

「コーヨークリル Ex」である理由

① 「コーヨークリル Ex」の特長

「コーヨークリル Ex」はノルウェー・OlympicSeafood 社製南極オキアミ油です。1980年ノルウェーで創業された Olympic 社は、現在 Olympic グループとしてオキアミ専用船 Juvel を含む 22 隻の船舶を保有、800 名の従業員、年商 400 億円の規模を誇る水産企業グループです。

「コーヨークリル Ex」の特長は、

- * ノルウェーの大手水産グループが南極オキアミの水揚げからクリルオイルの加工までを一貫して行っていること
 - * 自社南極オキアミ専用船 Juvel を所有し、100%のトレーサビリティと水揚げについての持続可能性を保証できること
 - * 卓越した製法のため褐変または強烈な臭いと味の素となる酸化副産物が少なく、透明な赤色で特徴のあるオキアミ臭が少ないこと
 - * 特許製法により南極オキアミの殻を取り除くことで、有害なフッ素化合物を除去できていること
 - * 超臨界抽出法によりリン脂質、アスタキサンチンを天然の状態豊富に含有していること
 - * 超臨界抽出法により遊離脂肪酸が少ないこと
 - * カプセル化に際して適切な粘度があり、製造バッチごとの変化がほとんどないこと
- など次世代型ω3素材として安心で安全な南極オキアミ油です。

② 豊富な資源と優れた製造技術

「コーヨークリル Ex」は、Olympic グループの管理のもと 2 段階加工で製造されています。

自社所有の南極オキアミ専用船 Juvel では、最新の魚群音波探知機や水中センサーを用いて南極オキアミだけを効率的に水揚げしています。他の魚介類や海洋哺乳類の混獲がなく、南極海の生態系や環境に負荷の少ない方法で漁をしており、CCAMLR(南極の海洋生物資源の保存に関する委員会)により厳密に規制されている漁獲割り当てをモニターしています。また、NPO 法人 Friend of the Sea により南極オキアミの水揚げについての持続可能性を保証できるうえで最高の基準を満たしていることが認められています。

水揚げされた南極オキアミはすべてが新鮮な状態で迅速に船上加工されます。南極オキアミのまま貯蔵され加工されていない状態のものは存在せず、新鮮な南極オキアミのみが原料として使用されることが保証されています。

第1段階加工：

南極オキアミ専用船 Juvel の船上で南極オキアミ原料の迅速な加工がおこなわれており、ここでは特許製法による南極オキアミの甲殻除去のための酵素分解や第2段階加工に向けた南極オキアミ・ミールを得るための低温真空乾燥が行われています。船上は、食品加工専用工場として HACCP での製造工程上の衛生管理が行われており、衛生面でも品質面でも安全が担保されています。

第2段階加工：

南極オキアミ専用船 Juvel の船上で新鮮なまま迅速に加工されたオキアミ・ミールは、低温真空乾燥状態でニュージーランドの製造工程へ運ばれます。ここで南極オキアミ・ミールから、唯一超臨界抽出法により抽出されている「コーヨークリル Ex」が製造されています。ニュージーランドの抽出工場では、GMP や ISO など国際基準での工程管理、品質管理が実施されています。

③ 甲陽ケミカルの役割

私たちは、次世代型 ω 3・リン脂質結合同型 ω 3のメーカーとして **Olympic** 社を選択しました。

甲陽ケミカルでは、これまでキチン・キトサン、グルコサミンの原料製造供給ビジネスの中で培った、自社境港工場での品質保証技術を活かしながら、研究開発の面でも「コーヨークリル **Ex**」の新たな機能性評価に取り組んでまいります。

皆様に次世代型 ω 3・リン脂質結合同型 ω 3「コーヨークリル **Ex**」を安心・安全の品質とともにお届けします。