

極魚維新

Gokugyo-ishin
极鱼维新



KAGOSHIMA

KAGOSHIMA
JAPAN

山実水産

Yamami Fisheries Co., Ltd. 山实水产有限公司

Yamami's Gokugyo (extremely delicious fish)
The professional buyers of Yamami Fisheries company selected the best fishes of Kagoshima for customers carefully.

山实出品的极品鱼
以山实水产的专业眼光为顾客精心挑选的
鹿儿岛的上等最佳的鱼

み

山実の 極魚

山実水産は
確かな目利きで
鹿児島一番の魚を
提供しています。

カンパチ

greater amber-jack
红甘鲷(高体鲷)



tuna fish 金枪鱼

マグロ



skipjack (bonito)
柴鱼(鲣鱼)

カツオ



blue snapper
青鯛鱼

アオダイ

ゴマアラ

brown-spotted grouper
芝麻斑

white trevally
(striped jack)
黄带拟鲈

シマアジ

yellow back seabrea
蓬子鯛鱼(黄鯛)

ダレンコ



nakedhead large-eye bream
灰裸顶鲷(白立,白鯛)

タルメ

blacktip grouper
赤石斑鱼

ハアタカ

Japanese bluefish
(scombrops gilbert)
吉氏青鲈

ムクツロ

snapper
鯛鱼

タイ

骨まで 愛して



Greeting
Hope everyone can taste the delicious fish from Kagoshima. Fully enjoy the whole delicious fish. As a professional group in the fishery industry, Yamami Fisheries Co., Ltd. provides customers with the best of fishes from Kagoshima including skipjack. And let customers will enjoy all the fish products and even with the fish's bones too.

致辞
希望大家能够品尝鹿儿岛产的美味可口的鱼。充分的享受整条鱼个部分的可口之处。山实水产作为鱼业界专业的集团,为大家提供以柴鱼为主的,鹿儿岛产的各种上等最佳的极品鱼。让大家连鱼的骨头都会喜欢的鱼商品。

ごあいさつ
おいしい鹿児島魚を
たくさんの方々に食べていただきたい。
魚のうまさ余すところなく楽しんでもらいたい。
骨まで愛して
山実水産は魚のプロ集団として
カツオをはじめ、鹿児島一番の
極(きわみ)の魚をご提供いたします。

山実水産有限公司 代表取締役社長 山口憲一郎



Representative director
Kenichirou Yamaguchi
董事总经理
山口 憲一郎

かごしまの旬の魚

SEASONAL FISH OF KAGOSHIMA

鹿児島的时令的鱼

春

spring



カツオ
Skipjack (bonito)
柴鱼(鰹鱼)



タイ
Snapper
鯛鱼

夏

summer



アオダイ
Snapper
青鯛鱼



キビナゴ
Slender Sprat
丁香鱼(日本银带鲱)



キハダ
Yellowfin Tuna
黄鳍(鲔)金枪鱼



メダイ
Japanese Butterfish
大眼鯛(日本目鯛)



タチウオ
Ribbon Fish
白带鱼(刀鱼)



タカエビ
Halibut
鬚長海老

秋

autumn



ハマダイ
Ruby Snapper
长尾滨鯛(丝尾红钻鱼)



アカバラ
Greater Amberjack
赤鼻红甘鲈(高体鲷)

冬

winter



ソデイカ
Diamond Squid
菱鳍乌贼



トビウオ
Flying Fish
飞鱼



バショウカジキ
Pacific Sailfish
平鳍旗鱼



シイラ
Dolphin Fish
麒麟(鬼头刀)



メジナ
Rudderfish
瓜子鱈(斑鲆)



キンメダイ
Red bream (golden eye snapper)
红金眼鲷



ハマダイ (真空フィーレ)
Queen snapper (vacuum fillet) / 滨鲷(真空鱼片)



タイ
Snapper/鲷鱼



シイラ
Mahi-mahi (common dolphinfish) / 鲛(三保公鱼)



サワラ
Japanese spanish mackerel/日本马加春



メダイ
Pacific barrelfish (Japanese butterfish) / 太平洋桶鱼



キンメダイ
Red bream (golden eye snapper)/ 红金眼鲷

山実水産は
おいしい鮮魚を
加工、調理し、
ご提供しています。

山実の逸品

Yamami's exclusive products
Yamami Fisheries Co., Ltd. processes and cooks fresh fish from Kagoshima to provide customers with fresh and delicious fish-based processed products.

山実の臻品
山实水产公司把的鹿儿岛的鲜鱼进行加工和烹调，为顾客提供新鲜美味的鱼类制品。



カツオ餃子
Skipjack Gyoza (dumpling) 柴魚餃子



ソデイカ
Diamondback squid / 菱鰭烏賊



マグロハム
Tuna ham Vacuum (frozen) / 金槍魚火腿 真空(冷蔵)



マグロ竜田
Tuna tatsuta-fried / 金槍魚的龍田炸



マグロガーリック
Tuna garlic / 蒜蓉金槍魚



コショウダイ
Skipjack (vacuum loin) / 柴魚(真空里脊)



ブリ照焼仕立て
Japanese amberjack Teriyaki / 鰯魚照焼仕立



ブリ
Japanese amberjack / 鰯魚

会社概要

会社名	山実水産有限会社	Company name	Yamami Fisheries Co., Ltd.	公司名称	山实水产有限公司
住所	〒890-0063 鹿児島県鹿児島市鴨池 1-36-12	Add	1-36-12 Kamoike, Kagoshima-city, Kagoshima Japan (890-0063)	地址	(邮编890-0063)日本 鹿児島県 鹿児島市 鴨池 1-36-12
TEL/FAX	TEL099-254-2985 FAX099-254-6172	TEL & FAX	Tel. +81-99-254-2985 / Fax. +81-99-254-6172	电话・传真	电话 +81-99-254-2985 / 传真 +81-99-254-6172
資本金	500 万円	Capital amount	5 million yen	资本金额	500万日元
従業員	20 名	No. of employees	20	员工	20名
設立	1971年	Established date	September 1971	员工	20名
代表取締役	山口 憲一郎	Representative director	Kenichiro Yamaguchi	董事总经理	山口 宪一郎

業務案内



●朝水揚げしたカンパチを、プロの活メ方法で魚にストレスをあたえずに、1発で活メ、神経抜きして(脊髄を空気エアガンで抜く)ご提供致します。(全国発送)
Using a Japanese original technique call "Ktsujime" to greater amberjacks which were caught in the morning that will keep the fish meat fresh and delicious. Ikejime is a way to kill the fish at once without stressing it, and at the same time cut off its nerves (extract the spinal cord with an air gun). (Delivered to anywhere of Japan)
早上打捞的红甘鲷以日本独有的Ikejime的专业的手法,令它尽量减少受惊吓痛楚的情况下一击毙命,并去掉神经(以气枪拔去脊髓),使它保持保鲜美味。(运送到日本全国各地)



●魚を獲る漁法についてご説明致します。
Explanation of some methods for catching fish.
讲解有关捕鱼的方法。

●魚をおろし、中身のいい品をその時期に応じたご提供致します。
Cut and clean our fishes and provide the best parts of the fishes according to different seasons.
把鱼切好,按照不同的季节时候,提供最好的鱼身部分。

●プロによる魚の食べ方をご提案。
Fish cooking methods suggested by experts.
由专家提倡的鱼类烹调饮食法。



●カツオの目利きで鹿児島一番の魚をご提供致します。(20数年鹿児島1位)
Our skipjack experts offer the best fish in Kagoshima to customers.
(No. 1 in Kagoshima for more than 20 years)
由柴鱼专家为顾客提供鹿児島最好的鱼介。(20多年来冠居鹿児島第一名)

●大量仕入れにより、どこよりも良い魚をより安くご提供致します。
We can provide better fish at a comparatively lower price by purchasing a large number of fishes.
因为大量批发,所以能供应比同行更好价格更优惠的鱼介。

●魚食活動を通して子供たちに魚食、魚触、魚ショックと笑顔を提供致します。
We provide fish-eating, fish touching, fish shock, and a happy smile to children through fish-eating promotion activities.
通过推广普及吃鱼运动,为儿童们提供鱼类食品,接触鱼类,鱼类的惊奇大发现和满心欢喜的笑容。



●I本まるまる骨まで食べられる魚のさばき方をご提供致します。
We will tell you a way to cut fish, not only to eat fish meat but also can eat it whole together with its bones.
传授给您一种切鱼方法,不仅可以吃鱼肉,甚至可以把整条鱼连骨也一起吃掉的方法。



キッチンカー/food track/厨房车

ハサップとは

山実水産では新鮮な魚をHACCP(ハサップ)認証工場と提携して加工し日本国内はもとより、世界中の食卓へ一年中お届けしております。

Yamami Fisheries Co., Ltd. processes fresh fishes in partnership with HACCP-certified factories. The processed fish food is delivered to the dining tables of Japan and global all year round.
山实水产和HACCP认证的工厂合作加工鲜鱼,并将加工的鱼类食品,一年四季都可以运送到日本以及世界各国的餐桌去。

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。
出典:厚生労働省ホームページ

HACCP is a method of hygiene management designed to ensure product safety. The HACCP system can be used by the food business operators when they grasp the factors that identify food hazards, such as food poisoning bacteria and contamination, etc. HACCP attempts to eliminate or reduce these hazards in all processes from purchasing raw materials to distribution, etc. In this manner, HACCP is managed the important process to ensure the safety of the products.
Source: Ministry of Health, Labor and Welfare website

HACCP是一种卫生管理方法,让食品业务运营商自己可以掌握识别食物危害的因素,例如食物中细菌的污染和异物污染等。为了从购买原料到产品出货的所有过程中消除或减低这些危害,而特别对重要的程序进行严格的管理,以确保产品的安全性的管理方法。
资料来源:厚生劳动省网站



山実水産

Yamami Fisheries Co., Ltd.
山实水产有限公司

〒890-0063 鹿児島県鹿児島市鴨池1丁目36-12
TEL:099-254-2985 FAX:099-254-6172
mail:yamamisuisan2985@gmail.com
URL:http://www.yamamisuisan.co.jp/

ホームページ



LINE



インスタグラム

