



JFRE 2021 Goes Virtual

Sept 13 - 17, 2021  
Worldwide Reach

Broadcast from NY, LA, Honolulu  
Connecting Restaurateurs and Suppliers

# 2021 MUTUAL TRADING JAPANESE FOOD & RESTAURANT EXPO

## EXPO HIGHLIGHT: ULTS KUROSHIO HONMAGURO

エキスポ注目商品 ULTS高知産水の黒潮本まぐろ



Maguro ranks the highest among Sushi bar favorites, where Honmaguro bluefin tuna is king. As consumers' appetite for Maguro grows, commercial aqua-farming is playing a major role to keep up with global demands. At this year's Mutual Trading Japanese Food & Restaurant Expo, one such supplier drew high interest among restaurant clients.

寿司屋で人気の高いマグロだが、中でも黒潮本まぐろは王様と言える。マグロに対する消費者の需要が高まるにつれ、養殖事業は世界的なニーズに追いつくために重要な役割を果たしている。今年のMutual Trading日本食&レストランエキスポでは、そのようなサプライヤーがレストラン関係者の間で高い関心を集めた。

Dohsui, located in Kochi City, operates one of the largest tuna cultivation facilities producing 15,000 bluefin tuna per year. Under one umbrella, Dohsui handles the entire KUROSHIO HONMAGURO cultivating process that assures product safety and delivers flavors that's close to wild caught. Early this year in February, Dohsui placed first at the All-Japan Farmed Bluefin Tuna Fair.

高知県にある道水は、年間15,000本のマグロを養殖する最大級のマグロ飼育施設を運営している。安全な品質保証の下、天然の本マグロに近い味を実現するために、黒潮本まぐろの養殖・加工・保管・出荷までの全プロセスを単一漁場で行っている。道水の黒潮本まぐろは、今年の2月に開催された全国養殖クロマグロ品評会で、最優秀賞を受賞している。



Unique to Mutual Trading's ULTS KUROSHIO HONMAGURO, individual Saku portions are cut from FRESH BLUEFIN TUNA BLOCKS. Proton freezing process and super-frozen storage at minus 60-degrees Celsius helps to inhibit flavor loss thorough drip during defrosting.

### TO USE:

1. Immerse unopened, vacuumed packed Saku into water for about 10 minutes, no longer. NOTE: leaving immersed longer will inhibit oxidation, thus cause discoloration. Defrosting overnight, in the refrigerator, unopened, will result in a brownish color.
2. Wipe moisture from package, and remove fish.
3. Slice to use right away. If preparing for a Sushi bar, wrap the defrosted Saku lightly with paper towel, and refrigerate.

### UPSIDES

- Pieces are small, therefore, can be prepared quickly from freezer to plate
- Individual portions are small, therefore, entire piece can be used with little loss
- No skin, unusable bloody meat to discard
- Tastes clean and lighter compared to European-grown Maguro

### DOHSUI KUROSHIO HONMAGURO: FIVE MAIN PILLARS

#### I. PRISTINE PONDS & CIRCULATING NATURAL SEA WATERS

Dohsui's cultivation ponds are located at a distance off the shores of Kochi where corals grow, a sign of clean aquatic environment. There, the warm, north-flowing Black Current passes year-round at ideal temperatures for the Maguro to thrive. Each 50-meter enclosure holds 1,500 to 3,000 fish.

#### II. WATER FLOW TO STIMULATE MOVEMENT

There, the tuna can swim along the strong current flows, much like an open ocean habitat. This stimulating movement is important in the growing process for the Maguro to develop its natural tuna flavor.

#### III. SELECTED FRESH FEED

Fresh-frozen mackerel, sardines, and horse mackerel caught in the nearby



seas are used for feed. What's most important is the careful monitoring of the feed temperature, released at a fresh, half-frozen state. Oxidized feed may contribute to an off aroma in the finished product.

#### IV. HARVESTING TECHNIQUE BY SKILLED STAFF

At harvesting, an electric shock is run through fishing hooks to instantly cease movement that may damage the tuna. Then, on the boat's deck, they are immediately bled, gutted, and placed in ice. This process is quick, operated by experienced staff handling a few pieces at a time to not overcrowd and to inspect carefully. Five minutes away from the port is the processing plant where the fish are cut per specific specs, then blast frozen. From live harvesting to freezing, this entire handling can be as short as 12 hours.

#### V. INTEGRATED LINE

Dohsui controls the entire tuna production line, starting from fishing and preparing their feed. Through their new compound that fully integrates growing, harvesting, processing, storing, and shipping, Dohsui provides premium Kuroshio Maguro to the US market.



KUROSHIO HONMAGURO are harvested directly from the enclosures onto boats docked nearby, cleaned, placed on ice, and to the processing plant just 5 minutes from the port.



KUROSHIO HONMAGURO are aqua-farmed amidst a clean environment off Kochi where the warm Black Current passes year-round. There, the tuna thrives, swimming in 50-meter enclosures feeding on fresh-frozen mackerel, sardines, and horse mackerel caught in the nearby seas.

### 主要な五本柱

#### 1. 養殖漁場の清浄な海域

導水の養殖漁場は海岸から離れた場所に位置しているため、珊瑚が群生する透明度の高い水質の環境にあり、黒潮海流の流入により一年中理想的な水温を保つことで、マグロは健康的で自然に近い味わいに成長する。直径50メートルの生簀で1,500から3,000尾を飼育している。

#### 2. 潮流による適度な運動

マグロは沖合の早い潮流と相まって強い流れの中で泳ぐことが出来る。この適度な運動は天然に近い自然な味わいのマグロに成長するための重要なプロセスである。

#### 3. 新鮮な餌と給餌管理

日本近海で獲れた新鮮なサバ、イワシ、アジを凍結加工し餌料として利用している。最も重要なのは、解凍後に起こる温度変化に気を付けて半解凍しながら給餌することである。酸化で鮮度が劣化すると異臭の原因となる可能性がある。

#### 4. 熟練したスタッフの水揚げ技術

収穫時には、電気針を用いて釣り上げ、マグロに損傷を与える可能性のある動きを停止する為に素早く神経を抜き即殺する。そして、船の甲板ですぐに血抜きをし内臓を除去後、氷で冷やす。熟練スタッフによるこのプロセスは品質劣化を防ぐ為、数量ずつ迅速に注意深く丁寧に作業される。港から5分の距離に加工工場があり、そこで魚は部位ごとに特定の仕様にカットされ、瞬間凍結される。水揚げから冷凍まで、この全体の行程はわずか12時間以内で仕上げられる。

#### 5. 一貫体制

道水は、漁獲から餌の準備までの高効率なマグロラインシステムを管理している。養殖、加工、保管、出荷までの一貫体制を確立し、最上級の黒潮まぐろを米国市場に提供している。

## "FRESHER THAN FRESH" ULTS KUROSHIO HONMAGURO

ULTS KUROSHIO HONMAGURO are processed in a special way to ensure a "Fresher Than Fresh" quality. While most processors would freeze a whole tuna, the complete process which may take up to 24 long hours and can lead to deterioration, ULTS KUROSHIO HONMAGURO are cut from FRESH BLOCKS of tuna into individual pieces before freezing. These smaller portions are then quick-frozen through a proton freezing method that inhibits large ice grain formation and prevents cell destruction. Adding super frozen storage at minus 60 degrees Celsius, this premium bluefin tuna has minimal drip, less discoloration, and delivers fresh texture and flavor.

### 「捕れたて新鮮」ULTS黒潮本まぐろ

ULTS黒潮本まぐろは、「捕れたて新鮮」な品質を維持するために特別な方法で処理されている。ほとんどの加工業者はマグロ全体を凍結するが、これは最大24時間もかかるので劣化に繋がる。Mutual Tradingのカットは冷凍ではなくマグロの新鮮な生のブロックから、小さな個々のサクの部分に切り分けられる。これらは大きな氷粒の形成を抑制し、細胞の破壊を防ぐプロトン凍結法によって急速冷凍される。その上、摂氏マイナス60度での超低温冷凍保管は、ドリップの減少、変色の減少を保証し、より新鮮な食感を生み出す。

- ✓ Minimal Drip
- ✓ Fresh Texture
- ✓ Good Coloration
- ✓ Premium Quality
- ✓ Easy to Use
- ✓ Little Loss



#74435 Ootoro  
SF-Kuroshio Honmaguro  
about 0.3#



#74436 Chutoro  
SF-Kuroshio Honmaguro  
about 0.3#



#74437 Akami  
SF-Kuroshio Honmaguro  
about 0.3#