

Lợi ích sức khỏe của cá mòi

- Cá mòi rất giàu EPA (axit eicosapentaenoic) và DHA (axit docosahexaenoic), v.v..., cả hai đều thuộc một trong các axit béo thiết yếu.
- EPA và DHA được cho là có chức năng giúp lưu thông máu thuận lợi, và là những chất dinh dưỡng được kỳ vọng sẽ giúp phòng ngừa các bệnh về mạch máu (xơ vữa động mạch, huyết khối, v.v...).
- EPA còn có tác dụng làm giảm chất béo trung tính.
- DHA còn có tác dụng tăng cường chức năng của não và mô thần kinh.
- Cá mòi rất giàu canxi giúp xương chắc khỏe và vitamin D hỗ trợ hấp thu canxi. (Tài liệu tham khảo: "Bảng tiêu chuẩn về thành phần thực phẩm ở Nhật Bản" của Bộ Giáo dục, Văn hóa, Thể thao, Khoa học và Công nghệ)



Món ăn với cá mòi



Cá ngâm chua ngọt Nanban

Chiên cá mòi tươi của vùng Hachinohe trong dầu, ướp trong nước sốt chua ngọt cùng với các loại rau củ yêu thích, sau cùng thưởng thức vị umami đậm đà của cá mòi xen lẫn hương vị tươi ngon của rau củ.



Nanban Style

Cá kho cà

Cá mòi tươi của vùng Hachinohe rất hợp với vị chua của cà chua. Món ăn này sẽ làm nổi bật hương vị tươi mát và rất vừa miệng của cá mòi.



Stewed in tomato

Vine me

Bạn hãy thử thưởng thức món cá mòi tươi đến từ Hachinohe được chiên áp chảo rất đậm vị đi kèm với các loại rau củ và gia vị tạo hương yêu thích.



Bánh Mì

Meunière

Xẻ bụng cá mòi tươi của vùng Hachinohe, bỏ nội tạng, rắc muối và tiêu lên trên, lăn cá qua một lớp bột mỏng sau đó mang đi áp chảo và thưởng thức với gia vị yêu thích.



Meunière

Cá chiên giòn

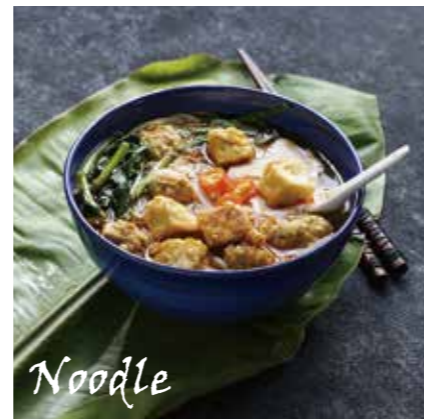
Cá mòi đến từ Hachinohe là nguyên liệu vô cùng hấp dẫn vì chúng không chỉ tươi ngon mà còn dễ chế biến nhờ có kích thước đồng đều. Bạn hãy thử thưởng thức những thớ thịt mềm nước của cá mòi chỉ với các bước đơn giản là nêm nếm loại gia vị tạo hương, v.v... yêu thích rồi chiên giòn chúng.



Fritters

Mì cá viên

Cá viên được làm từ cá mòi tươi ngon của vùng Hachinohe gần như không có mùi tanh đặc trưng của cá mòi nên sẽ mang đến hương vị hoàn toàn khác biệt so với những loại cá viên từ trước đến nay.



Noodle



Từ cảng Hachinohe của Nhật Bản gửi đến người tiêu dùng
Cá mòi đông lạnh (dùng cá tươi) - Cá mòi mang hương vị Nhật Bản đầy tinh tế

魚田
Cá mòi



•Cảng Hachinohe

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Chúng tôi đang hỗ trợ các Mục tiêu phát triển bền vững (SDGs).



Dự án thúc đẩy đoàn kết mở rộng xuất khẩu thủy sản năm tài chính 2020 (Cục Thủy sản)

Môi trường tốt lành của Hachinohe

Tỉnh Aomori được thiên nhiên ưu đãi cho một môi trường tự nhiên phong phú cùng ngư trường rộng lớn, mang đến nguồn lợi thủy sản dồi dào và chất lượng cao có thể khai thác suốt bốn mùa. Bên cạnh các tàu đánh cá và ngôi chợ được chứng nhận để xử lý thực phẩm thủy sản xuất khẩu sang EU, Hachinohe còn có nhà máy chế biến được chứng nhận HACCP với một chuỗi cung ứng thực phẩm được xây dựng hoàn chỉnh.



Hiệp hội Xúc tiến phát triển nguồn tài nguyên cá mèi
Hội trưởng Naruko Takahide

Cá mèi, cá saba, v.v... sau khi cập cảng Hachinohe, Nhật Bản sẽ nhanh chóng được mang đi đông lạnh. Nhờ đó, chúng tôi có thể mang đến cho các bạn những con cá mèi, cá saba, v.v... chất lượng cao mà ngay cả sau khi rã đông cũng vẫn giữ được độ tươi ngon như vừa mới được đánh bắt.

Cá mèi là loại cá gì?

Cá mèi (tên khoa học: *Sardinops melanostictus*) đến từ Hachinohe là loài cá nhỏ di cư theo đàn qua các vùng biển gần bờ của Nhật Bản, thức ăn chính của chúng là các sinh vật phù du.

Đây là loài cá được dùng rất thường xuyên tại Nhật Bản. Cá mèi tươi cũng là món neta (nguyên liệu)

làm sushi được nhiều người ưa chuộng vì chúng không có mùi tanh, vị ngọt vừa phải và có thể dùng như sashimi (ăn sống).

Loài cá này còn được người dân đặt cho tên gọi khác là "Thất Tinh" (bảy ngôi sao) vì trên thân cá có khoảng 7 vết đốm.

Trong những năm gần đây, loài cá này đã nhận được nhiều sự chú ý, được xem như một loại thực phẩm chức năng nhờ là nguồn cung dồi dào các axit béo thiết yếu như EPA và DHA, đồng thời cũng là loại nguyên liệu có thể tạo ra các món ăn ngon bằng nhiều phương pháp chế biến khác nhau.



Nhờ đâu mà Hachinohe có thể cung cấp nguồn cá mèi chất lượng cao?

Nhờ đâu mà Hachinohe có thể cung cấp nguồn cá mèi chất lượng cao?

Cảng cá Hachinohe nằm gần ngư trường, bên cạnh đó, cá mèi sau khi cập cảng sẽ nhanh chóng được vận chuyển từ chợ đến nhà máy chế biến ở gần đó để xử lý, vì vậy dù cấp đông nhưng chúng vẫn giữ được độ tươi ngon vốn có. Sau đó, cá được đưa lên tàu container có kiểm soát nhiệt độ và xuất đi từ cảng Hachinohe. Nhờ thiết lập được chuỗi cung ứng lạnh như thế này, chúng tôi có thể cung cấp cho các bạn những con cá mèi vẫn giữ được độ tươi ngon ngay cả sau khi rã đông.



Luồng xử lý từ tàu đánh cá (đánh bắt) đến khi xuất hàng



Tàu đánh cá (đánh bắt)

Cá mèi sau khi đánh bắt sẽ lập tức được bảo quản trong kho lạnh trên tàu đánh cá, do đó, khi vận chuyển đến chợ tại cảng cá Hachinohe, chúng vẫn giữ được độ tươi ngon như vừa đánh bắt.

Nguồn ảnh: Đánh bắt cá bằng lưới vây trên vùng biển phía Bắc Thái Bình Dương
Liên đoàn hợp tác xã kinh doanh



Chợ (Cảng cá Hachinohe)

Tại chợ, cá nhanh chóng được dỡ xuống từ các tàu. Cá sau đánh bắt được cho vào bồn chứa để giữ độ tươi và được vận chuyển ngay đến nhà máy chế biến, v.v...

Nguồn ảnh: Hội đồng Xúc tiến toàn cầu hóa dịch vụ hậu cần cảng Hachinohe



Nhà máy chế biến

Nhà máy chế biến nằm ở vị trí rất thuận tiện, cách cảng cá Hachinohe 1,6 km. Dây chuyền cấp đông tân tiến được sử dụng hiện nay cho phép đóng hộp và cấp đông với khả năng sàng lọc, kiểm tra được nâng cao.

Nguồn ảnh: Marunushi Co., Ltd.



Sản phẩm

Cá mèi đã qua bước kiểm tra chất lượng bởi thiết bị và nhân viên kiểm tra sẽ được cấp đông, rồi chuyển sang khâu cuối cùng là đo nhiệt độ của cá mèi để xác nhận rằng chúng đã hoàn toàn đông lạnh trước khi xuất xưởng dưới dạng sản phẩm.

Nguồn ảnh: Marunushi Co., Ltd.



Xuất hàng (Cảng Hachinohe)

Sản phẩm (cá mèi đông lạnh) xuất xưởng từ nhà máy chế biến được nhanh chóng xếp vào các container lạnh có kiểm soát nhiệt độ và xuất hàng khỏi cảng Hachinohe.

Nguồn ảnh: Hội đồng Xúc tiến toàn cầu hóa dịch vụ hậu cần cảng Hachinohe

Kiểm tra chất lượng

Cá mèi xuất khẩu mà chúng tôi mang đến cho các bạn đã qua được các tiêu chuẩn chất lượng nghiêm ngặt do chúng tôi đặt ra, bởi mục tiêu của chúng tôi là duy trì độ tươi ngon của cá mèi vừa đánh bắt ngay cả sau khi đông lạnh hay rã đông.

Đầu tiên, các chuyên viên sẽ xác định xem tàu đánh cá và cá mèi được cập cảng tại chợ có phù hợp để xuất khẩu hay không (chất lượng cao và tươi ngon). Chỉ những con cá nào qua được bước này mới được vận chuyển đến nhà máy chế biến. Tiếp theo, trong quá trình sàng lọc của nhà máy chế biến, việc kiểm tra chất lượng kép được thực hiện thông qua kiểm tra bằng thiết bị và kiểm tra bằng mắt thường bởi các nhân viên kiểm tra. Những con cá mèi đạt tiêu chuẩn kiểm tra sẽ được chuyển sang quy trình cấp đông nhanh, cuối cùng là đo nhiệt độ sản phẩm để xác nhận cá mèi đã được đông lạnh hoàn toàn đến bên trong, sau đó mới được xuất xưởng. Ngoài ra, nếu cần thiết, chúng tôi sẽ tiến hành đo giá trị *K - là chỉ số khoa học chung về độ tươi ở Nhật Bản, để xác nhận rằng cá mèi vẫn còn độ tươi ngon.

* Giá trị K là gì? Trong thịt cá có một chất gọi là adenosine triphosphate (ATP) - chính là nguồn năng lượng cho cá vận động, sau khi cá chết, chất này sẽ bị phân giải thành các chất sau.

ATP → Adenosine diphosphate (ADP) → Axit adenyllic (AMP) → Axit inosinic (IMP) → Inosine (HxR) → Hypoxanthine (Hx).

Giá trị K được biểu thị bằng phần trăm (%) của lượng HxR + Hx trên tổng lượng ATP và các sản phẩm phân giải của nó. Giá trị này càng nhỏ thì độ tươi càng tốt.

Đội ngũ mang cá mèi đến với các bạn

Chúng tôi sẽ hợp tác cùng nhau để mang đến cho các bạn những con cá mèi tươi ngon với chất lượng cao!



Phụ trách tàu đánh cá
Công ty cổ phần
Oyamasuisan
Phó giám đốc - Ông
Oyama Fumie



Phụ trách chợ
Công ty cổ phần
Hachinohe Uoichiba
Bộ phận Quản lý chợ - Ông
Komatsu Noriyuki



Phụ trách nhà máy chế biến
Công ty cổ phần Marunushi
Đại diện pháp luật - Ông
Jinushi Yuta



Phụ trách xuất khẩu
Công ty TNHH Bikuresu
Giám đốc đại diện pháp luật
- Ông Namura Kazuo



Phụ trách kiểm tra độ tươi
Trung tâm Công nghệ Công
nghiệp tỉnh Aomori
Viện nghiên cứu thực phẩm
quốc gia

Sản phẩm và Thông tin liên hệ

Tên sản phẩm	Cá mèi đông lạnh
Tên nguyên liệu	Cá mèi (sản xuất tại tỉnh Aomori)
Quy cách sản phẩm	70-100 g
Khối lượng tịnh	10 kg
Hạn sử dụng tốt nhất	Đông lạnh (từ -18°C trở xuống) 365 ngày
Cách bảo quản	Vui lòng bảo quản trong tủ đông (từ -18°C trở xuống).

Nhà xuất khẩu
Công ty TNHH Bikuresu
2-6356 Kawaguchi-cho, Choshi-shi,
Chiba-ken, 288-0001
TEL: 0479-24-1246

Nhà sản xuất
Công ty cổ phần Marunushi
2-5-1 Shirogane, Hachinohe-shi,
Aomori-ken, 031-0821
TEL: 0178-33-1571

Hình thức đóng gói



Truy cập trang web của Hiệp hội Xúc tiến phát triển nguồn tài nguyên cá mèi để biết thêm thông tin

Các loại cá nổi bật khác ngoài cá mèi

Tại cảng cá Hachinohe, không chỉ cá mèi mà còn có cả cá saba và cá cam Nhật Bản tươi ngon được cập cảng. Với các loại cá này, chúng tôi cũng sẽ gửi đến bạn những sản phẩm với chất lượng cao như cá mèi.

Cá saba



Cá cam Nhật Bản

