

会社概要

PT. HASIL LAUT MELIMPAH



住所:

Jalan Pantai Sari 2

Panjang Baru, Pekalongan Utara

Kota Pekalongan 51141

Jawa Tengah, Indonesia

Email: hasillautmelimpah08@gmail.com

Websites: www.hasillautmelimpah.com

- 冷凍魚の供給
- 魚の切り身、魚のステーキ、魚のひき肉
- 魚介類製品の製造

私たちについて (About Us)

PT. Hasil Laut Melimpah お客様に冷凍魚の選択肢をより多く提供することに注力しています。自社所有の漁船団と、インドネシアの漁港沿いのパートナー企業からの強力なサポートに支えられ、冷凍魚業界における新興企業としての地位を確立しています。高品質の冷凍魚を消費者にお届けすることに尽力するとともに、自社の水産加工工場において、お客様のご要望に応じて加工することで、製品価値を高める能力も確立しています。

PT. Hasil Laut Melimpah focus on offering more choices of frozen fish to our customers. With the support of our own fishing fleets and also backed by the strong supports from our partners along the Indonesia based fishing ports, we have positioned ourselves as on the emerging player in the frozen fish industry. Committed to delivering high quality frozen fish to consumers, we have also established the capacity to add product value by processing the fish according to the customer requirement in our fish processing plant.

A. 漁船団

Fish Catching Fleets

海の魚は漁船で捕獲されます。各船団には船上冷凍システムが備わっています。

Sea fish are caught using fishing vessels. Each fleet is equipped with a freezing system on fleet board.



B. 冷蔵倉庫での魚の保管

Fish Storage at Cold Storage

捕獲された魚は、原材料または完成品として加工される前に当社の冷蔵施設に保管されます。

The caught fish are then stored in our cold storage facility before being processed as raw material or finished products

C. 魚加工施設

Fish Processing Facility

保管された製品は、魚加工の標準仕様に従って、または顧客の要求に応じて加工されます。

The stored products are then processed according to standard specifications for fish processing or according to customer requests.



当社は、お客様にとって製品の品質が非常に重要であることを理解しており、国内外の基準に適合した水産物加工方法の実施に全力で取り組んでいます。豊富な製品経験と最新の加工技術を基盤に、高品質で安定した水産物を生産できると確信しています。

We understand that product quality is very important to our customers, therefore we are fully committed to implementing fish processing methods that comply with national and international standards. Supported by product experience and modern processing technology, we are confident that we can produce fish products of good and consistent quality.

水産加工適格証明書 (Fish Processing Eligibility Certificate)



魚肉ペースト証明書
(Fish Paste Certificate)

魚の切り身証明書
(Fish Fillet Certificate)

フィッシュステーキ証明書
(Fish Steak Certificate)

冷凍魚証明書
(Frozen Fish Certificate)

その他の資格 (Other Qualification)



Indonesia Food and
Drug Agency
Certification



Indonesia National
Agency Certification



Good Manufacturing
Practice Certification



Indonesia LPPOM
Halal Certification

当社が提供する冷凍魚の種類*
(Type of Frozen Fish We Supply)



鰹

Skip Jack Tuna

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

0.3 - 0.5

0.5 - 0.9

1.8 上

1.8 下



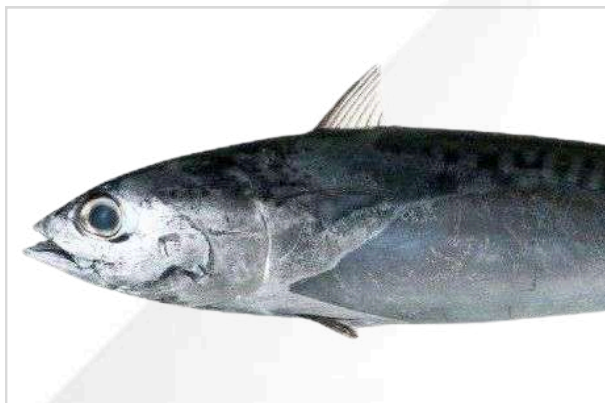
ベビーツナ

Baby Tuna

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

0.5 - 0.9

1 上



弾丸ツナ

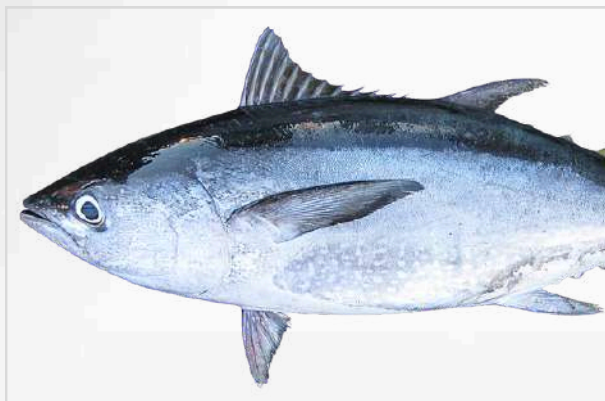
Bullet Tuna

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

1 下

1-2

2 上



サバマグロ

Mackerel Tuna

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

1 下

1-2

2 上

*その他の冷凍魚についてはお問い合わせください (Please contact us for other available frozen fish)

当社が提供する冷凍魚の種類*
(Type of Frozen Fish We Supply)



サバマグロ

Mackerel Tuna

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

- 1 下
- 1-2
- 2 上



サワラのバタン

Spanish Mackerel Batang

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

- 1 下
- 1-3
- 3-5
- 5 上

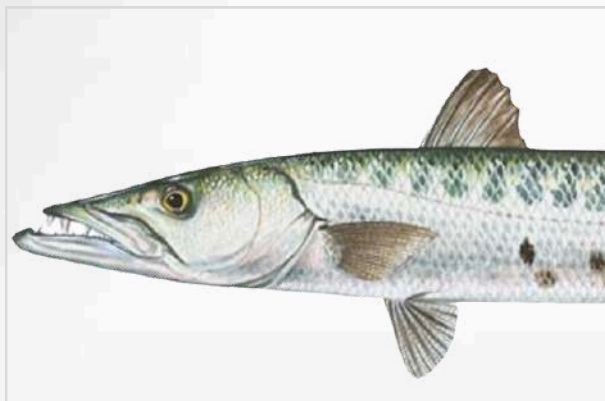


サワラ

Spanish Mackerel

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

- 1 下
- 1-3
- 3-5
- 5 上



バラクーダ

Barracuda

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

- 1 下
- 1-2
- 2 上

*その他の冷凍魚についてはお問い合わせください (Please contact us for other available frozen fish)

当社が提供する冷凍魚の種類*
(Type of Frozen Fish We Supply)



トマン

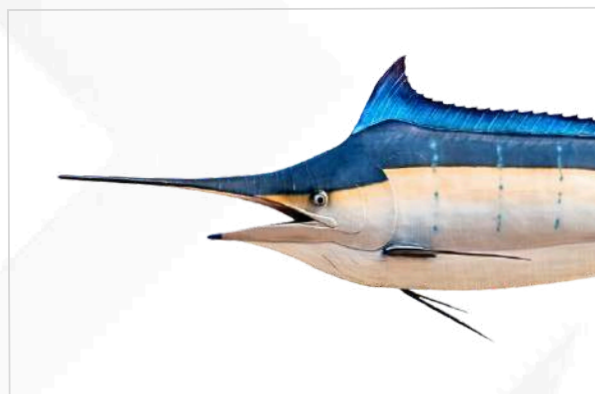
Sea Cobia

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

1 down

1-3

3 上



梶木

Marlin

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

5 下

5-10

10-20

20-30

30 上



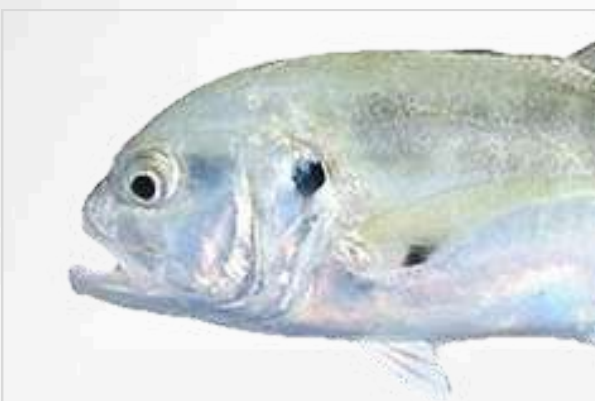
マナガツオ

Black Pomfret

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

0.2-0.4

0.5 上



ロウニンアジ

Giant Trevally

調子: 船上で冷凍
利用可能なサイズ:

0.2 - 0.4

0.5 上

*その他の冷凍魚についてはお問い合わせください (Please contact us for other available frozen fish)

付加価値魚加工 (Added Value Fish Processing)

経験豊富なスタッフは、正確で適切な厳格なガイドラインと規制に厳密に従い、魚の加工システムが国内および国際的な健康食品基準を満たすように尽力しています。

1. 洗浄

新鮮な魚製品は、汚れを除去して細菌の増殖を防ぐために、清潔で衛生的な部屋で慎重に検査および洗浄されます。

2. カッティング

カット工程は経験豊富なスタッフが行い、均一なサイズと比率で最良のカット形状が得られるよう丁寧にカットします。

3. 計量

魚の切り身は、当社の有能で経験豊富なスタッフが迅速かつ正確に計量し、品質チェックを行います。その後、切り身は形とカットを損なわないように丁寧に梱包されます。

4. ストレージ

最後の工程は保管で、すべての製品は慎重にラベル付けされ、製品の種類とカテゴリーに応じて分類され、梱包されます。

Our well experienced staff are dedicated to ensure that fish processing system meet with the national and international health food standards, by rigorously following the correct and proper strict guidelines and regulations

1. Washing

Fresh fish products are checked and washed carefully in clean and hygienic room to remove dirt and prevent bacterial growth.

2. Cutting

The cutting process is done by experienced staff, who carefully cut in order to get the best cut shape with consistent size and proportion.

3. Weighing

Fish cuts then weighed quickly, accurately and quality check by our competent and experienced staff. After that, fish cuts are packed carefully to maintain its pristine shape and cut.

4. Storage

The final process is storage, all products are then carefully labeled, sorted packed according to the product type and categories.



PT. HASIL LAUT MELIMPAH

INDONESIA