

Aomori salmon is characterized by its moderately fatty and firm flesh.



Aomori salmon

Salmon trout raised in Aomori's abundant environment utilizing cutting-edge aquaculture techniques from Denmark.



OKAMURA FOODS CO.,LTD. <https://www.okamurashokuhin.co.jp/>



1. Product

We raise salmon trout in the water around Aomori, at the northernmost tip of Japan's mainland. Thanks to the abundant natural environment with the mineral-rich water flowing from Shirakami Mountain (a world heritage site), the Tsushima current coming from the south via the Japan Ocean, and the harsh flow made by the Tsugaru channel, the sea around Aomori is perfect for farming salmon. This cold and enriched water makes our salmon trout large, firm, but ideally fatty and tasty.

2. Advantages

- **Quantity and Scale:** Current quantity of farming: 1600 MT (the largest quantity in Japan). Having acquired the right to farm up to 10,000 MT, we are targeting 4,500 MT of the farming quantity by 2025.
- **Fish size:** Large (around 3 kg/fish)
The advantage of our farming location, the northernmost tip of Japan's main land, is that we can take a longer sea-level culture period than other companies so that our salmon trout grow larger.
- **Price Advantage:** We provide high-quality Japanese salmon trout at a low cost by implementing large-scale aquaculture.
- **Color of flesh:** The red flesh that is characteristic of salmon trout and appetizes (around No. 28 on the color chart).
- **Taste:** More fatty than Chilean trout. Suitable for a variety of menus.

3. Sales performance

Customers: Major conveyor-belt sushi chains, Major mass merchandisers nationwide, and Fresh fillet processing companies

Specifications: "Fresh Head on, Gut off" or "Frozen Head on, Gut off"

Certification: ASC certification

4. Expected Sales Partners

Mass merchandisers, chain stores, local agents and trading companies that handle fresh processing foods.



Please send your inquiry to: Tokyo SME Support Center
TEL +81-3-5822-7241 FAX +81-3-5822-7240 E-mail ttc@tokyo-kosha.or.jp
URL <https://www.tokyo-kosha.or.jp/TTC/en/>

Tokyo SME Support Center is founded by Tokyo Metropolitan Government to assist SMEs in Tokyo.

程よい脂ノリと引き締まった身が特徴です



青森サーモン

デンマークで培った最先端の養殖技術と青森の豊かな自然で育てたサーモントラウト。



青森サーモン



株式会社オカムラ食品工業

<https://www.okamurashokuhin.co.jp/>



1. 製品について

私たちは青森の海で「青森サーモン」を育てています。青森サーモンが育つ日本海海域は、世界遺産「白神山地」から流れ出すミネラル豊富な水と、日本海を北上する対馬海流が混じり合い、さらに津軽海峡の激しい流れの中で、年間を通して様々な魚介類が水揚げされる「豊穡の海」です。冷たく厳しい北の海で育った青森サーモンは身がしまり、脂のノリもよく、味の良さは格別です。

2. 製品の特長

- ・数量規模：国内で養殖しているサーモントラウトとして日本一の数量（1,600Mt）。10,000Mtまで養殖権を獲得。2025年には4,500Mtを目標としている。
- ・魚体サイズ：本州最北端で養殖のため、他社よりも長く海面養殖期間が可能。魚体サイズが3kg/尾前後と大きい。
- ・価格メリット：大規模養殖で価格を安くすることが可能。日本産で高品質のサーモントラウトを安価に提案可能。
- ・身色：サーモントラウトならではの赤い身色が特徴。カラーチャート28番前後。
- ・味：チリ産サーモントラウトよりも脂ノリが良く、様々なメニューへ向いている商品。

3. 販売実績

- ・販売先：大手回転寿司チェーン、全国大手量販店、生鮮フィレ加工会社
- ・規格：生鮮セミドレス or 冷凍セミドレス
- ・認証：ASC認証取得

4. 求める取引先

生鮮加工品を扱う大手販売店、チェーン店、現地代理店、商社等。



2023年7月28日