



Coastline 

# 会社概要

当社は、産地直送で新鮮な味  
をご家庭にお届けいたします。  
。台湾の優良水産業専門サプ  
ライヤーとして、最前線で厳  
格な管理を行い、消費者の皆  
様に高品質製品を提供するこ  
とをお約束いたします。



# 会社歴史

鑫溶実業株式会社は1999年に設立されました。自社養殖場と万全の食品衛生管理体制で、カラスミ、ウナギのかば焼きなどの加工製品、貝類、エビ類、イカ類、魚類など幅広い自社製品を開発しております。



# 製品のご紹介

Coastline 海岸鮮物は、専業養殖による生産・販売実績を擁し、ボラの漁獲後、選別・洗浄・塩漬け・成形・天日干しを手作業で行っております。完成したカラスはふっくらとしており、鮮やかな黄金色とオレンジ色で、太陽に照らすと透明感があり輝きます。



# 一期一會 からすみ製品のご紹介



收成漁獲



漁獲後選別



塩漬け



天日干



成型



出貨

# 受賞紀錄

- 2017年嘉義縣嚴選黃金カラスミ5-7両で第一位、7両上で第一位に受賞
- 2018年嘉義縣嚴選黃金カラスミ7両上で第三位に受賞
- 2019年榮獲嘉義縣嚴選黃金カラスミ5-7両で第一位、7両上で第一位に受賞
- 2020年嘉義縣嚴選黃金カラスミ5-7両で第二位、7両上で第一位に受賞
- 嘉義優良生軸ブティック記念品認証を受賞（一口カラスミ）
- 2021年嘉義縣嚴選黃金カラスミ5-7両で第二位、7両上で第一位に受賞
- 2022-2023年雲林區漁協よりカラスミ評価の一等賞に受賞



# メディアインタビュー：

## Business weekly



## CommonWealth Magazine



## Liberty Times



## ETTV NEWS

### 嘉義黃金烏魚子頒獎暨展售 鴻業農漁產、鑫源獲冠軍



# 自社養殖場と 万全の食品衛 生管理体制



# 生産、製造、保管、販売の4大メリット

## 養殖と生産

自営の養殖面積は40ヘクタールを超え、協作面積は60ヘクタールを超え、繁殖地は雲林口湖に集中しており、主な生産物はボラ、ウナギ、白エビ、タイ、アサリ、ミルクフィッシュです。地元の世話にして、ウィンウィンの状況を作ります。



## 生産加工

専門の研究開発及び品質管理チームは、新製品、新鮮なシーフードの味、成形、包装、加工、及び製造プロセスの研究と開発に時間と精神を注いでおり、すべて専門チームがバックアップしています。



# 生産、製造、保管、販売の4大メリット

## 倉庫予約

事前にデプロイし、漁獲物には適切な場所が必要で、将来の販売と使用のために保管される、完全な倉庫物流及び専門的なコールドチェーンシステム設計があります。商品調整をより有利にする。



## 販売チャンネル

主要なチャンネル、eコマースのリーター、大規模な小売業者、スーパーマーケットチェーンと協力し、ブランドと製品開発を支援するための完全な技術プロセスがあります。



# 私たちの粘り強さと誇り：

自営の養殖面積は40ヘクタールを超え、協作面積は60ヘクタールを超え、繁殖地は雲林口湖に集中しており、専門の研究開発及び品質管理チームは、新製品、新鮮なシーフードの味、成形、包装、加工、及び製造プロセスの研究と開発に時間と精神を注いでおり、すべて専門チームがバックアップしています。



**Coastline**



# 台灣水産物

主な生産物はボラ、ウナギ、白エビ、タイ、アサリ、ミルクフィッシュです。地元の世話にして、ウィンウィンの状況を作ります。

# 輸入水産物

ありとあらゆるシーフード、例え：甲殻類、エビ、軟体動物、魚介類、大衆のニーズに満足させることができます。



Coastline



Coastline 海岸鮮物はカラスミをただのカラスミとせず、日常生活におけるスナックとなるよう、研究開発チームがカジュアルシリーズを生み出しました。

「ウイスキーーロカラスミ」「カラスミポップコーン」「カラスミアイスクリーム」「カラスミダイコン餅」「ドライフルーツカラスミ」「プレミアムコレクションカラスミギフトボックス」など、多種多様にご用意しております。



Coastline



# 産品のご紹介

お客様の希望に応じて、入れ数や商品の組み合わせが調整できます

## 壹魚三食禮盒

カラスミの宴 三層セット シックで  
多様

一カラスミ三食ギフトシリーズで、一度に味覚の宴を味わえる。Coastline 海岸鮮物はカラスミを多元的に活用しています。ボラフロスは、柔らかく繊細でお口の中でとろけます。カラスミソースはたっぷりのカラスミにオリジナルの味付けをしており、やみつきにきなる美味しさです。カラスミは黄金色に輝き、ぷりぷりのオレンジ色で、最高の海の味と組み合わせています。宴セットは美しい包装、食べやすく多様的で、贈り物としてご友人やご家族に最適のギフトです。



Coastline



# ボラフロス

100%ボラ肉で  
骨なしで香ばしい骨  
金 ビビンバも麺も  
美味しい



200g/缶

# からすみソース

ボラの生卵を使用  
色々使える香ばし  
し味わい  
野菜の湯がきや  
麺類に合う。



170g/缶



Coastline



## カラスミ単品

カラスミを最良の乾燥状態にするため、専門スタッフがカラスミ1枚1枚を手作業で繰り返し日干しして、全てのカラスミが十分に日光を吸収できるようにしています。  
製造された「黒金カラスミ」は、肉厚で透き通った光沢が日光に明るく照らされて透明に輝いています。

お客様の希望に応じて、サイズが調整できます



Coastline



# 厚切り一口カラスミ

絶妙なプロポーションの厚切り  
濃厚な風味で



70g/箱

Coastline



# 一口カラスミ

小さな立  
方体で  
香ばしく  
て美味し  
い



50g/箱

Coastline



## 熟成カラスミ

•丹精込めて醸造し、独自の製法で、ふっくらとしたカラスミを天然の蜜蝋で包み込み、低温熟成法で自然発酵させました。お召し上がりになる時は、外側の蜜蝋を剥がすだけでOKです。



200g/本

Coastline



## 熟成カラスミ

そのままお召し上がりになっても、ウイスキーなどのお酒のお供としても、カラスミの風味がさらに際立ちます。



Coastline



からすみ粉

ゴールデンフル 濃厚な風味で



Coastline



多種多様にご用意しております。集いのひと時には是非、台湾の黄金カラスミの魅力をご堪能ください！



Coastline

海岸鮮物レジャーシリーズ

# 「ウイスキーーロカラスミ」



70g/箱

Coastline

酒香ばしくて美味しい



# 「カラスミダイコン餅」



800g/箱

**Coastline**

カラスミ風味大根和え、濃厚で滑らかな  
味わい

# 「カラスミポップコーン」



50g/袋  
5袋入/箱

Coastline

サクサクしょっぱくて美味しい

# 「カラスミアアイスクリーム」



80g/個

Coastline

ひんやり爽やか、濃厚でさっぱり

# 一口カラスミ 便利パック(手持ちパック)



50g/袋

Coastline

香りが魅力的で持ち運びやすい

# 果乾烏魚子

ドライフルーツカラスミ

結合在地~~新口味

台湾地元産のパイナップル、マンゴー、ミカンの3種のドライフルーツを組み合わせたカラスミは、新しい味わいを見せます。



70g/箱

Coastline

# 果乾烏魚子mini

## ドライフルーツカラスミ

結合在地～～新口味

台湾地元産のパイナップル、マンゴー、ミカンの3種のドライフルーツを組み合わせたカラスミは、新しい味わいを見せます。



35g/箱

# からすみエッグロール



10g/本  
80g/箱

からすみエッグロール  
とたまごの二重香り  
サクサク さっぱり

からすみ

Coastline

# プレミアムコレクション カラスミ ギフトボックス



お客様の希望に応じて、  
入れ数や商品の組み合わせが調整できます

手作りのおしゃれな木箱に特級カラスミを一粒入れ、高梁酒と合わせると、職人の心意気が存分に発揮され、贈り物としての価値がさらに高まります。

**Coastline**

鑫溶実業株式会社Shin Rong Business Co.,Ltd

62158 嘉義県民雄郷北斗村中正路28号  
NO.28, Chong Cheng Rd., Beidou Village,  
Minxiong Township, Chiayi County 62158 ,Taiwan

公式サイト <http://www.ashinrong.com.tw/>  
ショッピングサイト

<https://www.coastline.com.tw/>



鑫溶オフィシャルサイト QRコード



Coastline ショッピングサイトQRコード

Coastline

