

# アイルランドの海が育む サステナブルシーフードガイド

サプライヤー 一覧

**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD



Có-mhaoinithe ag an  
Aontas Eorpach  
Co-Funded by the  
European Union

**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD



Có-mhaoinithe ag an  
Aontas Eorpach  
Co-Funded by the  
European Union

## 目次

アトランティック・ドーン・グループ Atlantic Dawn Group	05	ノーフィッシュ有限公司 Norfish Limited	13
バントリー・ベイ・プレミアム・シーフーズ Bantry Bay Premium Seafood	06	プレミア・フィッシュ・プロダクト Premier Fish Products	14
コネマラ・シーフーズ Connemara Seafoods	07	ロッカビル・シーフード Rockabill Seafood	15
イリーガル・ベイ Errigal Bay	08	ソフリマー Sofrimar	16
ギャラガー・ブラザーズ オーシャン・ファーム有限公司 Gallagher Bros / Ocean Farm	09	ワード・フィッシュ Ward Fish	17
グレンマー・シェルフィッシュ Glenmar Shellfish	10	ヴァレンティア・スモークハウス Valentia Smokehouse	18
アイリッシュ・プレミアム・オイスター Irish Premium Oysters	11	旬のシーフードガイド Seafood Seasonality Guide	19
キリベッグス・シーフード Killybegs Seafoods	12		



## こんにちは

アイルランド政府食糧庁Bord Bia(ボード・ビア)は、アイルランド農業・食糧・海洋省に属する政府機関です。ボード・ビアは、アイルランド産の食品、飲料、園芸のサプライヤーと、世界中の既存および潜在顧客を繋ぐ役割を担っており、国際市場での貿易を促進するため、ヨーロッパ、中東、アジア、北米の各市場に15ヶ所の事務所を構えています。

各国事務所の国際的な連携を通じて、ボード・ビアはアイルランド産シーフードが幅広い輸出市場に参入できるよう支援する上で、重要な役割を果たしています。例えば、貿易調査、顧客プロファイリング、バイヤーとサプライヤーを繋ぐ商談会、店頭およびオンラインのシーフードプロモーション、BtoB向けイベントなどの幅広い活動をシーフードのクライアントに提供し、アイルランド産シーフードが海外市場で足場を築くための支援に大きく貢献しています。

ボード・ビアが自信を持っておすすめする、アイルランドのプレミアムなシーフード輸出企業を皆さまにご紹介いたします。

アイルランド産シーフードについて詳しくは、下記をご覧ください。





アイルランドの温暖な気候と緑豊かな土地は、天然の高品質な食品、飲料、食材の産地として高い評価を得ています。またアイルランドは、持続可能な食品・飲料の生産で確固たる地位を築いています。

水産業者と製造段階の両方で採用されている国家的食品サステナビリティプログラム「オリジングリーン」は、持続可能で高品質な食品・飲料製品を提供する世界的リーダーを目指すアイルランドの高い目標を明確に表しています。

各段階で独立した検証を受ける、この任意プログラムでは、食品メーカーが持続可能な計画を策定し、原材料調達、排出、エネルギー、廃棄物、水、生物多様性、健康とウェルネスを含む社会的持続可能性などのサステナビリティの主要分野で明確な目標を定めています。

2050年までに世界人口は24億人に達すると予想されており、私たちは限られた資源から現状の最大2倍の食料を生産する必要があります。つまり今後40年間で、過去8,000年分の食料を生産しなければならないとされています。

こうした課題を解決するためには、食品産業に携わるすべての人が、より少ない資源でより多くの食料を生産することを約束し、さらに持続可能な方法を模索する必要があります。このような課題を念頭に、アイルランド政府食糧庁Bord Bia(ボード・ビア)は2012年に国を挙げた食品サステナビリティプログラム「オリジングリーン」を立ち上げました。

[www.origingreen.ie](http://www.origingreen.ie)

## 自然と人々が共生する国 アイルランドのシーフード

ヨーロッパの最西端の島国アイルランドは、荒々しい大西洋の冷たく澄んだ海に囲まれ、EUで最も豊かな漁場に恵まれています。

その地理的独自性から、アイルランドでは、つぶ貝、カニ、オイスター、ロブスター、ホタテ貝、ラングスティーン、サバ、アジなど、新鮮で上質なシーフードが豊富に揃います。また、アイルランドのオーガニック・アトランティック・サーモンやムール貝も有名です。

アイルランドのシーフード生産者は、EUの高い食品安全基準を遵守しているだけでなく、アイルランドの国家的食品サステナビリティプログラム「オリジングリーン」のメンバーであることを通して、多くの先進的な取り組みを行っています。

アイルランドで盛んな漁業は、欧州連合(EU)の一員としての誇りを持ち、EUの高い食品安全基準に従って、シーフードを生産しています。EUが運営する漁獲枠制度により、毎年漁獲できる魚種に制限が設けられ、長期的な漁業の存続を支えています。また、環境品質制度への参加により、アイルランドの天然の魚資源のトレーサビリティ、漁獲地域、環境管理に関する包括的な保証が提供されています。アイルランドは養殖のパイオニアであり、オーガニック・アトランティック・サーモンの世界有数の産地です。また、アイルランドの自然の大西洋沿岸で育てて、水揚げされるオーガニック・ムール貝の養殖も盛んです。

アイルランドは年間5億5000万ユーロ相当のシーフードを70カ国以上に輸出しています。主な輸出品目は、アイリッシュ・オーガニック・サーモン、サバ、ラングスティーン、ブラウクラブ、オーガニック・ムール貝などです。アイルランド産シーフードの輸出の約40%を貝類が占め、次いで遠海魚類が30%以上、サーモンが約20%、白身魚が残り占めます。

自然と人々が共生するアイルランド独自のシーフードの生産方法に関する詳細は、下記をご覧ください。





## アトランティック・ドーン グループ

# ATLANTIC DAWN GROUP

**Contact** Karl McHugh  
**Phone** +353 87 254 4757  
**Email** karl@atlantic-dawn.com  
**Website** atlantic-dawn.com



### 会社概要

The Atlantic Dawn Groupは、冷凍遠海魚の製造を専門とする、信頼と実績を誇る家族経営の水産企業です。50年以上にわたる知識と経験をもとに、自社の漁船および陸上加工施設を運営しています。

複数の海域にて漁を行い、アトランティック・ドーンは常に新鮮で高品質な魚を世界中の顧客に届けています。物流と書類手続きも専門チームが一貫して対応し、納期厳守で安定供給を実現しています。

これまでに、主要市場への深い知見を活かし、これまでに長期的かつ信頼性の高い取引関係を構築してきました。持続可能な環境と調和した漁業を通じて、最高品質の魚を世界に届けています。

### 会社規模

売上高 7,000万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・タイセイヨウサバ
- ・カタボイワシ
- ・クロマグロ
- ・タイセイヨウニシン
- ・マサバ
- ・プタスダラ
- ・銀鱈
- ・イワシ
- ・キビナゴ
- ・シロイトダラ
- ・カラフトシシャモ

### 国内市場/海外輸出 割合

- ・海外輸出 99%
- ・国内市場 1%

### ブランド/プライベート 割合

プライベート向け 100%

### 強み

- ・漁獲から輸出までを一貫して管理する垂直統合型のビジネスモデル
- ・高品質で安定した製品供給
- ・複数の海域・市場に精通した国際的な展開力
- ・顧客との長期的で信頼性の高い関係構築

### 主な認定歴

- ・ HACCP
- ・ MSC (海洋管理協議会) 認証
- ・ アイルランド海洋漁業保護局 (SFPA) 認可



## バントリー・ベイ プレミアム・シーフーズ

# Bantry Bay Premium Seafoods

**Contact** Damian Connolly  
**Phone** +353 87 8330308  
**Email** damian@bantrybayseafoods.com  
**Website** bantrybaypremiumseafoods.com



### 会社概要

Bantry Bay Premium Seafoodsは、アイルランドのワイルド・アトランティック・ウェイに面した自然豊かな環境の中で、最高品質のボイルムール貝を生産するリーディングカンパニーです。有機認証を受けた自社が所有する養殖場で育てられたムール貝を使用し、4万平方フィートの最新鋭の工場で高い衛生・品質基準のもと加工を行っています。

創業から30年以上にわたり、家族経営による信頼とこだわりを守り続けており、経験豊富な専門チームが協力して、持続可能かつ安定した供給体制を確立しています。国内外の有名小売業者・卸業者へと高品質な製品を提供しています。

### 会社規模

売上高 500万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・殻付き冷凍ボイルムール貝
- ・殻付き冷凍ボイルムール貝 (ソース付き)
- ・IQF (個別急速冷凍) 殻付きボイルムール貝

### 国内市場/海外輸出 割合

- ・海外輸出 95%
- ・国内市場 5%

### ブランド/プライベート 割合

- ・ブランド向け 85%
- ・プライベート向け 15%

### 強み

- ・自社養殖場による安定供給
- ・有機認証
- ・柔軟な供給体制
- ・MSC認証取得

### 主な認定歴

- ・ HACCP
- ・ Global Trust Organic 認証
- ・ オリジングリーンメンバー
- ・ BRC
- ・ MSC



## コネマラ・シーフーズ Connemara Seafoods

**Contact** Andy Mulloy  
**Phone** +353 87 254 9474  
**Email** amulloy@connemaraseafoods.com  
**Website** connemaraseafoods.com



### 会社概要

Connemara Seafoodsは、150年以上にわたる歴史と伝統を誇る家族経営の水産加工企業であり、アイルランド西部の景色の良いウェストポート近郊に拠点を構えています。生鮮、冷蔵、冷凍、パスタライズド、有機といった様々な貝類製品を手掛け、すべての製品をヨーロッパ、アジア、米国などの海外市場に輸出しています。

「Connemara」というブランド名は、アイルランドの大自然と海の恵みを象徴し、同社の製品は革新性、食品安全、品質、美しいプレゼンテーションで高く評価されています。サステナビリティと品質の両立を追求しながら、常に市場ニーズに応じた製品開発に取り組むことで、グローバルに存在感を高めています。

### 会社規模

売上高 2,500万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・ムール貝、カニ、マテ貝、ラングスティーン、ツブ貝、牡蠣等を用いたシーフード加工食品
- ・海藻・魚介類を使ったナチュラル機能性食品の製造

### 国内市場/海外輸出 割合

海外輸出 100%

### ブランド/プライベート 割合

- ・ブランド向け 80%
- ・プライベート向け 20%

### 強み

- ・ 持続可能性に配慮した供給体制
- ・ 柔軟かつ迅速な対応力
- ・ 幅広い商品ポートフォリオ
- ・ 食品安全に特化(ポジティブリリースシステム)
- ・ 一貫した高品質へのこだわり

### 主な認定歴

- ・ BRC Issue 7 AAグレード
- ・ CQA
- ・ ISO14001に基づくエコ基準
- ・ EUオーガニック
- ・ FDA登録
- ・ HACCP
- ・ オリジングリーンメンバー
- ・ MSC

### 受賞歴

- ・ 2018年 アイルランド国立水産加工賞(持続可能部門)
- ・ 2006-2007年 アイルランド水産物輸出業者賞
- ・ 2008-2009年 アイルランド中小企業協会賞(食品飲料部門/総合優勝)



## イリーガル・ベイ Errigal Bay



Sustainability Programme  
GOLD MEMBER  
2023

**Contact** Francisco Morillas  
**Phone** +34 647 63 55 22  
**Email** francisco.morillas@errigalbay.com  
**Website** errigalbay.com



### 会社概要

Errigal Bay社は1962年創業以来、高品質な魚貝類の加工に携わっています。アイルランドの北西部に位置する工場は、IFS(国際食品規格:International Food Standard)\*の最高ランク認定を取得しています。Errigal Bay社は、非常に澄んだ北大西洋海域で獲れたラングスティーン、つぶ貝、カニ、ベルベットクラブなどの製品を、世界の経験が豊富な小売・卸売業者、外食産業向けに輸出しています。Errigal Bay社の製品が選ばれる理由は、顧客の求める品質に沿った製品を一貫してお届けできることへの信頼です。

当社の優れた顧客サービス、特に誠実さと透明性を高く評価していただき、多くのお客様は20年以上にわたって当社とお取引いただいています。また、お客様と共に消費者向け商品の開発・改良を手掛けることも多く、社内のマーケティングや料理専門家へそのお手伝いをしています。Errigal Bay社はオペレーション、製品、プロセス、顧客へのサービスにおいて、多大な投資を行い、常に研究と改善、改革に取り組んでいます。

### 会社規模

売上高 1,500万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・ ブラウンクラブ(ホール、ハーフ、ミート、爪)
- ・ カニ爪(スコアード、ホール、カクテル)
- ・ ラングスティーン
- ・ つぶ貝(殻付き、むき身)
- ・ ベルベットクラブ

### 国内市場/海外輸出 割合

海外輸出 97%

### ブランド/プライベート 割合

- ・ ブランド向け 80%
- ・ プライベート向け 20%

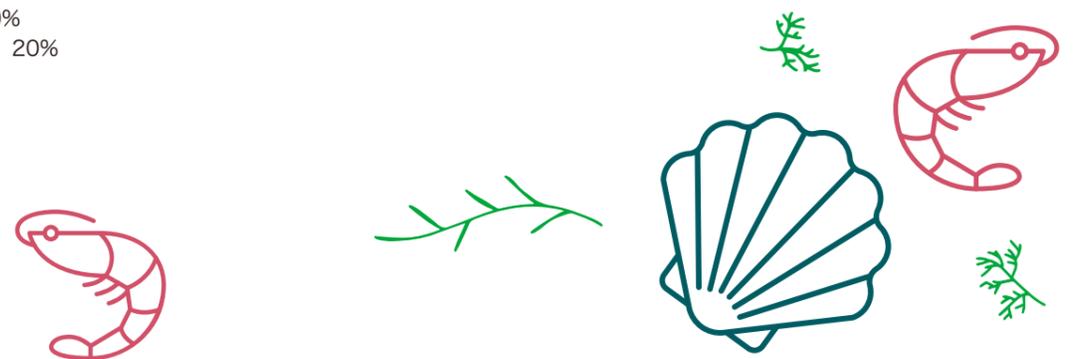
### 強み

創業62年の実績、IFS最高水準、持続可能性の重視、顧客との継続的パートナーシップによる新製品開発。

### 主な認定歴

- ・ IFS(\*)
- ・ HACCP
- ・ FDA登録
- ・ FIPメンバー
- ・ オリジングリーンゴールドメンバー

(\*)IFSは、食品製造業者(食品加工業者及び未包装の食品の包装業者)を対象に、製品の製造または包装工程の汚染の危険性を監査する基準





ギャラガー・ブラザーズ  
オーシャン・ファーム有限会社  
Gallagher Bros  
Ocean Farm

Contact Anne Gallagher, David Gallagher  
Phone +353 74 973 1004  
Email anne@GallagherBros.ie  
david@GallagherBros.ie  
Website gallagherbros.ie



会社概要

1919年にジャック&フィル・ギャラガー兄弟によって創業されたGallagher Brosは、2019年に創業100周年を迎えた家族経営の老舗水産会社です。自社所有の漁船で漁獲を行い、新鮮および冷凍の遠海魚を主要製品としています。

1981年には子会社オーシャン・ファーム有限会社を設立し、アイルランド西部ドニゴール沖の澄んだ海でアイルランド産オーガニックサーモンの養殖を開始。サーモンは海のすぐ近くにある自社のパッキング施設で処理されるため、鮮度と品質が非常に高く保たれた状態で世界中に出荷されています。

現在、ギャラガー・ブラザーズは以下の2つの企業を子会社として所有しています：

- ・ Ocean Farm Ltd (サーモン養殖)
- ・ Ocean Trawlers Ltd (北大西洋深海漁業)

会社規模

売上高 2,000万ユーロ以上

製品ラインナップ

- ・ 丸ごと・生・頭付き・最高級オーガニックサーモン
- ・ サバ
- ・ マアジ
- ・ ニシン
- ・ ブルーホワイティング
- ・ キビナゴ

国内市場/海外輸出 割合

- ・ 海外輸出 90%
- ・ 国内市場 10%

ブランド/プライベート 割合

ブランド向け 100%

強み

- ・ 自社漁船
- ・ 水揚げ地に併設される梱包施設

主な認定歴

- ・ HACCP認証
- ・ EUオーガニック
- ・ FDA登録
- ・ オリジングリーンメンバー



Wholesale Fish Shop  
Blanchardstown

グレンマー・シェルフィッシュ  
Glenmar Shellfish

Contact Juan Blanes  
Phone +353 1 864 9945 / +353 87 195 2970  
Email juan@glenmarshellfish.com  
Website glenmarshellfish.com



会社概要

Glenmar Shellfish社は、30年以上にわたって水産輸出業に貢献してきました。この3年間で、Glenmar Shellfish社は、急速に変化する漁業業界の状況に対応するため、買い付け、生産、販売のアプローチを近代化しました。

Glenmarは現在、70隻の漁船を保有し、整備、取り扱い、加工を直接担当しています。また鮮度、見た目の高級感、卓越した品質が保証された生産を可能にするため、高度な加工技術に多額の投資を行っています。Glenmarは、Porcupine Bank、南アイルランド海、北アイルランド海でスカンピ、アンコウ、イカを漁獲する12隻の工場船を擁し、プレミアムな海上冷凍製品を水揚げする実力を誇ります。この海上での持続可能な生産ラインと、包装、排出、水の使用量の削減により、Glenmarは2013年にオリジングリーン認証とBord Bia輸出賞を受賞しました。

Glenmar Shellfish社の陸上冷凍された水産製品はEUで加工されており、施設はFDA、BRC、HACCPの認定を受けています。これにより、エビ、ワタリガニ、ホタテガイ、マテ貝、ロブスター、イカ、白身魚など、すべてのシーフード製品において卓越した品質保証を維持することができ、自信を持ってお客様にお届けすることができます。GlenmarShellfish社では、BRCドライとグレイズド手むきスカンピを製造しています。化学薬品やリン酸塩を一切使用せず、最高水準の厳密な基準をクリアしたスカンピの身は、グルメな調理加工に理想的な食材です。

当社の活&生鮮製品レンジには、あらゆる種類の白身魚や活貝類が含まれ、毎日世界市場に空輸されています。また、南アフリカにも事務所があり、生きたアワビやロックロブスター、冷凍メルルーサフィレ、海上冷凍ロブスターやイカ、海上冷凍アンコウ尾部、マトウダイフィレ、エイ、ピンクのエビなど、幅広い冷凍・活魚製品を南アフリカ国内、および世界中に供給しています。

会社規模

売上高 3,000万ユーロ以上

製品ラインナップ

生鮮、冷凍、活魚：スカンピ、エビ、ロブスター、カニ、マテ貝、イカ、アンコウ、魚全般

主要顧客

卸売業者、輸入業者、販売業者

国内市場/海外輸出 割合

- ・ 海外輸出 85%
- ・ 国内市場 15%

ブランド/プライベート 割合

ブランド向け 90%

USA向け主要製品

スカンピ、エビ、ロブスター、カニ、カラスミ、イカ、アンコウ、魚全般

最新NPD導入

冷凍ロブスター冷凍スカンピ、2kgパック  
活甲殻類・タコ・イカ・貝類などの加工施設(毎日空輸) 燻製・鮮魚

強み

Glenmar Shellfish社は、プロフェッショナルでダイナミック、そして国際的なチームです。お客様のご要望にじっくりと向き合い、可能な限り業界最良の海産物のみを用いてサービスを提供します。私たちにどうぞご相談ください、お客様の期待にお応えします。

主な認定歴

- ・ オリジングリーンメンバー
- ・ BRC
- ・ HACCP
- ・ FDA登録

受賞歴

- ・ 2013年 Bord Bia エクスポーター・オブ・ザ・イヤー
- ・ 2014年 BIMグリーンビジネスアワード最終選考
- ・ アイルランド輸出協会 シーフード輸出業者最優秀賞(ショートリスト) 2015年
- ・ アイルランド輸出協会 輸出市場成長賞(ショートリスト) 2015年





アイリッシュ  
プレミアム・オイスター  
Irish Premium Oysters

Contact Edward Gallagher  
Phone +353 749 522 777 / +353 86 602 2288  
Email info@ipo.ie  
Website ipo.ie



会社概要

Irish Premium Oysters (Sliogeisc na Rossan)は、1992年に創業された家族経営の企業です。牡蠣の養殖は、手つかずの自然が残るアイルランド西海岸沖の暖かく澄んだ湾で行われています。

この地域には、25年にわたる牡蠣養殖の伝統があります。アイリッシュロックオイスター(Crassostrea gigas)を専門としています。

会社規模

売上高 200万ユーロ以上

製品ラインナップ

アイルランド産養殖牡蠣

国内市場/海外輸出 割合

- ・ 海外輸出 97%
- ・ 国内市場 3%

ブランド/プライベート 割合

ブランド向け 100%

強み

A級規格の水域で生産されている牡蠣のため、生で食べることができます。牡蠣の収穫場には淡水の川が流れ込んでいるため、ほのかな塩味に深いコクと甘みという独特の後味を持つ牡蠣ができます。

主な認定歴

- ・ オリジングリーン認証
- ・ Ecopact認証



キリベッグス・シーフード  
Killybegs Seafoods

Contact John Mc Guinness  
Phone +353 87 231 5795  
Email john@killybegsseafoods.com  
Website killybegsseafoods.com



会社概要

1968年創業のKillybegs Seafoods社は、アイルランド産プレミアム遠海魚(サバ、アジ、ミナミダラ、ニシン、スプラット)の主要な漁獲・加工・輸出業者です。

大西洋北西部の海域で調達された魚介類は、近代的な冷蔵海水トロール船で工場に運ばれます。最新鋭の加工施設を誇る工場は、1日500トン以上の冷凍能力、800トンの冷蔵室、12,000トンの冷蔵倉庫を備え、繁忙期には90人を雇用しています。

会社規模

売上高 3,000万ユーロ以上

製品ラインナップ

- ・ サバ(Scomber scombrus) 丸身、頭付き、内臓付き、手切りフィレ、開き
- ・ アジ(Trachurus trachurus) - 小型、中型、大型の丸身
- ・ ミナミダラ (Micromesistius poutassou) - オーシャンランの丸身
- ・ ニシン(Clupea harengus) 開き、切り身、丸身
- ・ スプラット(Sprattus sprattus) - 丸身

主要顧客

ヨーロッパ、中東、アフリカ

国内市場/海外輸出 割合

海外輸出 99%

ブランド/プライベート 割合

ブランド向け 100%

強み

Killybegs Seafoods 社は、主要な世界市場にプレミアムな品質の遠海魚を供給するサプライヤーとして確固たる地位を築いています。同社は、顧客満足度を重視しながら、革新的なプロセスと持続可能な手法への設備投資を通じて最高品質の製品を提供することに尽力しています。

主な認定歴

- ・ HACCP
- ・ MSC 認定





## ノーフィッシュ有限会社 Norfish Limited

Contact Tony Byrne  
Phone +353 87 284 4596  
Email info@norfishltd.com  
Website norfishltd.com



### 会社概要

Norfish Ltd.は、1974年に設立された家族経営の企業で、アイルランドのキリーベッグス港に拠点を構えています。50年以上にわたる実績を誇り、アイルランド有数の魚類加工会社として知られています。

自社の最新鋭加工施設では、サバ、マアジ、プタスダラ、ニシン、キビナゴなどの青魚を最高水準の品質・衛生管理のもとで加工しています。また、スモークハウス(燻製施設)では、モンツキダラ、コリドラス、タラ、ニシン、サバの燻製製品も製造しており、鮮魚・冷凍品ともに幅広く対応可能です。

主要市場はヨーロッパ、アジア、アフリカに広がり、持続可能で高品質な水産物の供給に努めています。

### 会社規模

売上高 900万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・ サバ
- ・ ニシン
- ・ マアジ
- ・ プタスダラ
- ・ キビナゴ
- ・ 燻製モンツキダラ
- ・ 燻製コリドラス
- ・ 燻製タラ
- ・ 燻製ニシン
- ・ 燻製サバフィレ

### 国内市場/海外輸出 割合

- ・ 海外輸出 90%
- ・ 国内市場 10%

### ブランド/プライベート 割合

ブランド向け 100%

### 強み

- ・ アイルランド北西の大西洋から調達した高品質な原料を使用
- ・ 最新の設備による遠海魚および燻製商品の加工
- ・ サバ・ニシンなどの遠海魚に特化したアイルランドを代表する企業
- ・ 燻製製品の販売が年々拡大し、今後の成長にも注力

### 主な認定歴

- ・ MSC(海洋管理協議会)認証
- ・ HACCP認証
- ・ EU認定加工施設



## プレミア・フィッシュ・プロダクト Premier Fish Products

Contact Martin Meehan  
Phone +353 74 974 1556  
Email martin@premierfish.ie  
Website premierfish.ie



### 会社概要

Premier Fish Products社はアイルランド北西部のKillybegsとKincasslaghに位置しています。

同社は1981年、主に北大西洋の魚介類が豊富な海域で獲れる遠海魚を加工するために設立されました。40年以上の歴史と経験を持つPremier Fish Products社は、アイルランド有数の水産加工業者となっています。自社船で漁獲した魚介類の品質を直接管理し、最高品質のシーフードの安定供給を誇ります。Premier Fish Products社は、この分野における豊富な知識を有し、顧客満足度と品質を常に最優先事項としています。多くの顧客からの増え続ける需要に応えるため、Killybegsに50,000平方フィートの最新鋭の加工工場を開設しました。この近代的な工場は、漁獲した魚介類が船から陸揚げされる港からわずか数分の場所に位置しているため、加工時間が短縮され、最も新鮮な製品を顧客に届けることができます。世界中に顧客ネットワークを持ち、世界中のあらゆる地域に流通ソリューションを有しています。

### 会社規模

売上高 1,800万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

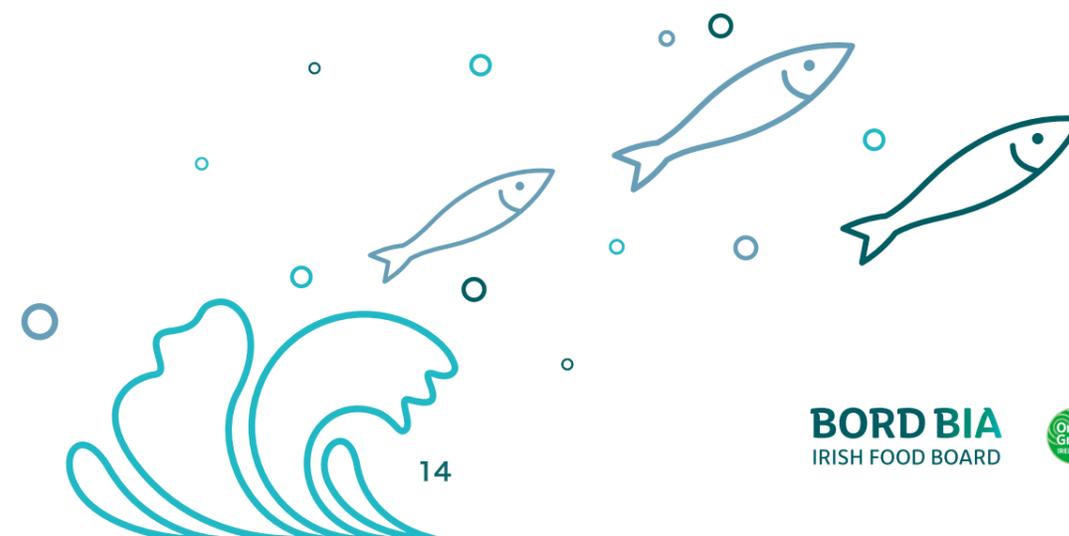
- ・ サバ 丸身、内臓抜き、バターフライフィレ(生鮮・冷凍)
- ・ ニシン 丸身、開き、惣菜(生・冷凍)
- ・ アジ 丸身
- ・ ミナミダラ 丸身
- ・ スプラット 丸身

### 主要取引先

- ・ 外食産業
- ・ 食品製造業

### 強み

Premier Fish Products社は、自社船を所有することにより、漁獲物の品質を直接管理しています。これにより、最高品質のシーフードの安定供給が可能です。





## ロッカビル・シーフード Rockabill Seafood

**Contact** Ian Price  
**Phone** +353 1 841 7874 / +353 87 623 9372  
**Email** iprice@rockabill.ie / sales@rockabill.ie / asia@rockabill.ie  
**Website** rockabill.ie



### 会社概要

Rockabill Seafood Ltdは、アイルランドで3世代にわたって続く家族経営の企業であり、同国最大級のプレミアムシーフードプロセッサー企業です。北・東・南アイルランドおよびイングランド東部に施設を展開し、最新設備と高い業界基準を満たした加工体制を整えています。

同社は自社所有の18隻のトロール船と10隻の工場船を運用し、漁獲から加工、出荷まで一貫したトレーサビリティを実現。製品はアイルランドおよび英国の160以上の漁船からも仕入れており、極めて高い調達力を誇ります。

2016年には天然海水を使用した活貝専用施設を開設し、2017年にはダブリン本社に最先端の調理工場を建設。持続可能性と品質への徹底したこだわりを持ち、世界中の顧客へ安心・安全で美味しいシーフードを届けています。

### 会社規模

売上高 1,600万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

生鮮、冷蔵、冷凍、調理済みの以下を含む：  
 エビ、冷凍海老、スキャンピ、パン粉スキャンピ、カニ、ロブスター、マテ貝、ツブ貝、アカガイ、ホワイトフィッシュ類など

### 国内市場/海外輸出 割合

- ・ 海外輸出 95%
- ・ 国内市場 5%

### ブランド/プライベート 割合

- ・ ブランド向け 80%
- ・ プライベート向け 20%

### 強み

- ・ 自社トロール船所有（漁獲から販売まで一貫）
- ・ プロフェッショナルで国際的なチーム
- ・ サステナビリティ重視
- ・ 供給能力の高さ
- ・ 豊富な商品ラインナップ

### 主な認定歴

- ・ オリジングリーンメンバー
- ・ BRC Issue 7 AAグレード
- ・ BIM責任ある水揚げ基準
- ・ Responsible Irish Fish
- ・ HACCP
- ・ EU認可施設
- ・ FDA登録

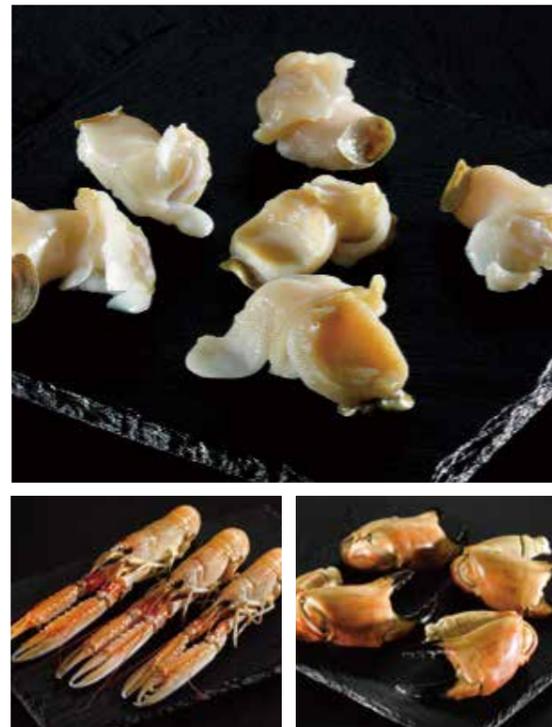
### 受賞歴

- ・ 2013年 アイルランド水産物輸出業者賞
- ・ 2017年「ヨーロッパを刺激する1000社」に選出



## ソフリマー Sofrimar

**Contact** Lorcan Barden  
**Phone** +353 87 649 2349  
**Email** lorcan@sofrimar.ie  
**Website** sofrimar.ie



### 会社概要

Sofrimar社は40年以上の歴史を持ち、地元産の高級魚介類を世界中の市場に輸出する専門会社です。貝類や白身魚を、活魚、チルド、調理済み、低温殺菌、MAP、冷凍、海上冷凍など、さまざまな形態で提供しています。Sofrimar社は、HACCP認証およびIFC認証を取得した6,500m<sup>2</sup>を超える敷地に、調理、冷蔵、冷凍、冷蔵倉庫、活魚倉庫、加工施設を完備しています。これらには、最新のつぶ貝とカニの加工ライン、および活貝の長期保管施設が含まれます。

Sofrimar社はアイルランド最大のつぶ貝加工業者で、寿司ネタとして日本企業へ長期的に生つぶ貝を供給しているサプライヤーでもあります。

顧客と消費者のために最高品質のシーフードを生産することに全力を注いでおり、厳格な品質管理システムを全ての製造現場に導入し、消費者に一貫した安全な食品を提供しています。認可を受けた漁業者との緊密なパートナーシップにより、Sofrimar社は原料の鮮度とトレーサビリティを保証しています。

### 会社規模

売上高 4,000万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・ キングホタテ（むき身、ハーフシェル）
- ・ ブラウンクラブ（ホール、ハーフ、身）
- ・ カニ爪（丸身、カット、カクテル）
- ・ ラングスティーヌ（丸身、尾）
- ・ つぶ貝（殻付き、むき身）
- ・ ヨーロピアンブルーロブスター
- ・ エビ ・ ベルベットクラブ ・ ウィンクル
- ・ クモガニ ・ ザリガニ

### 主要取引先

Sofrimar社は、大手小売店から外食産業、主要スーパーマーケットまで、市場の主な業者に製品を供給しています。

### 国内市場/海外輸出 割合

海外輸出 99%

### ブランド/プライベート 割合

- ・ ブランド向け 80%
- ・ プライベート向け 20%

### 新商品開発

Sofrimar社は、革新的な新製品を開発し、市場に投入してきた実績を誇ります。既存顧客と緊密に連携して、市場の変化を常にモニターし、専用の研究開発施設で消費者動向の変化や市場の技術進歩に対応できる、理想的な体制を整えています。

### 強み

- ・ 地元産の魚貝類
- ・ プレミアムで一貫した品質基準
- ・ 最新の加工設備
- ・ サステナビリティ重視

### 主な認定歴

- ・ IFS Food Standard 認証
- ・ HACCP
- ・ FDA 登録
- ・ FIP (Fishery Improvement Program) メンバー
- ・ オリジングリーンゴールドメンバー

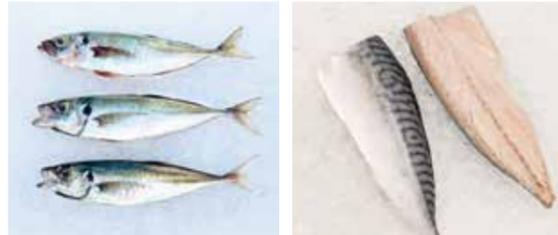
### 受賞歴

- ・ 2011年&2007年 アイルランド産シーフード輸出業者賞
- ・ 2016年 BIMシーフード・エンタープライズ・オブ・ザ・イヤー
- ・ グリーン・シーフード・ビジネス・オブ・ザ・イヤー2016（総合優勝） & 2015（ファイナリスト）



## ワード・フィッシュ Ward Fish

**Contact** Sean Og Ward  
**Phone** +353 74 973 1613  
**Email** info@wardfish.ie  
**Website** wardfish.com



### 会社概要

Sean Ward Fish Exports社は1998年に設立され、ヨーロッパ、日本、アフリカに向けて遠海魚の加工と輸出を専門としています。20年近くを経て、同社は自社保冷庫を備えた最新鋭の冷凍工場へと成長し、遠海漁業の製品を世界中に供給しています。

港、Sean Ward Fish Exports社は、年間15万トン以上の水揚げを誇るアイルランド随一の漁Killybegs港に位置しています。アイルランド北西海岸沖のヨーロッパで最も豊かな漁場に隣接するこの立地により、同社は漁場から最短距離で優れた魚介類を入手可能です。また、ヨーロッパの端に位置するため、世界中の顧客への商品輸送が容易かつ迅速に行えます。

機、施設内には、10本の自動包装ライン、850m.t.のプラスト冷凍能力、16台の全自動フィレ加工1,000m.t.の生鮮品貯蔵能力、20,000m.t.の冷蔵倉庫、排水処理プラント、流氷を備えた自動製氷プラントなど、3つ以上の加工工場が含まれます。

2024年、Ward Fishグループは、IQFサバ・フィレを中心に、IQFスプラットやニシン等も加工する付加価値生産施設として、「Donegal Fish」ブランドの最新鋭工場を新設しました。この最新鋭の工場では、骨抜きやJ-CUT IQFサバのフィレ（塩サバ、無塩サバ）、切り身、真空パック、その他の顧客の要望に応じた加工も可能です。これにより、Ward Fishグループの一員であるDonegal Fish社は、第三国での加工を必要とせず、高品質のサバの切り身を直接日本に向けて輸出することができるようになりました。

### 会社規模

売上高 3,000万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・ サバ 丸身、頭なし内臓抜き、頭付き内臓抜き、バタフライフィレ
- ・ ニシン 丸身、開き、惣菜（生、冷凍）
- ・ アジ 丸身
- ・ ミナミダラ 丸身
- ・ スプラット 丸身

### 主要取引先

- ・ 外食産業
- ・ 小売

### 主要顧客

- ・ アフリカ
- ・ アジアパシフィック
- ・ ヨーロッパ
- ・ 中東

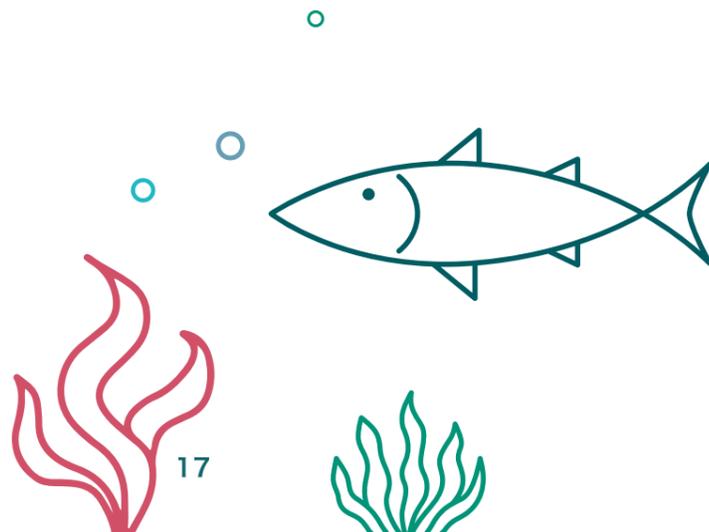
### 強み

Sean Ward Fish Exports社の高品質な原料と生産効率は、メンテナンスの手順や熟練スタッフの優れた実行力と相まって、すべてにおいてベストプラクティスを保証しています。

同社は常に改善を続け、すでに優れた製品をさらに向上させるために、新しい機械技術を積極的に探求しています。

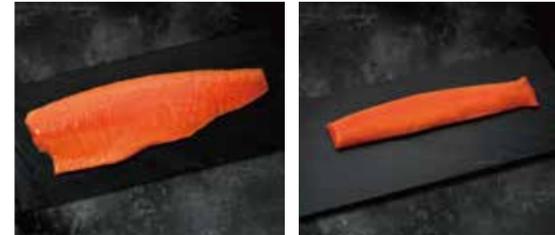
### 主な認定歴

- ・ HACCP
- ・ MSC 認定
- ・ オリジングリーン認証



## ヴァレンティア・スモークハウス Valentia Smokehouse

**Contact** Simon Briggs  
**Phone** +44 (0)7714 766051  
**Email** simon.briggs@johnstonebeef.com  
**Website** valentiasmokehouse.com



### 会社概要

Valentia Smokehouseは、アイルランド、ケリー州の最西端に位置する風が激しく吹く場所にあります。ヴァレンティア・スモークハウスの目の前には、大西洋に浮かぶヴァレンティア島が望めます。企業理念はシンプルで、最高の原料だけを厳選すること。大西洋の深く澄んだ冷たい海から、最高品質の新鮮なアトランティック・サーモン (Salmo Salar) を仕入れています。伝統的な技術、古くから伝わるレシピ、最高の原材料により、アイルランド西海岸で燻製された最高級のアトランティック・サーモンは、世界中で高く評価されています。

スモークサーモンの製造に60年以上携わってきた彼らは、伝統的な手法のみを信じ、卓越した品質の製品を生み出しています。厳選された新鮮なサーモンは、手作業で切り身にされ、手作業で乾燥塩漬けされた後、燻製工程に移る前に、砂糖を使わずに6時間軽く熟成されます。その後、燻されたオークの粉の上で約8時間かけて丁寧に低温燻製され、繊細で独特な風味を醸し出します。超低温のスモークが魚に優しく浸透し、オークの風味、繊細な食感、マイルドな味わいと「刺身」のような新鮮さがバランスよく調和しています。

### 会社規模

売上高 2,000万ユーロ以上

### 製品ラインナップ

- ・ スモークサーモン 半身
  - ・ スモークサーモン フィレ
  - ・ フレッシュサーモン ホール
  - ・ フレッシュサーモン フィレ
- など、さまざまなサイズと形態で、外食用と小売用の両方を提供

### 国内市場/海外輸出 割合

- ・ 海外輸出 50%
- ・ 国内市場 50%

### ブランド/プライベート 割合

- ・ ブランド向け 70%
- ・ プライベート向け 30%

### 強み

- ・ 経営陣との率直で直接的なコミュニケーション体制
- ・ 顧客ニーズに柔軟かつ確に対応できる高い対応力と運用の柔軟性

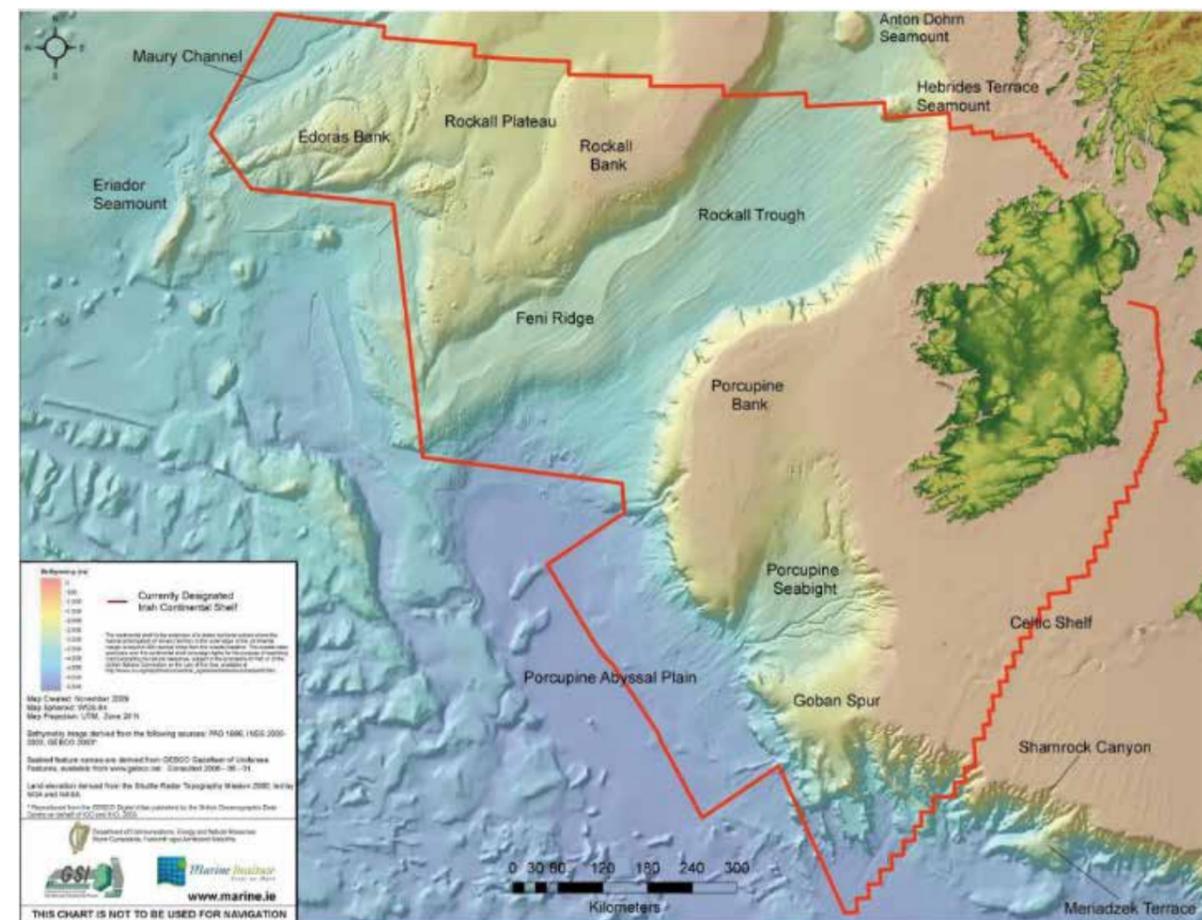
### 主な認定歴

- ・ コーシャ認証
- ・ オーガニック認証
- ・ Origin Green

# 旬のシーフードガイド



FISH SPECIES	JAN 1	FEB 2	MAR 3	APR 4	MAY 5	JUN 6	JUL 7	AUG 8	SEP 9	OCT 10	NOV 11	DEC 12
Atlantic Salmon アトランティック・サーモン												
Mussels ムール貝												
Oyster 牡蠣												
Prawn 海老												
Edible Brown Crab ヨーロッパイチョウガニ												
Scallop ホタテ貝												
Whelk バイ貝												
Razor Clam マテ貝												
Lobster ロブスター												
Velvet Crab モズクガニ												
Spider Crab タカアシガニ												
Periwinkle ミル貝												
Pink Shrimp ボタンエビ												
Mackrel サバ												
Blue Whiting ブラスダラ												
Horse Mackrel アジ												
Herring ニシン												
Boarfish イシモチ												
Albacore Tuna ビンチョウマグロ												
Whiting ホワイトニング(タラ科の魚)												
Hake メルルーサ												
Haddock モンツキダラ												
Monkfish アンコウ												
Megrim メグリム(ヒラメ科の魚)												
Saithe-Black Pollock シロイトダラ												
Cod タラ												
White Pollock スケトウダラ												



## アイルランドのシーフードマップ

私たちは、この地図をアイルランドの「本当の地図」と呼んでいます。ご覧いただくとお分かりのように、アイルランドの海洋領土は海岸線をはるかに超えて880,000 km<sup>2</sup>にも及び、国土の10倍以上の面積があります。このアイルランドの「本当の地図」は、現在アイルランドに指定されている大陸棚を示しており、これはヨーロッパ最大級の海底領土と言えます。

大陸棚は国の領海の延長で、天然の陸地が海中に広がり、海岸線から200海里を超えた大陸縁辺の外縁まで続いています。

Irish Premium Oysters

Gallagher Bros / Ocean Farm

Norfish Limited

Errigal Bay

Atlantic Dawn Group

Killybegs Seafoods

Ward Fish

Connemara Seafoods

NORTH ATLANTIC OCEAN

Valentia Smokehouse

Premier Fish Products

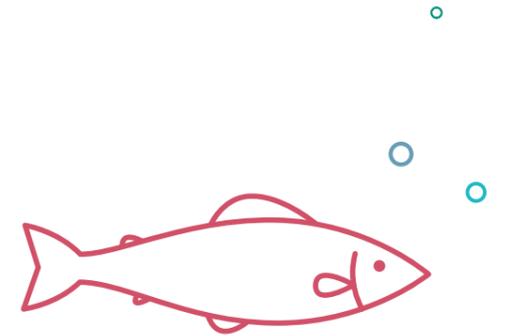
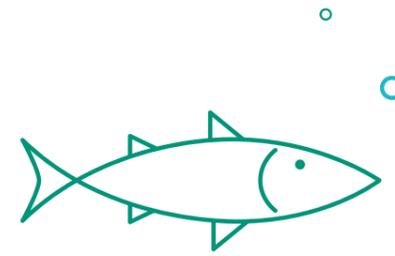
Rockabill Seafood

Glenmar Shellfish

IRISH SEA

Sofrimar

Bantry Bay Premium Seafood



アイルランド産シーフードの  
詳細はこちらから

