

(株) KANEYUKI 商事 あわび製品カタログ

(株) KANEYUKI 商事は
研究開発と生産、流通を
一体化し、安全で新鮮
そして高品質な海の幸を
お届けする企業です。



「福建あわび」の優れた特長

「福建あわび」は福建省の沿岸の地形により
清らかで豊富な栄養資源を持つ海として知られています。
高品質で栄養価の高い「福建あわび」は中国国内はもとより
国際市場でも高い評価をうけております。

(株) KANEYUKI 商事

福建拠点紹介

福建省のあわびは福建沿岸地域の特産品であり、その養殖環境と品質基準は一流です。

この海域は温暖な気候により栄養豊富なプランクトンが「福建あわび」の糧となり、美味であり栄養豊富な理想のあわびの成長環境を創り出しています。



中国の福建省は東南部の沿岸に位置し、美しい景観と豊かな資源を誇り、中国の「海上庭園」と称されています。

中国の「海上庭園」 — 福建

福建省の「宝石」 — 福建あわび

中国福建省は東南部の沿岸地域に位置し、中国のあわびの生産地として知られています。この入り組んだ沿岸の地形は豊かな海の幸を育む地形として理想的です。福建あわびはその豊富な海の栄養と温暖な気候、透明な海水に恵まれ、美味しい食感と美味しく栄養豊かな海の幸としてゆっくと成長します。

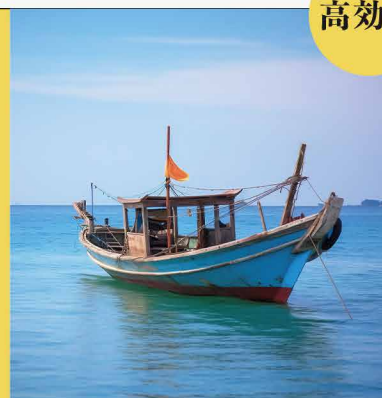
高品質



福建あわびは、その新鮮な食感、滋味深い風味、栄養価の高さで知られています。これはタンパク質、貴重な栄養素、多くのビタミンを豊富に含んでいるからです。中国料理、日本料理と幅広く活用でき、バターソテー、天ぷら茶碗蒸し、あわびがゆ、茶碗蒸し、寿司にも応用でき多くの料理で欠かせない食材となっております。

高効率

「福建 拠点紹介」



中国の福建省は東南部に位置し、美しい景観と豊かな資源を誇る地域で、中国では「海上の庭園」と称されています。

(株)KANEYUKI 商事紹介

(株)KANEYUKI 商事は高度な専門技術で人々に高品質で自然本来の健康的な製品を提供することをビジョンとし、お客様の健康のために、美味しく健康な食品、身体に良いサプリメント等を提供することを使命としております。

工場紹介

(株)KANEYUKI 商事は新たにあわび製品の加工により分けられた肝などに着目し、栄養価の高いそれらを健康サプリメントに開発する事業も強化しております。



KANEYUKIカンパニーの加工場面



先進的な技術とエンジニアリングにより不純物、汚れ、砂等を効率的に取り除きます。

先進的な
加工設備



あわびの加工工程において、食品の安全性と品質を確保するために高度な専門的技術を熟練した経験が必要です。

熟練な加
工スタッフ

拠点 紹介

福建省加工工場の紹介

株式会社KANEYUKI商事の加工工場は、先進的なテクノロジーと高度な技術を用い、あわびの加工を効率的に行います。

洗浄→殻の剥離→切断→包装と各工程は精密に設計されており、品質と衛生水準は最高水準になっております。



KANEYUKI
FACTORY
INTRODUCTION

あわび の栄養価



1

あわびは豊富なタンパク質、カルシウム、鉄分、ヨウ素、ビタミンなど多くの栄養素が含まれています。

2

あわびは多くのグロブリンを含んでおり、あわびの身の中に含まれる「鮑素」という成分はがん細胞の代謝物質を破壊する効果があります。

3

あわびは身体の不調を整え、肝臓や腎臓機能を高め、血圧を正常値に戻す効果が期待できます。

4

あわびは身体の体温を上げ、潤いを保ち、しっとりとした肌機能を高めます。



貴重なあわび「海の宝石」

- **タンパク質**
あわびは高品質のタンパク質を豊富に含み、体の成長、修復、組織維持に欠かせない栄養素です。
- **ミネラル**
カルシウム、鉄、ヨウ素などのミネラルがあわびに含まれ、骨の健康、血液生成、甲状腺機能をサポートします。
- **ビタミンA**
あわびはビタミンAを豊富に含み、視力の維持、健康な肌、免疫システムの機能向上に貢献します。
- **グロブリン**
あわびに含まれるグロブリンにはがん予防の可能性があり、がん細胞の代謝プロセスを妨げる助けになります。
- **調整効果**
あわびは陰陽を調整し、肝臓をバランス良く保ち、腎臓機能を強化し、血圧を双方向に調節するのに役立ちます。循環システムの健康をサポートします。

あわび の調理法

最高級のあわびの美味しい調理法を楽しむ



あわびの茶碗蒸し

あわびを薄くスライスします。食感を残すなら厚めにスライスしてください。

卵液を作ります。だし汁150cc、卵1個、白だし大さじ1を入れ、泡立えないように混ぜます。あわびを器に入れ、静かに卵液を流します。アルミフویلなどで覆い蒸し器で10分ほど蒸してください。真ん中に楊枝をさして固まっていたら完成です。三つ葉や小口ネギをのせてお召し上がりください。



昆布とあわびの煮物



冷製あわび



あわびの天ぷら

あわびは身だけを取り出し、よく洗います。水に3時間ほど浸けておいた昆布を火にかけ、沸騰直前に鰹節を入れ、すぐ漉します。そのだし汁に、先程の昆布、みりん、醤油、砂糖を入れあわびを入れて1時間ほど弱火で煮ます。煮汁がなくなりあわびが柔らかくなった時、あわびを容器に取り出し、昆布を食べやすい大きさに切り昆布だけ煮汁に戻して煮汁が少なくなるまで煮ます。あわびの上をかけ、煮汁を含ませます。

あわびに塩をふってこすり、汚れをとったあと、さっと水洗いします。あわびを鍋に並べ、他の材料も全て加え強火にかけます。沸騰したら弱火にして10分煮た後、そのまま汁ごと冷まします。そのまま一晩置いた後、あわびを取り出して身から肝を外して、また殻の上に盛り付けます。

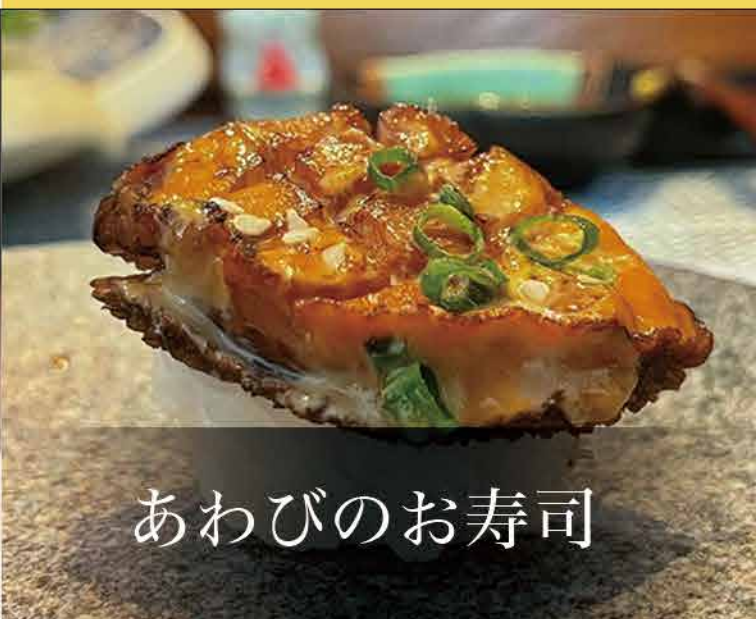
あわびの表面をキッチンペーパーなどでふき、水分をとる。薄く小麦粉をはたき、天ぷら粉を水で溶いた液にくぐらせ、180℃の油でカラッと揚げます。



あわびの酒蒸し



あわびのバターロースト



あわびのお寿司

弊社の黄金あわびを使います。鍋にお酒を入れ、洗った黄金あわびを浸けておきます。鍋を火にかけ、沸騰したら弱火にし柔らかくなるまで煮ます。あわびを取り出し薄くスライスし、残ったあわびのだし汁に薄口醤油を少し入れ火を止めてスライスしたアワビにかけます。

あわびを軽く洗い、水分をふきとり溶かしバターをあわびにハケで塗っておきます。あわびの殻の上のせ天板にのせ、180℃に予熱したオーブンに入れ58分、焼き色がつくまで焼きます。

あわびの殻と肝を取り、身の表面を格子切りにします。身を蒸し器で蒸します。格子切りにした側を火で炙り、少し焦げ目をつけます。酢飯を小さな樽円ににぎり、あわびを上に乗せ小ネギをちらします。

製品仕様のご紹介

冷凍あわび
黄金あわび
Golden abalone
(Shelled, Gutting)



長さ：約6.8cm
重量：26-29g



長さ：約6cm
重量：21-23g



長さ：約5.5cm
重量：16-18g

あわびラーメン



あわびの天ぷら



あわびの酒蒸し



長さ：約7.6cm
重量：55-60g



長さ：約7.5cm
重量：46-50g



長さ：約7.4cm
重量：41-45g



冷凍あわび
殻・内臓付き
Abalone meat
(Shell on, with viscera)

あわびのバターソテー



あわびの炭火焼き



蒸しあわびのスライス



冷凍あわび
身のみ
Abalone meat
(Shelled, Gutting)



長さ：約7.3cm
重量：26-29g



長さ：約6.6cm
重量：21-23g



長さ：約6.4cm
重量：16-18g

あわびの茶碗蒸し



あわびの味噌汁



あわびのお寿司



さらに多くの製品



冷凍あわび (黄金あわび)



冷凍あわび (殻・内臓付き)



冷凍あわび (身のみ)



冷凍あわび (黄金あわび)



冷凍あわび (殻・内臓付き)



冷凍あわび (身のみ)



乾燥あわび



香港風しゃぶしゃぶ鍋



あわびの缶詰



即席あわび



即席あわび



即席あわび

輸入者: 株式会社KANEYUKI 商事
 住所: 東京都中央区日本橋馬喰町1-12-7
 お客様相談窓口: 03-6886-7596