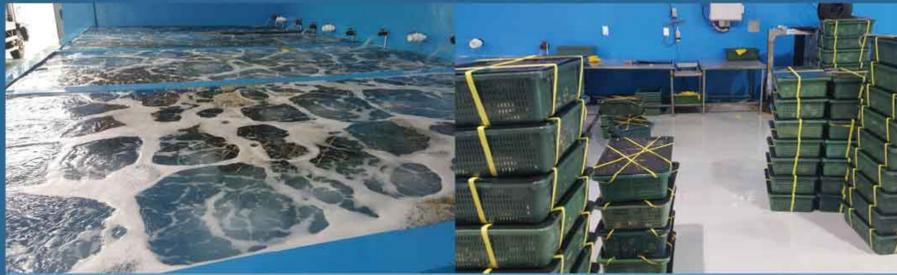


● 養殖



蕨島の清浄海域で養殖。  
自然環境のもと、成長段階に合わせて丁寧に選別・育成します。

● 出荷管理



低温循環水槽で徹底管理。  
鮮度と活力を維持し、安定した品質で出荷します。

● 活魚車輸送 (産地から釜山港まで)



水温・酸素供給を適切に管理し、  
活力を維持したまま安全に輸送します。

● 活魚車輸送 (釜山港～下関・博多)



釜山港にて日本側の活魚車へ直接積み替え。  
毎日運航のフェリーを利用し、活力を維持したまま日本へ輸送します。

私たちの想いが、  
あなたの安心へ。

ONE'S INTERNATIONAL は、  
産地から日本まで一貫体制でお届けします。



清らかな海  
韓国産あわび



TEL +82-31-527-7474 FAX +82-31-527-7488  
E-MAIL info@onesintl.com WEB www.onesintl.com  
ADDRESS C-6077, 190 Galmaejungang-ro, Guri-si,  
Gyeonggi-do 11901, Republic of Korea



ONE'S INTERNATIONAL は、2020年に設立された韓国の食品輸出専門商社です。K-FOOD 加工食品の輸出に加え、韓国・莞島(ワンド)産の活きあわびを日本市場へ安定的に供給しております。

莞島は韓国最大のわかめ・昆布の産地であると同時に、あわび養殖の生産量も国内トップクラスを誇る代表的な名産地です。豊富な海藻資源に恵まれた清浄海域で、わかめや昆布を主な餌として育つ莞島産アワビは、身質が締まり、自然で深みのある旨味が特長です。

日本市場においても、昆布やわかめを主な餌として育ったあわびは、高品質なあわびとして評価されており、高い評価と信頼を得ています。

当社は日本・下関に本社を置く第一水産株式会社と連携し、毎週、韓国・釜山より専用活魚車にて下関および博多へ輸送しております。到着後は日本全国へ迅速に配送しております。鮮度維持を最優先にした物流により、安定した品質と継続的な供給を実現しています。

## 韓国産蝦夷あわび サイズ規格・出荷基準

入数(尾)	1尾あたりの重量(g)	入数(尾)	1尾あたりの重量(g)
6尾	160-180g	17尾	58-65g
7尾	140-160g	18尾	55-61g
8尾	120-140g	19尾	52-57g
9尾	110-120g	20尾	50-55g
10尾	100-110g	22尾	45-50g
11尾	90-100g	25尾	40-45g
12尾	85-90g	30尾	33-39g
13尾	75-85g	40尾	25-32g
14尾	71-78g	50尾	20-25g
15尾	66-73g	60尾	20g以下
16尾	62-68g		

韓国・莞島の清浄な海域で育てられた活きあわびは、釜山港より専用活魚車にて日本へ直送。

下関・博多に到着後、日本全国へ迅速かつ安全に配送いたします。



## 韓国産蝦夷あわび 日本直送ネットワーク



韓国・莞島の清浄な海域で育てられた活きあわびを釜山港より専用活魚車にて日本へ直送。

下関・博多到着後、日本全国へ迅速に配送いたします。

鮮度を守る一気通貫の物流が ONE'S INTERNATIONAL の強みです。