

『神々の恵み、バリ天然生マグロ』

Blessing of the pantheon, Natural fresh tuna from Bali Island



当社の製品はすべて、バリ島ベノア湾で水揚げされた、新鮮な生のマグロを使っております。(キハダマグロ・メバチマグロ)
The product of PT. SSLI is using the fresh tuna, landed in Benoa port in Bali.



生のマグロを瞬間凍結したものは、解凍して食べても味は落ちず、もちもちした食感が残っており、本当に美味しく、『バリ島の天然生マグロ』という言葉がそのまま当てはまります。

The product that is frozen instantly thaws a fresh tuna and taste has, without falling even if it eats and has the food impression that did it is remaining and be really delicious, the word called a Bali Island natural fresh tuna applicable as it is.

製品見本 Product samples

●マグロたたき Maguro tataki



●すしねた Sushineta



●さく Saku



●鉄火心 Tekkashin



●切り落とし Kiritoshi



●ほほ肉 Hohoniku



●その他製品のご希望も承ります。

Besides even the hope of a various kinds product is informed.

調理サンプル Cooking samples

●刺身 Sashimi



●寿司盛り合わせ Sushi mawawase



●マグロたたきごはん Maguro tataki gohan



●切干し漬けハリ魚 Kaminchizake 'tate style



●テールエンドステーキ Tail end steak



●マグロほほ焼肉 Maguro hoho yakiniku



PT. SARI SEGAR LAUT INDONESIA

《会社概要》

- 設立/1994年 ●事業内容/マグロの加工 ●従業員数/100名
- 所在地/Jl. Ikan Tuna Raya Timur I Pelabuhan Benoa Bali-Indonesia

当社が第一に考えているのはお客様への安全な商品の提供です。
2000年にHACCP(ハサップ)最高ランクであるHACCPレベル1・Aランクの表彰を受け、インドネシア政府からの依頼で毎年数名の衛生検査専門学校生の受け入れ研修も行っています。

《Company outline》

- Establishment/1994 ●Business contents/Processing of a tuna ●Employee/100 people
- Address/Jl. Ikan Tuna Raya Timur Pelabuhan Benoa, Bali-Indonesia

What PT. SSLI thinks firstly is the offer of the safe merchandise to our customers. PT. SSLI is doing even the sanitation inspection specialized school raw acceptance training of each years name with the request from the Indonesia government, following the commendation of the level 1 A rank that is the HACCP highest rank in 2000.

インドネシアMAP/INDONESIA MAP



バリ島/BALI ISLAND

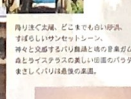


本ノアMAP/BENOA MAP



神々の住む島
バリ島の魅力

『Bali is the land of a thousand gods, temples and arts.』



バリまで来たら、どこまでも白い砂浜、青々としたサンセットシーン、青々とした海、そして美しい夜景のバリです。まさにバリは最高の楽園。

The scenery that you see. Wonderful sunset scene. Blue, green of a sunset sea. Blue and green of the sea, and the night scene. Surely Bali island is the best paradise.

お問合せ/INQUIRY



PT. SARI SEGAR LAUT INDONESIA

Jl. Ikan Tuna Raya Timur I
Pelabuhan Benoa Bali - Indonesia
Te: (62) 0361 - 720233 Fax: (62) 0361 - 720433
E-mail : sarisegarlaut@gmail.com
Website : www.ssilbali.com

水揚げから加工工場へ

洗浄から加工

検品から出荷

ここが違う! 当社の加工技術 POINT 1-2-3

Here differs and processing skills of PT. SSLI

POINT 1

鮮度を保つチルド(氷冷)
Chilled that keeps freshness



水揚げ
Haul



マグロの選別 The sorting of the tuna



チルドで港へ

バリ近海で捕ったマグロは船内で冷凍にせずチルド(氷冷)状態でプノア港に運ばれます。だから、味はそのまま、生のまま加工できます。

Chilled to the harbor

The tuna that was caught in near Bali Island, is carried to Benoa port in chilled condition. It was cooled with ice water without being frozen in the ship.

チルド状態で港に水揚げされたマグロの中からキズがなく形のいい当社の基準に合った品質のマグロだけを選び付けます。

Out of the fresh tuna landed in benoa port, We are buying the good tuna of only the quality that fit the standard of our company.



加工工場へ To the processing factory

港から5500m

港で買い付けたチルドマグロをすぐに小型トラックで港から5500mの加工工場へ短時間で運びます。

500m from the harbor

Tuna of the chilled is carried in the factory right away, with our small size truck.

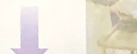
加工工場に運んだマグロはすぐに頭、内臓、クロコを落とし、ここでも鮮度が落ちないようにすぐに加工します。

Tuna that carried it in the processing factory drops the head, internal organ, scale right away and process right away as freshness does not fall also in here.

マグロは外側に雑菌が多く付着しているので、充分洗浄してプロダクション室に入れます。

Because many miscellany bacteria are adhering to the outside of a tuna. We put the tuna into processing indoor after we do a sufficient washing attentively.

マグロの洗浄
Washing of the tuna



プロダクション室内へ Into the processing room



四つ割り
Cutting



トリミング
Trimming



スキニング
Skinning



カット
Cutting



サクドリ
Sakudori



UV殺菌
Ultraviolet rays sterilization



フィリング
Filling



カット
Cutting



サクドリ
Sakudori



UV殺菌
Ultraviolet rays sterilization



フィリング
Filling



カット
Cutting



サクドリ
Sakudori



UV殺菌
Ultraviolet rays sterilization



フィリング
Filling

<四つ割りカット>
洗浄されたマグロの骨、エラなどを外します。
Removing the bone, gills, etc. of the tuna and four comparatively cut.

<トリミング>
残った細かい骨などを取り除きます。
Removing the bone, dark-colored flesh etc. that remained attentively

<スキニング>
皮の部分に雑菌が残っている可能性があるため、背中の皮を切り落とします。
Cutting the skin that is remaining to a back so as not to touch the meat part of inside, because there is the possibility that the miscellany bacteria are adhering to the skin especially.

製造工程管理
HACCPレベル1 Aランクの表彰
Certificate of honor
HACCP LEVEL-1 RANK-A



POINT 2 完全殺菌・衛生管理 Complete sterilization, sanitation control



カット
Cutting



サクドリ
Sakudori



UV殺菌
Ultraviolet rays sterilization



フィリング
Filling



カット
Cutting



サクドリ
Sakudori



UV殺菌
Ultraviolet rays sterilization



フィリング
Filling

<ブロックカット>
生産するサイズに応じて15cm~20cmに切り形を整えます。
Cutting it in the block state of 20 cm 15 cm according to a product, while removing muscle etc. that remained to the back.

<サクドリ>
刺身のサクのように薄くカットします。この時に色の悪い部分を取り除きます。
Cutting it thinly according to merchandise while doing the confirmation of freshness and color a bad part removes it at this time.

紫外線殺菌
Ultraviolet rays sterilization

POINT 3

品質が落ちない1回冷凍
Quality without declining 1 time freezing

1回だけの冷凍のため、冷凍マグロからの製品と比べ味は落ちません。
Because freezing is only 1 time decline of taste becomes a minimum.
Taste does not fall in comparison with freezing tuna, freezing is only 1 time.

バキューム包装・急冷 Vacuum packing and rapid freezing



金属探知機チェック
Metal detector check



細菌検査 Bacteriological examination



当社は工場内に衛生検査室を持ち、ハサップによる製造工程管理と、最終製品の細菌検査を行っているため、お客様にいつでも安全で高品質の製品をお届けすることができます。

製品管理 Products control



出荷までの温度管理は当社の技術員が24時間体制で毎日1時間ごとに温度管理をし、設備のきめ細かなメンテナンスをして品質を保持しています。

出荷・発送 Shipment



港まで1分・空港まで15分

冷凍コンテナまたは空輸にて発注から出荷まで素早い対応。空港も港も非常に近く、当社の工場は出荷に際しても最高の立地条件にあります。

15 minutes to the airport Only 1 minute to the harbor

Quick correspondence of shipment from the order. Even the airport even the harbor, is very near from the factory PT. SSLI is in the highest location for your shipment.

From the haul to processing factory

From washing to processing

Product inspection and shipment