

冷凍水産物 ・ インドネシア ・ ジャカルタ



会社概要 ・ 製品カタログ

海を守り、最高をお届けする。



25 種 ・ -40 °C 急速凍結 ・ PELABUHAN MUARA ANGKE ・ 輸出グレード

インドネシアの海から 世界の食卓へ

DERFISHはジャカルタの漁港ムアラアンケに本拠を置く水産物サプライヤーです — 夜明け前に漁獲が陸揚げされる場所です。

ジャワ海・バンダ海・インド洋の手釣り・一本釣り・沿岸網の漁師と直接取引しています。すべての魚は岸壁で選別され、その日のうちに加工し、水から揚げたときの品質を凍結で閉じ込めます。

私たちの名前には約束が込められています。魚こそが、私たちのすべての中心です。海を守ることはスローガンではなく、この商売を長く続ける唯一の道です。

25

カタログ掲載種

3

主要漁場

-40 °C

急速凍結

<12 h

水揚げから冷凍庫まで



受入・選別・DERFISH工場、ムアラアンケ

「本社はムアラアンケ漁港の中に。漁獲は選別・加工・凍結まで、数キロではなく数メートルしか移動しません。」

3つの系統、ひとつの水柱

ゾーン 01 ・ 0-200 M ・ 外洋

浮魚

7 種



水柱を高速で泳ぐ魚たち——手釣りと一本釣りで漁獲されるマグロとサワラ類。

ゾーン 02 ・ 海底 ・ 40-400 M

底魚

14 種



ジャワ海とアラフラ海の底生魚 — フェダイ、ハタ、マナガツオなど、インドネシアが誇る食卓の魚たちです。

ゾーン 03 ・ リーフ & 大陸棚

頭足類

4 種



ジャワ海とマカッサル海峡のイカ・コウイカ・タコ — 洗浄後、尾数で選別しIQF凍結します。

岸壁から急速凍結まで、ひとつ屋根の下



01 ・ 受入・選別



02 ・ フィレ加工・トリミング



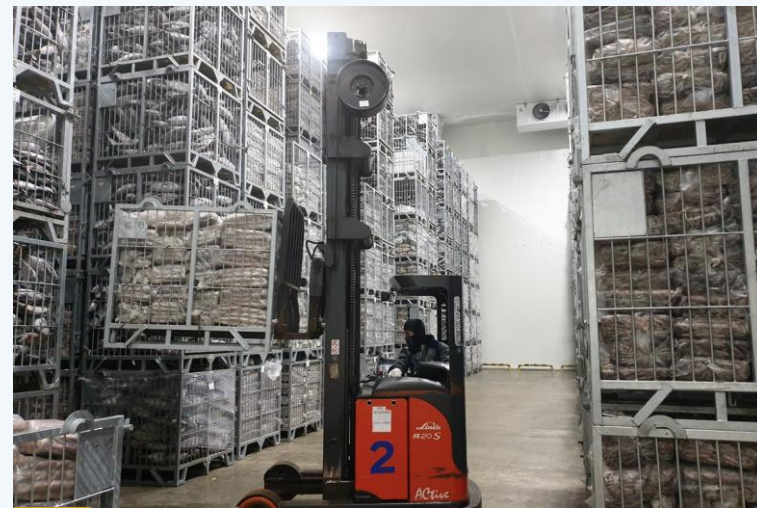
03 ・ 加工ライン



04 ・ ポーション・トレイ詰め



05 ・ 冷凍保管庫 ・ -25 °C



06 ・ 出荷準備・発送

海を守ることは、私たちの名に込めた 約束の前半です

選択的漁具のみ

手釣り、一本釣り、小型沿岸網のみ。トロール漁のマグロも、浮魚ラインでの集魚装置（FAD）も使いません — 一本の針に、一尾の魚。

漁船まで遡れるトレーサビリティ

すべてのカートンに水揚げ日・漁場・漁船記録を記載 — FMA 572、573、712、718海域から、皆さまの荷受け岸壁まで。

サイズ選別、幼魚は扱わない

すべての魚種で成熟サイズ以上のみを買い付け、サイズ未満の漁獲の判断は漁師に委ねます — 買い取るものには公正な対価を支払います。



索引 ・ 3 系統 ・ 全 25 種

製品カタログ

浮魚 - 7

底魚 - 14

頭足類 - 4

全種を中心温度-40 °Cの急速凍結またはIQFで出荷。-25 °Cで保管し、ご指定の仕様で梱包します。
完全な輸出仕様書——製品形態・梱包・季節性——はお問い合わせください。

浮魚

キハダマグロ



Madidihang ・ *Thunnus albacares*

サイズ範囲

10 - 80 kg

サイズ規格

10-20 kg ・ 20-30 kg ・ 30 kg up

ヨコシマサワラ



Tenggiri ・ *Scomberomorus commerson*

サイズ範囲

1 - 8 kg

サイズ規格

1-2 kg ・ 2-4 kg ・ 4 kg up

タイワンサワラ



Tenggiri Papan ・ *Scomberomorus guttatus*

サイズ範囲

0.5 - 3 kg

サイズ規格

500-1000 g ・ 1-2 kg ・ 2 kg up

マヒマヒ (シイラ)



Lemadang ・ *Coryphaena hippurus*

サイズ範囲

3 - 15 kg

サイズ規格

3-5 kg ・ 5-10 kg ・ 10 kg up

浮魚

スマ（ヤイト）



Tongkol ・ *Euthynnus affinis*

サイズ範囲

0.3 - 3 kg

サイズ規格

300-500 g ・ 500-1000 g ・ 1 kg up

カツオ



Cakalang ・ *Katsuwonus pelamis*

サイズ範囲

1 - 6 kg

サイズ規格

1-2 kg ・ 2-4 kg ・ 4 kg up

大西洋サバ（マサバ類）



Makerel ・ *Scomber scombrus*

サイズ範囲

200 - 600 g

サイズ規格

200-400 g ・ 400-600 g

浮魚 — 早わかり

漁法

手釣り・延縄・一本釣り（FAD不使用）・曳き縄・流し刺網

漁場

インド洋（FMA 572/573）・ジャワ海（FMA 712）・バンダ海・フローレス海（FMA 714）

凍結

中心温度-40℃まで急速凍結；-25℃で保管

梱包

ロインIVP・10-20 kgマスターカートン・IWPは要相談

底魚



レッドスナッパー（フエダイ）

Kakap Merah ・ *Lutjanus malabaricus*

サイズ範囲

300 g - 3 kg

サイズ規格

300-500 g ・ 500-1000 g ・ 1-2 kg ・ 2 kg up



バラマンディ（アカメ）

Siakap / Kakap Putih ・ *Lates calcarifer*

サイズ範囲

500 g - 3 kg

サイズ規格

500-1000 g ・ 1-2 kg ・ 2-3 kg



コショウダイ類（スイートリップス）

Bibir Manis ・ *Plectorhinchus spp.*

サイズ範囲

400 g - 2 kg

サイズ規格

400-800 g ・ 800-1500 g ・ 1.5 kg up



ハタ（クエ類）

Kerapu ・ *Epinephelus spp.*

サイズ範囲

500 g - 5 kg

サイズ規格

500-1000 g ・ 1-2 kg ・ 2-3 kg ・ 3 kg up

底魚



スジアラ（コーラルトラウト）

Kerapu Sunu ・ *Plectropomus leopardus*

サイズ範囲

500 g - 3 kg

サイズ規格

500-1000 g ・ 1-2 kg ・ 2-3 kg



クロアジモドキ

Bawal Hitam ・ *Parastromateus niger*

サイズ範囲

300 g - 1.5 kg

サイズ規格

300-500 g ・ 500-800 g ・ 800 g up



マナガツオ（シルバーポンフレット）

Bawal Putih ・ *Pampus argenteus*

サイズ範囲

200 - 800 g

サイズ規格

200-300 g ・ 300-500 g ・ 500 g up



サバヒー（ミルクフィッシュ）

Bandeng ・ *Chanos chanos*

サイズ範囲

300 - 800 g

サイズ規格

3-4 pcs/kg ・ 2-3 pcs/kg ・ 1-2 pcs/kg

底魚

タチウオ



Layur ・ *Trichiurus lepturus*

サイズ範囲

100 - 700 g

サイズ規格

100-200 g ・ 200-400 g ・ 400 g up

ウスバハギ



Ayam-Ayam ・ *Aluterus monoceros*

サイズ範囲

200 g - 1 kg

サイズ規格

200-500 g ・ 500 g up

キントキダイ



Swanggi ・ *Priacanthus tayenus*

サイズ範囲

100 - 400 g

サイズ規格

100-200 g ・ 200-300 g ・ 300 g up

ホワイトスナッパー（イサキ科）



Gerot / Kakap Putih ・ *Pomadasys macracanthus*

サイズ範囲

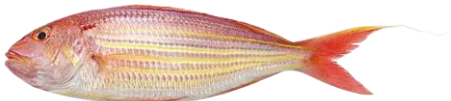
400 g - 2 kg

サイズ規格

400-800 g ・ 800-1500 g ・ 1.5 kg up

底魚

イトヨリダイ



Kurisi ・ *Nemipterus spp.*

サイズ範囲

80 - 300 g

サイズ規格

80-120 g ・ 120-200 g ・ 200 g up

キス（シロギス）



Rejung ・ *Sillago sihama*

サイズ範囲

50 - 150 g

サイズ規格

6-10 pcs/kg ・ 10-15 pcs/kg ・ 15-20 pcs/kg

底魚 — 早わかり

漁法

底延縄・かご漁・沿岸刺網・底刺網・地引網

漁場

ジャワ海（FMA 712）・フローレス海（FMA 713/714）・アラフラ海（FMA 718）・ジャワ島北岸

凍結

中心温度-40℃まで急速凍結・小売サイズはIQF・-25℃で保管

梱包

10 kgカートン・IWP・レイヤーパック・IQF小売袋は要相談

頭足類



イカ（ヤリイカ類）

Cumi-Cumi ・ *Uroteuthis chinensis*

サイズ範囲

U/5 - 10/20 pcs per kg

サイズ規格

U/5 ・ U/10 ・ 10/20 ・ 20/40



コウイカ

Sotong ・ *Sepia pharaonis*

サイズ範囲

100 g - 2 kg

サイズ規格

U/1 ・ U/2 ・ 2/4 ・ 4/6 pcs per kg



アオリイカ

Cumi Bangka ・ *Sepioteuthis lessoniana*

サイズ範囲

200 - 600 g per piece

サイズ規格

200-300 g ・ 300-500 g ・ 500 g up



タコ（ワモンダコ）

Gurita ・ *Octopus cyanea*

サイズ範囲

300 g - 3 kg

サイズ規格

300-500 g ・ 500-1000 g ・ 1-2 kg ・ 2 kg up

出荷されるそのままの姿



キハダロイン ・ センターカット



キハダ鰯 (サク) ・ AAA ・ 10オンス



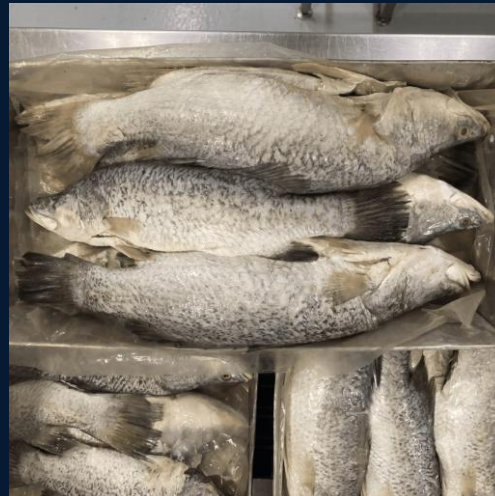
マヒマヒフィレ ・ 皮付き



サバ ・ 受入時



サバ切り身 ・ 真空パック



バラマンディ WGGS ・ 急速凍結



バラマンディフィレ ・ IVP包装



バラマンディフィレ ・ 皮付き ・ 皮なし

出荷されるそのままの姿



バラマンディ ・ 切り身カット



スジアラ ・ 氷上の鮮魚



レッドスナッパーフィレ ・ 重量検品済み



タチウオ ・ レイヤーバック



タチウオ切り身 ・ 重量検品済み



イカ AA ・ 16-20 レイヤーバック



タコ 500-1000 G ・ 丸ごと洗浄済み



タコ ・ セミブロック

帰港 ・ お問い合わせ

次のコンテナについて ご相談ください

輸出スタンダード

- 中心温度-40℃まで急速凍結・IQF 그레이즈5-8%
- -25℃で冷凍保管、FOBジャカルタまで途切れないコールドチェーン
- 10 kgマスターカートン・IWP・IVP・小売パックは要相談
- HACCP工程管理、水揚げ日と漁船まで遡れるトレーサビリティ
- 1営業日以内に在庫状況とFOB価格をご返信



本社 & 冷凍倉庫

Pelabuhan Muara Angke
Jl. Dermaga I, RT.22/RW.11, Pluit
Kec. Penjaringan, Jakarta Utara
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450, Indonesia

電話 & WHATSAPP

+62 811-1042-346

メール

sales@derfish.com

月～土、05:00-17:00（西インドネシア時間）