

産地から食卓へ、食材の安全・安心・美味しさをお届けします。

Quality team and professional service help clients to acquire business opportunities around the world

品質

- トレーサビリティシステムを導入し、生産物の安全性を担保しています。
- HACCP、ISO22000認証を取り入れ、原料の搬入から製品の搬出まで、専門チームによる厳密な検査を実施する体制整備により、常に高品質で一定した食材を市場に安定供給する事が可能です。
Adopt advanced CAS freezing technology from Japan to ensure product quality. Obtain ISO22000, HACCP, and certificates.

価格

- 下処理済個包装パック形態による商品化で、食品ロスを防ぐことが可能となり、コスト低減できます。
Help acquire high-quality raw materials at home and abroad to reduce cost in material procurement for clients. Adopt automated production equipment to lower cost in production for clients.

物流

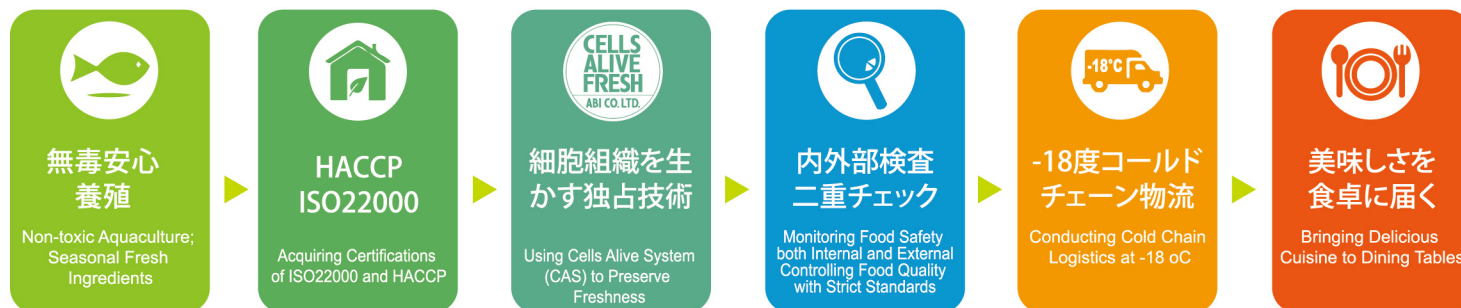
- 厳密なサプライチェーンとサービスシステムにより、完全なコールドチェーンシステムにて、商品をお客様のお手元まで確実にお届けいたします。

Provide comprehensive cold chain service from raw material procurement, production, storage and warehousing, to freezing and shipping.

供給

- 水揚げから搬送に至る温度品質管理の最適化、素材が本質的に持つ可能性を最大限に発揮させる手当て、最新の凍結イノベーションを巧みに操ることができます。
- 弊社がアジア最大の規模で展開する極低温保管システムハーモニック保管庫の運用により、旬の食材を通年通していつでも安定して供給可能です。

Thorough procedure management in plants to timely control manufacturing status of products. The processing plant in Mituo, Kaohsiung, is the third CAS frozen warehouse among the world which controls ultra-low temperature at -50 ° C.



事業内容

卸売り
小売

輸出

加工受託
OEM

冷凍保管
受託

凍結
受託

Aquatic food- wholesale and retail • Export • Processing, freezing and storing services

Anyong
biotechnology
安永生技
安永生物科技股份有限公司
ANYONG BIOTECHNOLOGY CO., LTD.

高雄本社
高雄市弥陀区南寮路10号
No.10, Nanliao Rd., Mituo Dist.,
Kaohsiung City 827, Taiwan (R.O.C.)

T: +886-7-6103268
F: +886-7-6104770
WEB: <http://www.anyongbio.com>

台北営業所
台北市内湖区堤頂大道二段483号
No.483, Sec. 2, Tiding Blvd., Neihu Dist.,
Taipei City 114, Taiwan (R.O.C.)

T: +886-2-87978020
F: +886-2-27994345
WEB: <http://www.anyongbio.com>

Anyong
biotechnology
安永生技

「安永生技は魚のプロ」

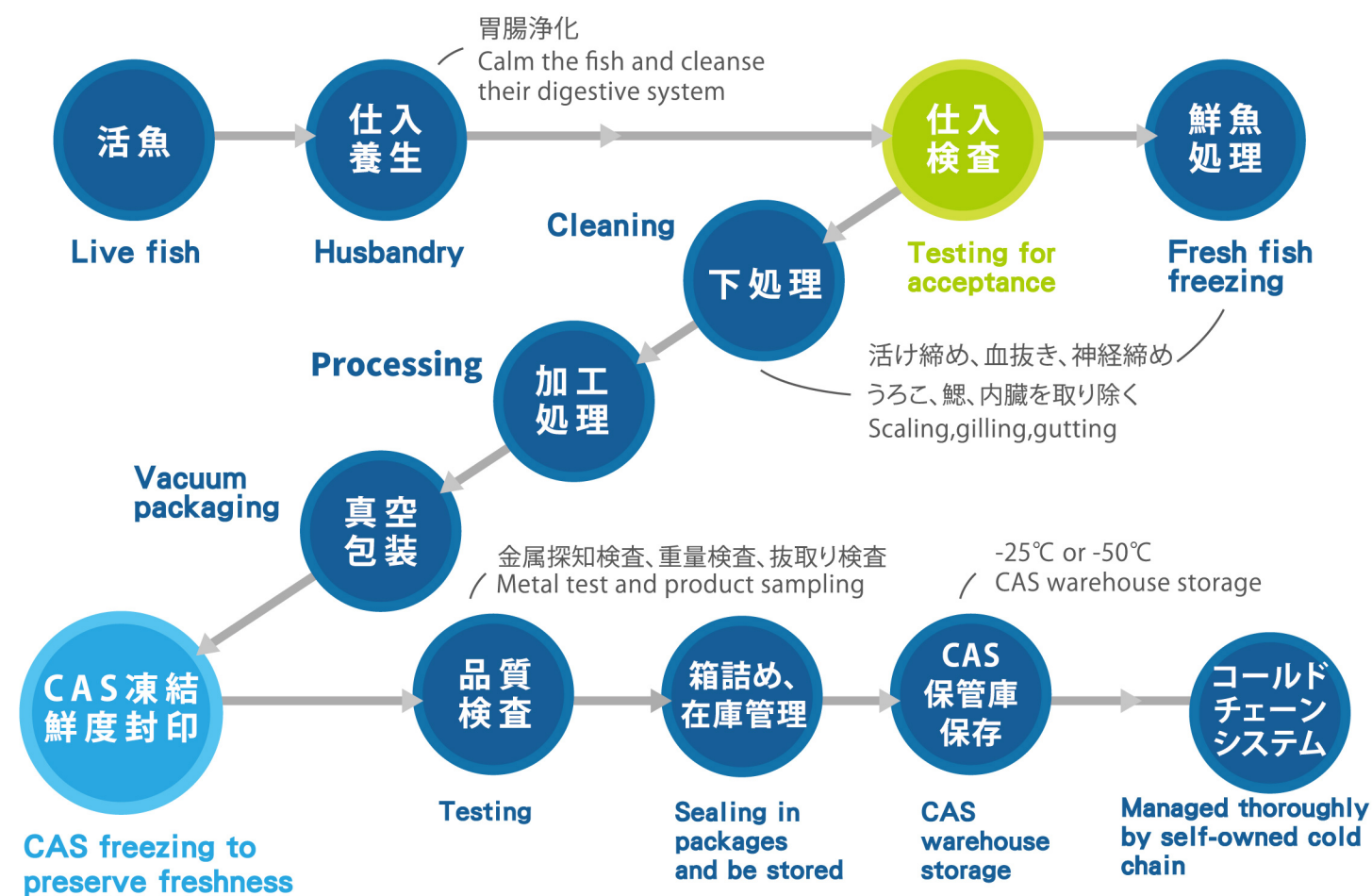
Anyong Biotechnology Treats Every Fish with Professionalism



セルアライブシステム凍結
Cells Alive System



加エプロセス Strictly abide by a high standard processing procedure



最先端凍結技術CASで鮮度封印

The most advanced freezing technology-CAS(Cells Alive System)

CAS凍結 X 冷凍熟成 = 生より旨味が向上

CAS X Frozen ripe=Delicious Ascension



● 驚きの賞味期限 Longer Shelf life

一年凍結保存しても
鮮度保ち

Even after a year freeze,
it still retains delicious taste



● 簡単な解凍 Water Thawing

10分間だけ流水解凍で、
取れたてのように

Just 10 minutes thawing water and
reproduce as delicious fresh fish



● 旨味UP冷凍熟成 Delicious Ascension

トリップが出にくく、
食材の鮮度を再現

Not easy to produce blood, just
as fresh as when it was captured

タマカイ Giant Grouper



コラーゲンを多く含むタマカイはコリコリとした歯ごたえが特徴で、台湾では「ハタの王」、「魚のボス」と称され、世界で最も早く養殖に展開し、主要な養殖地域は台南より南にあります。20キロ以上もあるタマカイは世界で1番大きく、酒蒸しや吸い物でも極めて美味です。

Giant grouper, with a chewy texture and rich gelatin, is crowned as "king of groupers." Taiwan is the first place in the world where giant groupers are commercially cultured. Tainan and the area southward is where the fish is mainly produced. Giant grouper is the largest species among groupers and an eatable fish is usually weighted over 20 kilograms.

バラマンディ Barramundi

手術後の養生や妊娠中の
栄養補給に最適

Best species to provide nourishment after surgery or
during pregnancy



スズキ Japanese seaperch



サバヒー Milk Fish



ドラゴンタイガーグループ (アカマダラハタ×タマカイのハイブリッド) Tiger X Giant Grouper



マナガツオ Snubnose Pompano



加工形態 Processing



セミドレス

Gill off, Stomach off,
Scale off and Frozen



輪切り

Round cut



フィレ

Fillet



切身

Steak with skin



スライス

Slicing

お客様のご要望などにお応え、商品提供してまいります。

We have other kinds of fish and specification, contact us for more information.