

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) にやまず
	にやまず

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃむろなかさんぎょう  
有限会社室中産業

■提案者住所  
呉市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
ナマズ	(有)室中産業

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1キロ単位	S:300g~400g M:400g~500g L:1000g以上	1キロ	S:3尾 M:2尾 L:1尾	ビニール袋、発砲スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
5キロ単位	応相談	冷凍真空パックの場合 は1年以内	3日	自社配送

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

主な原材料の漁獲時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

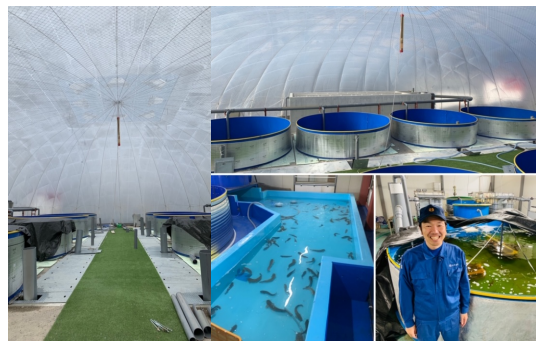
出荷量	/日	/月	/年
	10キロ(10ケース)	300キロ(300ケース)	1200キロ(1200ケース)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	土曜日・日曜日	土曜日・日曜日

<p>セールスポイント</p>	<p>東南アジアに多く生息するヒレナマズを自社にて種苗した東広島市黒瀬産のナマズです。淡泊でクセのないナマズはどんな味付け・どんな料理にも適応する万能な白身魚です。素揚げ、フィッシュフライ、ムニエルなどの洋食としてもお勧めです。程よく脂ののった肉厚の身は、刺身にしても美味しいです。フグを連想させるモチリコリとした食感です。きれいな地下水で健康に育てていますので、薬品等は投与していません。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>日本では食用として目にする機会が少ないなまずですが、海外では良質な白身魚として食卓に並びます。淡白な白身で魚類の中ではコラーゲンを豊富に含んでいます。ナマズは世界で最も食されている魚で、淡水魚特有の川魚臭さがなく刺身は海水魚の白身魚と似た食感です。油との相性が良いのでフライや唐揚げ、天ぷら、蒲焼などの和食、その他フレンチやイタリアン、アジア料理の食材としてもご使用いただけます。商品名の「にやまず」はなまずの英語名「キャットフィッシュ」から猫をイメージさせる「にゃん」と「なまず」をかけた「にやまず」にしました。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>東広島市黒瀬町の地下水を利用し、大型ろ過装置を設置する事で水資源を無駄にしない環境の中で養殖されています。なので、生活排水や農業用水などの農薬や肥料等が流入しないために、病害虫にさらされるリスクが少なく、臭みのないナマズを育てる事が可能です。本業が鉄鋼業なので養殖設備は自社にて製造しているものもあります。</p>
<p>漁獲等に関する特徴</p>	<p>陸上養殖ですので、漁業権等は必要ありません。養殖形態としては閉鎖循環型陸上養殖となります。2年前にインドネシアから稚魚を輸入し、その人口種苗に成功した事で自社にて量産化が可能となりました。餌は国内メーカー、ヒガシマルや日清丸紅などの国内飼料メーカーの真鯛用の魚粉をペレット状にした良質な餌を使用しています。</p>
<p>取扱上の注意</p>	<p>真空パック冷凍の場合は1年以内の賞味期限、活魚の場合は水槽ある環境でしたら適時調理ください、1週間ほど給餌しなくても問題ありません。素早く血抜きをし、皮をはぐか皮を使用する場合はしっかりぬめりをとるか熱を加えるなどの下処理をしたほうが良いです。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>弊社は本業である鉄工所の新規事業として、バナナ栽培の農業とうなぎ、ナマズの水産事業を立ち上げました。将来定期には養殖で排出される硝酸態窒素の豊富な水を植物に活用し、窒素の効率的な循環を目指しています。この事業を通し、環境に負荷をかけない1次産業の在り方を模索したいと考えています。現在は電子制御の企業、株式会社チノ一様と慶應大学管理工学科の山田教授とともに農業と養殖のIOT化を目指したプロジェクトを実施中です。</p>



刺身、かば焼き、澄まし汁ほかにフライやソテーなど油との相性も良い



東広島市黒瀬町の2ヘクタールの敷地にて地下水を利用し水を循環濾過させる閉鎖循環型陸上養殖



バナナ栽培とともに農業・漁業の両立を目指し、農漁業の可能性を模索しています



孵化用水槽、1.5キロまで育てたナマズから採卵  
1回の産卵で1万尾の採卵が可能です