涼な水域には、160種を超える魚介類が生息し、カナダからは世界の隅々まで生鮮、冷凍、燻製、缶詰の水産製品が輸出されています。カナダの海岸地域や湖は特に養殖業に適しており、現在急成長中の養殖産業は、サーモン、トラウト、ムール貝、カキ、ハマグリやアサリ、タラ、オヒョウ、ホタテなどを産出して通常水揚げから数時間以内に配送しています。品質と鮮度の確保に精力を傾ける姿勢により、カナダの養殖製品は世界中でその知名度を高めています。

品質は使命

カナダの漁業は、その伝統が4世紀以上前まで遡る古いものですが、同時に未来も常に見つめています。カナダの水産企業は常に製品の品質向上に努めているのはそのためです。船上冷凍技術は、収穫物を水揚げ直後に保存処理するために沖合いエビ漁業で使われています。また、個別収穫枠制度によって、オヒョウ、ギンダラ、ナミガイなどの種が市場の需要に応えるよう収穫され、最高の品質と採りたての鮮度が確保されています。新型の高圧室技術により、ロブスターの身はそのままですぐ料理できる状態になるよう殻を取り除くことができます。そして、健康食品産業向けには、カナダは濃縮オメガ3を使った多様なサプリメントを生産しています。





カナダ漁業の持続

カナダの水産業は、海洋ならびに淡水系の食料採取源としての重要性とエコシステムのバランス維持の必要性を認識し、その環境を注意深く管理保護することに注力しています。また、カナダ政府は、生態系維持プログラム、漁業管理プログラム、水棲動物健康プログラムを通して国の海洋資源を維持・開発するコミットメントで世界的に知られています。さらに、カナダ食品検査庁が監督しHACCPを基盤とする制度である品質管理プログラムによって、加工、保存、輸送を含め、漁船や養殖場からスーパーマーケットまで、カナダの魚介類製品の健全性が確保されています。

際立つカナダの味をお試しください

世界でも屈指の清涼な水域から収穫されたカナダの魚介類は、その多様性と品質、価値のために国際的に広く知られています。カナダの水産産業について、詳しくは下記ホームページをご覧ください。

政府機関ホームページ

カナダ農務・農産食品省水産物オンライン

www.seafoodcanada.gc.ca

