

냉동 수산물 · 인도네시아 자카르타



회사 소개 및 제품 카탈로그

바다를 지키고, 최고를 전합니다.



25종 · -40 °C 급속 동결 · PELABUHAN MUARA ANGKE · 수출 등급

인도네시아 바다에서 세계의 식탁으로

DERFISH는 자카르타 어항 무아라 앙케에 본사를 둔 수산물 공급업체입니다
— 해가 뜨기 전에 어획물이 물에 오르는 곳입니다.

자바해, 반다해, 인도양의 핸드라인·채낚기·연안 그물 어민들과 직접 거래합니다. 모든
생선은 부두에서 선별하고, 당일 가공하며, 물에서 나올 때의 품질 그대로 동결해 잠급
니다.

우리 이름에는 약속이 담겨 있습니다. 물고기가 우리가 하는 모든 일의 중심입니다. 바
다를 지키는 것은 구호가 아니라, 이 사업이 오래가는 유일한 길입니다.

25

카탈로그 등재 종

3

주요 어장

-40 °C

급속 동결

<12 h

양륙에서 냉동창고까
지



입고·선별 · DERFISH 공장, 무아라 앙케

“본사는 무아라 앙케 어항 안에 있습니다 — 어획물은 선별·가
공·동결까지 수 킬로미터가 아닌 수 미터만 이동합니다.”

세 계 열, 하나의 수 층

구역 01 · 0-200 M · 외양

표층 어류

7 종



수층을 빠르게 헤엄치는 어종 — 핸드라인과 채낚기로 잡은 참치와 삼치류입니다.

구역 02 · 해저 · 40-400 M

저서 어류

14 종



자바해와 아라푸라해의 저서 어종 — 도미, 그루퍼, 병어 등 인도네시아가 자랑하는 식탁용 생선입니다

구역 03 · 산호초·대륙붕

두족류

4 종



자바해와 마카사르 해협의 오징어, 갑오징어, 문어 — 세척 후 마릿수로 선별하여 IQF 개별 동결합니다

시설 · 무아라 양케

부두에서 급속 동결까지, 한 지붕 아래



01 · 입고·선별



02 · 필레·정형



03 · 가공 라인



04 · 분할·트레이 적재



05 · 냉동 창고 · -25 °C



06 · 출하 준비·발송

바다를 지키는 것은 우리 이름에 담긴 약속의 첫 번째 절반입니다

선택적 어구만 사용

핸드라인, 채낚기, 소형 연안 그물만 사용합니다. 트롤 참치도, 표층 라인의 집어장치(FAD)도 없습니다 — 바늘 하나에 물고기 한 마리.

어선까지 추적 가능

모든 카톤에 양륙일, 어장, 선박 기록이 표기됩니다 — FMA 572, 573, 712, 718 해역에서 귀사의 하역 부두까지.

크기 선별, 치어는 절대 취급 안 함

모든 어종을 성숙 크기 이상만 매입하고, 크기 미달 어획물의 처분은 어민에게 돌려줍니다 — 가져가는 것에는 정당한 값을 지급합니다.



색 인 . 3 개 계 열 2 5 종

제품 카탈로그

표층 어류 - 7

저서 어류 - 14

두족류 - 4

모든 어종은 중심 온도 -40°C 급속 동결 또는 IQF로 출하되며, -25°C 에 보관되고 귀사 규격대로 포장됩니다.
전체 수출 규격서 — 제품 형태, 포장, 계절성 — 요청 시 제공합니다.

표층 어류

황다랑어



Madidihang · Thunnus albacares

크기 범위

10 - 80 kg

크기 등급

10-20 kg · 20-30 kg · 30 kg up

동갈삼치



Tenggiri · Scomberomorus commerson

크기 범위

1 - 8 kg

크기 등급

1-2 kg · 2-4 kg · 4 kg up

점삼치



Tenggiri Papan · Scomberomorus guttatus

크기 범위

0.5 - 3 kg

크기 등급

500-1000 g · 1-2 kg · 2 kg up

마히마히(만새기)



Lemadang · Coryphaena hippurus

크기 범위

3 - 15 kg

크기 등급

3-5 kg · 5-10 kg · 10 kg up

표층 어류

점다랑어



Tongkol · *Euthynnus affinis*

크기 범위

0.3 - 3 kg

크기 등급

300-500 g · 500-1000 g · 1 kg up

가다랑어



Cakalang · *Katsuwonus pelamis*

크기 범위

1 - 6 kg

크기 등급

1-2 kg · 2-4 kg · 4 kg up

대서양 고등어



Mackerel · *Scomber scombrus*

크기 범위

200 - 600 g

크기 등급

200-400 g · 400-600 g

표층 어류 — 한눈에 보기

어획 방법

핸드라인 · 연승 · 채낚기(FAD 미사용) · 트롤링 · 유자망

어장

인도양(FMA 572/573) · 자바해(FMA 712) · 반다해·플로레스해(FMA 714)

동결

중심 온도 -40 °C 급속 동결; -25 °C 보관

포장

로인 IVP · 10-20 kg 마스터 카톤 · IWP 요청 가능

저서 어류



붉은통돔(레드 스내퍼)

Kakap Merah · Lutjanus malabaricus

크기 범위

300 g - 3 kg

크기 등급

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



바라문디

Siakap / Kakap Putih · Lates calcarifer

크기 범위

500 g - 3 kg

크기 등급

500-1000 g · 1-2 kg · 2-3 kg



어름돔류(스위트립스)

Bibir Manis · Plectorhinchus spp.

크기 범위

400 g - 2 kg

크기 등급

400-800 g · 800-1500 g · 1.5 kg up



그루퍼(바리류)

Kerapu · Epinephelus spp.

크기 범위

500 g - 5 kg

크기 등급

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

저서 어류



불바리(코럴 트라우트)

Kerapu Sunu · Plectropomus leopardus

크기 범위

500 g - 3 kg

크기 등급

500-1000 g · 1-2 kg · 2-3 kg



흑병어

Bawal Hitam · Parastromateus niger

크기 범위

300 g - 1.5 kg

크기 등급

300-500 g · 500-800 g · 800 g up



은병어(백병어)

Bawal Putih · Pampus argenteus

크기 범위

200 - 800 g

크기 등급

200-300 g · 300-500 g · 500 g up



밀크피시(갯농어)

Bandeng · Chanos chanos

크기 범위

300 - 800 g

크기 등급

3-4 pcs/kg · 2-3 pcs/kg · 1-2 pcs/kg

저서 어류

갈치



Layur · *Trichiurus lepturus*

크기 범위

100 - 700 g

크기 등급

100-200 g · 200-400 g · 400 g up

객주리(쥐치류)



Ayam-Ayam · *Aluterus monoceros*

크기 범위

200 g - 1 kg

크기 등급

200-500 g · 500 g up

붉은눈통이(홍치)



Swanggi · *Priacanthus tayenus*

크기 범위

100 - 400 g

크기 등급

100-200 g · 200-300 g · 300 g up

흰돔(화이트 스내퍼)



Gerot / Kakap Putih · *Pomadasys macracanthus*

크기 범위

400 g - 2 kg

크기 등급

400-800 g · 800-1500 g · 1.5 kg up

저서 어류

실꼬리돔



Kurisi · Nemipterus spp.

크기 범위

80 - 300 g

크기 등급

80-120 g · 120-200 g · 200 g up

보리멸



Rejung · Sillago sihama

크기 범위

50 - 150 g

크기 등급

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

저서 어류 — 한눈에 보기

어획 방법

저층 연승 · 통발 · 연안 자망 · 저층 그물 · 지인망

어장

자바해(FMA 712) · 플로레스해(FMA 713/714) · 아라푸라해(FMA 718) · 자바 북부 연안

동결

중심 온도 -40 °C 급속 동결 · 소매 규격은 IQF · -25 °C 보관

포장

10 kg 카톤 · IWP · 층별 포장 · IQF 소매 봉지 요청 가능

두족류



오징어

Cumi-Cumi · Uroteuthis chinensis

크기 범위

U/5 - 10/20 pcs per kg

크기 등급

U/5 · U/10 · 10/20 · 20/40



갯오징어

Sotong · Sepia pharaonis

크기 범위

100 g - 2 kg

크기 등급

U/1 · U/2 · 2/4 · 4/6 pcs per kg



흰꼴뚜기(빅핀 리프 스쿼드)

Cumi Bangka · Sepioteuthis lessoniana

크기 범위

200 - 600 g per piece

크기 등급

200-300 g · 300-500 g · 500 g up



문어

Gurita · Octopus cyanea

크기 범위

300 g - 3 kg

크기 등급

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

출하되는 모습 그대로의 제품



황다랑어 로인 · 중량 절단



황다랑어 사쿠 · AAA · 10 OZ



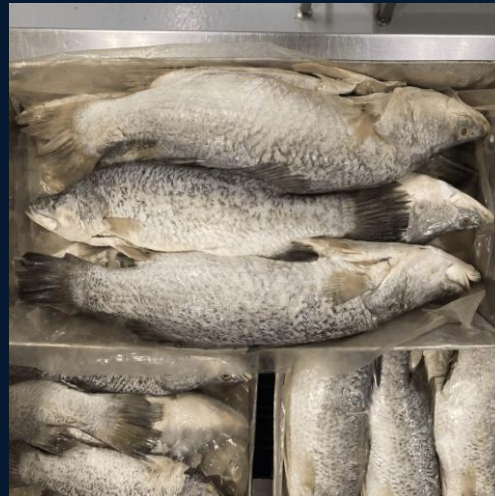
마히마히 필레 · 껍질 포함



고등어 · 입고 시



고등어 스테이크 · 진공 포장



바라문디 WGGs · 급속 동결



바라문디 필레 · IVP 포장



바라문디 필레 · 껍질 포함 · 껍질 제거

출하되는 모습 그대로의 제품



바라문디 · 스테이크 컷



붉바리(코럴 트라우트) · 얼음 위 신선



붉은통돔 필레 · 중량 검수



갈치 · 층별 포장



갈치 토막 · 중량 검수



오징어 AA · 16-20 층별 포장



문어 500-1000 G · 통마리 세척



문어 · 세미 블록

항 구 로 귀 환 · 문 의

다음 컨테이너에 대해 이야기해요

수 출 표 준

- 중심 온도 -40 °C 급속 동결 · IQF 글레이징 5-8 %
- -25 °C 냉동 보관, FOB 자카르타까지 끊김 없는 콜드체인
- 10 kg 마스터 카톤 · IWP · IVP · 소매 포장 요청 가능
- HACCP 공정 관리, 양륙일과 선박까지 추적 가능
- 영업일 기준 1일 이내 재고 현황과 FOB 가격 회신



본 사 & 냉 동 창 고

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

전 화 & W H A T S A P P

+62 811-1042-346

이 메 일

sales@derfish.com

월-토, 05:00-17:00 WIB