

CAS[®]

キャス

CELLS ALIVE SYSTEM

セル・アライブ・システム

「呼子の活いか」が
全国で美味しく
食べられる。



JF 佐賀玄海漁業協同組合
呼子CASセンター
YOBUKO CELLS ALIVE SYSTEM CENTER

CAS[®] 凍結

獲れたてを そのまま

CAS(セル・アライブ・システム:Cells Alive System)は、「細胞が生きている」という意味。凍結しても細胞が破壊されず、解凍後も鮮度が生き生きとよみがえることから名づけられました。徐々に凍らせる従来の凍結方法と違い、CASは微弱エネルギーを与える磁場環境で食品を冷却し、細胞中の水分子を振動させることで瞬間的に凍結されます。食品全体を同時に凍結するので細胞を傷つけません。CASは、ティースバンクなど、医療の分野でも応用されつつある次世代の凍結技術です。



獲れたての鮮度・旨味をそのまま。

従来の凍結技術は、約半年～1年が消費期限。解凍後は鮮度が低下していました。しかし、CAS凍結なら最高5年の長期保存が可能。細胞を活かした「旬の美味しさ」を再現できます。従来の凍結では不可能だった解凍後の旨味成分の再現を可能にし、解凍後も一定の鮮度を維持できます。



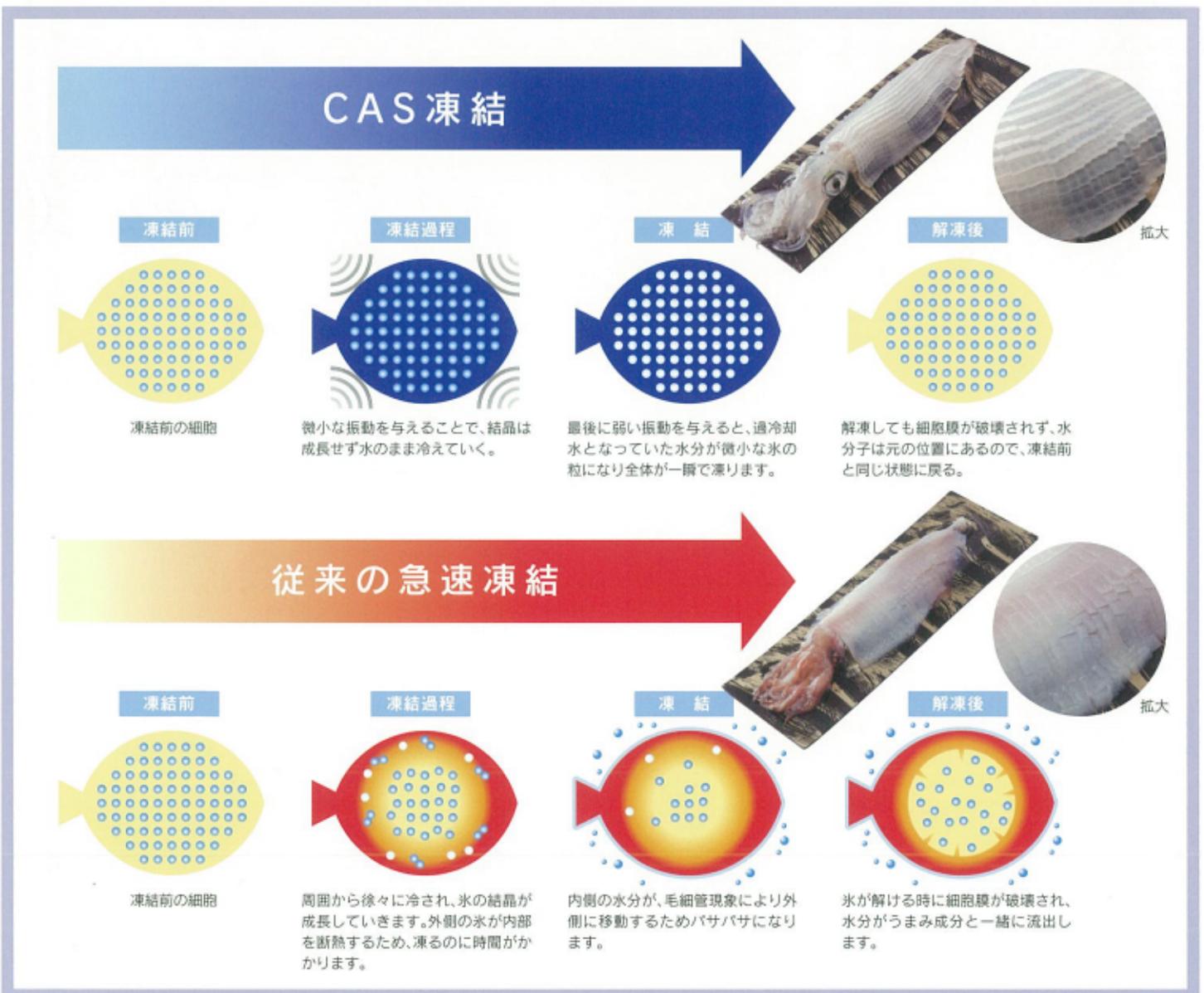
季節や漁獲量に影響されない安定した価格と在庫。

一般的な流通魚は、季節やその時の漁獲量によって、価格と在庫が大きく変動します。しかし、旬の魚を長期保存できるCAS凍結なら、価格も在庫も安定します。メニューや規格も決めやすく、早めのPRも可能になります。

細胞組織を生かし、新鮮な美味しさを再現する凍結技術。



凍結装置内に磁場を発生させて水分子を細かく振動させながら凍結します。十分に温度が下がったら、小さな衝撃を与えて一気に全体を凍らせます。この時できる氷は、微小な氷の粒の集まりなので、細胞膜を傷つけることはありません。解凍してもドリップが出ず、細胞中の水分も失われません。



急速凍結装置にCAS機能を組み合わせることで
凍結時、食材における細胞組織内の水分子の集まりを抑え
細胞膜・細胞壁を壊さずに美味しさを再現できます。



漁場

CASセンターで加工される活きた魚介類は、日本海の西の玄関口に位置する玄界灘の豊かな漁場から運ばれます。



洗浄

水揚げされた魚介類は、海岸に隣接した加工場で活きたまま運ばれ、滅菌海水で洗浄します。



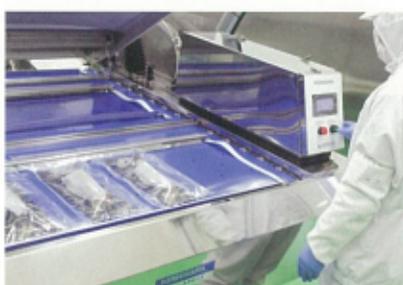
前処理

徹底した衛生管理体制の整った加工場で、鮮度を保つため短時間で処理します。



加工

ブロック、フィーレ、など生食食材へ加工、袋詰めされます。



真空

袋詰めされた魚介類は、直ちに真空包装されます。



検査

真空包装が終わったものから金属検知器で検査し安心・安全を徹底します。



CAS凍結

CASシステムで急速凍結します。



CAS凍結することで獲れたての新鮮さを保ったまま長期間保存できます。解凍後はお刺身として食べられます。





一本釣りの呼子イカ

刺身にすればコリコリとした歯ごたえと甘み。天ぷらにすればアツアツのプリプリ感がたまらない。これが全国的に有名な「呼子の活イカ」。

佐賀県玄海地区で
水揚げされた
新鮮な魚介類を
食卓にお届けします。



マアジ

玄界灘で獲れるアジは、日本最高水準とされています。特に脂ののった時期は美味しく人気を集めます。



アワビ

玄界灘の豊かな海産で育ったアワビは、刺身にしても蒸しアワビにしても美味しく、またキモと醤油を和えてキモ醤油として刺身の風味を増し、楽しめます。



ヒラメ

代表的な白身魚高級魚。特にエンガワは美味。刺身、寿司などの和食、またムニエル等にも使われます。



クマエビ

アジアカとも呼ばれ、大きいものは20cmもある。お刺身のほか塩焼きにすると最高です。



カンパチ

脂ののって身が引き締まっているので、刺身にすると絶品です。照焼き、塩焼きなどの焼き魚でも美味しくいただけます。



サワラ

クセがないので、刺身、塩焼き、酒蒸し等食べ方は多彩。ムニエルやグラタン、ホイール焼きなど洋食にもおすすめです。



カサゴ

アラカブとも呼ばれ、脂ののっている刺身に身の引き締まっている白身で美味。鍋料理や煮付け、唐揚げ、刺身、味噌汁などで食べられます。



マダイ

ゴチ網や一本釣りで漁獲した天然マダイ。刺身、煮付け、塩焼き、鍋物など食べ方も多彩です。



ハマチ

玄界灘で育ったハマチ。料理法は幅広く、刺身、あら煮、照り焼き、塩焼きなどがおすすめです。



シイラ

脂質が少ないので、魚肉練り製品に使われることが多いが、塩焼き、フライ、ムニエル、バター焼きなどで食べられる。



カキ

玄界灘の豊かな漁場で育ったカキは身がプリプリで、生で食べても殻付きのまま焼いてポン酢、醤油などでも楽しめます。



マダコ

刺身、唐揚げ、天ぷら、バター炒め、タコ焼き、おでんの具など、調理方法は多彩です。



釜揚げシラス

玄界灘はシラス漁が盛んで、釜揚げシラスは好評で、全国に発送されています。



カマス

本カマスと呼ばれるアカカマスとアオカマスがあり、初冬が旬のアカカマスは塩焼きに、夏が旬のアオカマスは干物やフライにして美味しくいただけます。



私たちの佐賀玄海漁業協同組合は、佐賀県の北西部に位置し、東は福岡県、西は長崎県に接し、6つの離島を含む2市からなる協同組合です。

海岸線は屈曲に富むリアス式海岸で、そのほとんどが玄海国定公園に指定されており、漁場は対馬暖流の影響下にある香岐水道の海外漁場と、唐津湾や伊万里湾等の内湾漁場とがあり、生産対象水産物も多種にわたり好漁場になっています。

主な漁業種類はタイ・ブリ等高級魚対象の釣り、延縄をはじめ、小型底引き網、船ひき網、中小まき網漁業等があり、外縁域ではイカ釣り、あまだい延縄等があります。

内湾では、車エビ、カキ、真珠、魚類等の養殖が盛んです。



佐賀玄海漁業協同組合 呼子CASセンター

〒847-0303 佐賀県唐津市呼子町呼子1740番地12
TEL 0955-51-1313 FAX 0955-51-1312

ホームページ <http://www.yobuko-cas.jp>