## 海産物

# ベイショア・ロブスター Bayshore Lobster Ltd



ウェブサイト	www.bayshorelobster.com
住所	99 Backbay, Backbay, NB E5C 2V4
参加者	Name: Nathan Song Title: Director
	Name: Selina Lu Title: Sales manager
企業概要	ベイショアは 1994 年に小さなロブスター加工工場として設立されました。
	その後カナダ・ニューブランズウィック州の 2019 年輸出業者上位 10 社の
	一つに成長しました。同社はネットワークを拡大し、プロセスを改善し、
	最先端の技術を導入してきました。25 年以上の経験を有するベイショア
	は、世界 10 カ国以上の卸売、小売、レストラン業界のプロフェッショナル
	向けに生ロブスターを販売しています。既存の屋外水槽施設から、カナダ
	最大のロブスターとシーフードの漁獲地域に建設中の最先端の大容量水槽
	施設に移行予定です。これにより、大西洋カナダで最高品質のロブスター
	を提供することができます。
取扱い品目	生ロブスター、冷凍ロブスター、ナマコ
参加目的	• 新たな市場について学び、販路を探る
	• 輸出可能性について判断する
輸出経験	アジア、欧州、アメリカ

## イトー・シーフーズ Ito Seafoods Ltd.



ウェブサイト	www.itoseafoods.ca
住所	2 Bluewater Road, suite 125, Bedford, NS B4B 1G7
参加者	Name: Yoshi Suzuki Title: Director
	Name: Dice Nishizaki
	Title: Sales Manager
企業概要	イトー・シーフーズは、大西洋カナダから厳選した最高級の海産物をアジ
	ア諸国へ輸出する海産物仲介業者として、35年以上にわたり事業を展開し
	ています。
取扱い品目	イトー・シーフーズは多種多様な冷凍ロブスター製品を取り揃えていま
	す:フランス料理店向け生尾部と生肉、ビュッフェ向け丸ごと調理品、加
	工業者向け生胴体とミンチ肉、スーパーマーケット向け小売用ボックス。
参加目的	● 競合の特定と評価
	• 長期販売先の確保 (向こう <b>12</b> か月)
	• リード/コンタクトの開拓
輸出経験	日本、韓国、台湾、香港

# ロブスターPEI Lobster Fishers of PEI Marketing Board (Lobster PEI)



# **LOBSTER**

PRINCE EDWARD IS	
ウェブサイト	www.lobsterpei.ca
住所	420 university ave suite 101, PE C1A 7Z5
参加者	Name: Charlotte Campbell
A Malman	Title: Executive and Marketing Director
企業概要	プリンスエドワード島のロブスター漁業者マーケティング委員会(Lobster
	PEI)は、2016 年に同島のプレミアム品質のロブスターの知名度向上を目
	的としてロブスター漁業者によって設立されました。
	プリンスエドワード島のロブスター漁は 150 年以上の歴史を有し、当業界
	をリードする 1,260 人の漁師の多くは、親や祖父母からその技術を学びま
	した。高品質で安全かつ持続可能な方法で収穫されたプリンスエドワード
	島のロブスターは、世界 28 カ国の消費者に愛されています。
	詳細については www.lobsterpei.ca をご覧いただくか、Facebook、
	Instagram、LinkedIn でロブスターPEI をフォローしてください。
取扱い品目	カナダ・プリンスエドワード島産の高品質 MSC 認証の生および加工
	ロブスター。
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスする</li></ul>
	• 輸出可能性について判断する
	• 競合を特定し、分析する
	• パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販
	売代理等)
	<ul><li>長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li></ul>
	● リード/コンタクトの開拓
	<ul><li>新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
輸出経験	N/A

# ルイスバーグ・シーフーズ Louisbourg Seafoods Ltd.



The rasce of	The faste of Tradition	
ウェブサイト	www.louisbourgseafoods.ca	
住所	3 Commercial Street, Louisbourg, NS B1C 1B5	
参加者	Name: Derrick Kennedy	
	Title: Sales Director	
	Name: Shawn Xu	
	Title: Sales Manager	
	Title: Sales Manager	
	Jan Voutier と Noah Lahey	
企業概要	ノバスコシア州に残る数少ない家族経営のシーフード企業の一つで、州内	
	に5つの加工施設を保有しています。すべての業務において持続可能性を	
	追求し、ピークシーズンには 600 人を超える従業員を雇用しています。	
取扱い品目	赤魚を丸ごとからフィレまで多様な形態に加工しています。生、冷凍、IQF	
	(個別急速冷凍) およびシャッターパックでの包装が可能です。ズワイガ	
	ニのクラスターも加工しています。生のロブスターを丸ごと冷凍した包装	
	に加え、調理済みのウニなども取り扱っています。	
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスを確保する</li></ul>	
	• 長期販売先の開拓 (向こう <b>12</b> か月)	
	• リード/コンタクトの開拓	
	<ul><li>新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>	
輸出経験	アメリカ、中国、日本、シンガポール、フィリピン、スペイン、フラン	
	ス、イタリア	

#### マクグロー・シーフーズ McGraw Seafood

McGraw Seafood



_ **	
ウェブサイト	www.mcgrawseafood.com
住所	3313 rue Principale, Tracadie, NB E1X 1G5
参加者	Name: Robbie Graham Title: Marketing & Sales Manager
	Name: Jake Augustine
	Title: General Manager
企業概要	マクグロー・シーフーズは、大西洋カナダを拠点とする BRC 認証を取得し
	た先住民所有のシーフード加工業者です。同社はズワイガニ、ロブスタ
	ー、赤魚、サーモン、スティールヘッドトラウトのフィレに特化していま
	す。1973年に設立され、2008年にエルシポグトグ先住民部族に買収された
	同社は、自社でズワイガニの割当量を保有する垂直統合型企業です。工場
	では 200 人を超える、主に地元のアカディア人の従業員を雇用しており、
	150人の先住民漁師から直接調達しています。利益はエルシポグトグのコミ
	ュニティ開発の支援に使われています。
取扱い品目	- ズワイガニ (バルク塩水と窒素で凍結)
	- ロブスター (ホール 調理済み 冷凍 及び ロブスター肉)
	- 赤魚 (ホール 冷凍、フィレ)
	- スティールヘッド (フィレ)
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスを確保する</li></ul>
	● 競合を特定/評価する
	<ul><li>パートナーシップの可能性を探る(セールスエージェント、販</li></ul>
	売代理等)
	<ul><li>長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li></ul>
	• リード/コンタクトの開拓
輸出経験	アメリカ、日本、中国、韓国

## ノースレイクフィシャリーズ North Lake Fisheries Inc.



ウェブサイト	www.northlakefisheries.com
住所	150 Central Street, Montague, PE COA 1R0
参加者	Name: William Morrissey
	Title: General Manager
	Name: Geraldine Almeda
	Title: Logististics Manager
企業概要	ノースレイク・フィッシャリーズは、地場および世界市場向けにプレミア
	ムなシーフードを提供するリーダー企業です。当社のハードシェル・カナ
	ダ大西洋ロブスター(Homarus Americanus)は、荒々しい大西洋沿岸の清ら
	かで冷たい汚染のない海で捕獲されています。当社は2つの加工施設と1
	つの冷蔵施設を運営しています。
取扱い品目	冷凍調理済みロブスター (ホール)、冷凍生ロブスター (ホール)、
	冷凍生ロブスターの尾、冷凍調理済みロブスター肉、冷凍調理済みズ
	ワイガニの塊。パン粉付き魚とエビ。
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスする</li></ul>
	• 輸出可能性について判断する
	● 競合を特定し、分析する
	• 加工プロセスを改善する技術を知る
	<ul><li>パートナーシップの可能性を探る(セールスエージェント、販</li></ul>
	売代理等)
	● 即売機会の創出
	• 長期販売先の開拓 (向こう <b>12</b> か月)
	• リード/コンタクトの開拓
	<ul><li>新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
輸出経験	アメリカ、スペイン、日本、韓国、中国

#### オーシャンチョイス Ocean Choice International



ウェブサイト	www.oceanchoice.com
住所	1315 Topsail Rd., St. John's, NL A1E 1E4
参加者	Name: Shigeho Ueda
企業概要	Title: President, Ocean Choice Japan オーシャン・チョイスは、家族経営の垂直統合型水産物採捕・加工・販売
止未帆女	
	会社です。陸上工場5カ所と冷凍船3隻を保有し、底魚、貝類、表層魚な
	ど多様な水産物をそろえています。持続可能性にコミットしており、商品
	のほとんどが MSC 認証を取得済みまたは漁業改善プロジェクトに参加して
	おり、認証取得を目指しています。
取扱い品目	甲殻類(ズワイガニ、冷水エビ、ホタテ貝、ウニ、ロブスター等)
	底魚(大西洋サバ、グリーンランドヒラメ、キハダマグロ、シルバーハ
	ケ、グレイソール、レッドフィッシュ等)
	表層魚およびその他の品目(カペリン、マグロ、ニシン、ナマコ等)
参加目的	• パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販
	売代理等)
	● 即売機会の創出
	• 長期販売先の開拓 (向こう <b>12</b> か月)
	• リード/コンタクトの開拓
	<ul><li>新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
輸出経験	アメリカ、アジア(中国、韓国、日本、台湾、ベトナム、シンガポール)、 欧
	州 (イギリス、フランス、スペイン、ポルトガル、ベルギー、オランダ、ポ
	ーランド、ブルガリア、スイス、アイスランド、デンマーク、スウェーデ
	ン、イタリア)、モロッコ、エジプト

## トゥルー・ノース・シーフード True North Seafood



ウェブサイト	https://truenorthseafood.com
住所	https://landing.truenorthseafood.com/wp-content/uploads/2025/02/Cooke-Canada-Catalogue-2024.pdf
	Name: Charlene Hancock
多加伯	Title: International Marketing and Business Development Manager
	Name: Brett Cooke
	Title: Director of Global Supply
	Rong Chen, International Sales Specialist
企業概要	1985 年以来、ファンドイ湾の冷たく澄んだ水で大西洋サケの養殖を続けて
	きました。当初は3つの網と5,000匹のサケから始まりました。現在も家族
	経営の企業であり、近隣のコミュニティと協力し合いながら、最も新鮮な
	   サケを提供することに変わらず注力しています。
	   海は私たちのアイデンティティの一部です。海は私たちの日常を形作り、
	正直さを保たせてくれます。私たちは、健康なサーモンが健康なコミュニ
	   ティを意味すると信じています。そのため、私たちの水と人々を大切にし
	ています。それは、地元の家族に安定した仕事を提供し、町への真の支援
	を行うことを意味します。海岸線の清掃に協力したり、地元の学校で手伝
	ったりするといった活動も含まれます。
	私たちのコミットメントは、成長しても変わっていません。繊細で風味豊
	か、そして常に新鮮なサーモンを育てるために努力しています。その品質
	は、一口ごとに感じることができます。
取扱い品目	東海岸から直送。家族に根ざした企業。
	世界最大の家族経営シーフード企業である Cooke Inc.の一員として、確固た
	る地位を築いています。40年以上にわたり、カナダ東海岸でアトランティ

ックサーモンを養殖してきました。責任ある養殖方法を採用し、水質を保 ち、地域社会を支える取り組みを続けています。

私たちは実践的なアプローチを重視しています。私たちのチームは、最高の魚の選定から、サーモンの健康を維持する信頼できる技術の使用まで、すべての工程を管理しています。細部まで徹底しています。それぞれのサーモンは、最初の卵から最終的な出荷まで、愛情を注ぐ人々によって見守られた水中で育ちます。

私たちはすべてのバッチを追跡しているため、シーフードの起源を常に確認できます。卵から収穫、出荷まで、すべてが私たちの厳格な管理下にあります。これにより、私たちの基準を高く保ち、シーフードの安全性を確保しています。

誇りを持って、当社のカナダ産サーモンは「ベスト・アクアリカルチャー・プラクティス(BAP)」認証を取得しています。これは、環境と地域社会への配慮を重視して育てられた魚であることをお約束するものです。当社の水域から一年中新鮮なサーモンをお届けするため、最高の品質を待つ必要はありません。

テーブルに並ぶのは?

- 大西洋サーモンバーガー
- 新鮮で冷凍されていない DHON サーモン
- 手作業で調理された冷燻と熱燻のサーモン、あなたを虜にする風味
- 世界中の水域から集められた養殖と天然の多様な種 私たちの家族から皆様へ、一口ごとに伝統、配慮、そして良い食事のシン プルな喜びが詰まっています。正直で新鮮なシーフードを求めているな ら、ようこそ。

輸出経験

中国、日本、韓国、イギリス、インドネシア、香港

## ビクトリア漁協 Victoria Co-operative Fisheries Limited



Fisheries Ltd.	
ウェブサイト	www.victoriafish.com
住所	247 New Haven Rd, Neils Harbour, Victoria County
参加者	Name: Thom Thai Title: Export Manager
企業概要	1995年に設立された、ノバスコシア州ケープブレトン島北部の漁師が所有する水産物加工会社です。当社は生きたロブスターや各種付加価値付きロブスター商品、ズワイガニ商品を含む高品質な水産品の加工・製造を行っています。当社は、140隻を超える商業漁船から生きた新鮮な水産物を仕入れ、世界中の顧客に輸出しています。ケープブレトン島でロブスターを加工する2社の一つで、ピークシーズンには135人以上を雇用するビクトリア郡で最大の雇用主の一つです。現在北米、ヨーロッパ、アジアに輸出しています。BRC、MSC、CIFA認証など、必要な認証を取得しています。
取扱い品目	生きたロブスター、冷凍調理済みホールロブスター、冷凍生ホールロブスター、ロブスターの尾、調理済み爪と関節のロブスター肉、ロブスターの胴体、脚のキャップ、ロブスター肉、調理済み弾丸ロブスターなど、さまざまなプレミアムシーフードの製造と輸出を行っています。 ズワイガニの調理済み部分 5-8 オンス; 10-10 オンス、10 オンス以上新鮮な冷凍ヒラメ、冷凍ホタテ、冷凍ジョナクラブ
参加目的	<ul> <li>新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>輸出可能性について判断する</li> <li>競合を特定し、分析する</li> <li>新商品を紹介する</li> <li>パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>即売機会の創出</li> <li>長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> </ul>
輸出経験	アメリカ、スペイン、イタリア、中国、香港、日本、タイ、韓国、ベトナム

#### **Food and Beverage**

#### 赤毛のアンチョコレート ANNE of Green Gables Chocolates



ウェブサイト	www.annechocolates.com
住所	15 Milky Way, Unit 10, PE C1E 3S1
参加者	Name: Peter McLaughlin Title: President/Owner
	Name: Kym Taal
	Title: Sr. Manager of Sales and Marketing
企業概要	物語は 1999 年に、赤毛のアンをモチーフにしたプレミアム手作りのチョ
	コレートを製造する伝統的なチョコレートショップとして始まりました。
	現在、アンの遊び心とおませな性格に合わせ、愛情を込めてラインナップ
	を拡大してきました。新しい製造施設は、プリンスエドワード島チャール
	ロッツタウンの 15 Milky Way に位置しています。ピークシーズンには約 65
	名の熱心な従業員を雇用しています。製品には、ラズベリーコーディアル
	クラフトソーダ、COW チップス(チョコレートコーティングのポテトチッ
	プス)、箱入りチョコレートなどがあります。
取扱い品目	小売、卸売、ギフト、飲料、プレミアムな贅沢品。製品にはラズベリーコ
	ーディアルクラフトソーダ、COW チップス(チョコレートコーティングの
	ポテトチップス)、箱入りチョコレート等があります。
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスする</li></ul>
	• 輸出可能性について判断する
	<ul><li>パートナーシップの可能性を探る(セールスエージェント、販</li></ul>
	売代理等)
	● 長期販売先の開拓 (向こう <b>12</b> か月)
	● リード/コンタクトの開拓
	<ul><li>新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
	<ul><li>◆ 投資機会の特定</li></ul>
輸出経験	ネット通販を通じたアメリカへの販売のみ

#### アトランティック・ビーフ・プロダクツ Atlantic Beef Products Inc.



24538	
ウェブサイト	www.abpi.ca
住所	95 Train Station Rd, Albany, PE Canada COB 1A0
参加者	Name: Russ Mallard Title: President
	Name: Bruce Andrews
	Title: Vice President
企業概要	アトランティック・ビーフ・プロダクツ・インク (ABPI) は、プリンスエドワ
	ード島のアトランティックに本社を置き、牛肉、ひき肉、内臓肉(副産物)を
	製造しています。ABPI は、プリンスエドワード島認定牛肉TM、ブルー・ドッ
	ト™、トゥルー・ビーフ™などのブランドを保有しています。カナダ連邦登録
	番号は 443 です。
取扱い品目	アトランティック・ビーフ・プロダクツは、アトランティック・カナダで唯一
	の連邦政府検査済みの牛肉加工工場で、地域の牛肉と乳製品生産者にとって不
	可欠なサービスを提供しています。カナダ、日本、米国の小売業者、食品サー
	ビス卸売業者、工業用加工業者向けに高品質の牛肉の切り身と挽肉を製造して
	おり、間もなく韓国市場へのアクセスの最終承認も得られる見込みです。
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスする</li></ul>
	• 輸出可能性について判断する
	● 競合を特定し、分析する
	• 既存顧客との関係を強化し、新たなパートナーシップの可能性を探る
	(セールスエージェント、販売代理等)
	• 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)
	• リード/コンタクトを開拓する
輸出経験	日本、アメリカ。韓国への承認申請は現在審査中。輸出はカナダ・ハリファッ
	クス港から冷凍海運コンテナを使用。航空貨物による生鮮品輸送も選択肢。

#### COWS Inc. (dba COWS Creamery)



ウェブサイト	www.cowscreamery.ca
住所	12 Milky Way, Charlottetown, PE C1E 2E2
参加者	Name: Andrea White Title: Wholesale Manager
企業概要	カナダ・プリンスエドワード島にある、乳業経験 40 年以上で受賞歴のある
	チーズとバターを作っています。 品質と味は私たちにとって非常に重要で
	あり、すべての乳製品に 100%カナダ産牛乳を使用しています。
取扱い品目	アヴォンリー・クロスバウンド、1年熟成、エクストラ・オールド、
	2年熟成、3年熟成、そしてアップルツリー・スモークドの6種類の
	チェダーチーズと、ブルー・ムーというブランド名のトリプルクリー
	ムブルーチーズ、脂肪含有量 84%のバター3 種類(シーソルト、無
	塩、カルチャー)を製造しています。 当社のチェダーチーズとバタ
	ーは 100%PEI 産牛乳を使用し、ブルー・ムーはオンタリオ産牛乳を使
	用しています。すべての製品は受賞歴があり、特にアヴォンリー・ク
	ロスバウンドはワールド・チーズ・アワードで『世界一のヴィンテー
	ジ・チェダー』に選出されました!
参加目的	<ul><li>新たな市場について学び、アクセスする</li></ul>
	• 輸出可能性について判断する
	• 競合を特定し、分析する
	• パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)
	● リード/コンタクトの開拓
輸出経験	アメリカ向けに少量輸出していましたが、今年関税が課せられるようにな
	ってから注文がなくなりました。

## ナブールズ・ガーデンズ Nabuurs Gardens Ltd.



ウェブサイト	nabuursgardens.com
住所	4986 A.A. MacDonald Highway, Montague, PE COA 1RO
参加者	Name: Terry Nabuurs Title: President & Co-Owner
企業概要	ナブールズ・ガーデンズ・リミテッドは、カナダを拠点とする老舗の家族経営の農業生産会社で、冷凍果物の生産、加工、卸売を主な事業としています。同社はIQF(個別急速冷凍)方式の野生ブルーベリーを専門とし、IQF方式のラズベリーとストロベリーも生産しています。
取扱い品目	ブランド化された小売用 IQF スタンドアップパウチ、卸売用 13.6kg ケース、果物の 550kg トート、および殺菌処理済み果物ピューレの 19L バケツ等。 これらの商品は、ワイルドブルーベリー、ラズベリー、ストロベリーの 3 種類があり、食品製造会社において、ベーキング、ジュース、ジャムなどの原材料として使用されるほか、小売販売にも適しています。
参加目的	<ul> <li>新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>即売機会の創出</li> <li>長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> <li>リード/コンタクトの開拓</li> </ul>
輸出経験	米国への冷凍果物の間接的な販売を行い、現在、アジアの複数の国における輸入業者や仲介業者との協議を進め、新たな市場開拓を目指しています。