



会社案内

はじめに

グルメ嗜好のお客様のご要望に答え、タスマニアの南に位置したウッドブリッジ・スモークハウスでは、清浄な水で育ったオーシャン・トラウトとアトランティック・サーモンを原料に、昔ながらのこだわり技術を使った製品をお届けしています。

会社の設立と歴史

2004年に設立してから世界でも、ウッドブリッジ・スモークハウスのオーシャン・トラウトとアトランティック・サーモンは、ほかに類のないおいしい燻製品としてご好評をいただいています。

燻製時にりんごの木を使い、昔ながらの手くべでゆっくり仕上げる当社製品は独特のデリケートさと香りをもたらし、名を知られています。

当社の燻製加工工場は世界ですぐれた燻製技術を導入し、じっくりと時間をかけて熟成するように研究して作られています。私たちの製品はタスマニア王立農業協会、シドニー王立農業品評会で、数々の賞をいただいています。

原料のオーシャン・トラウトは、ゴードンリバーとインド洋の交わるタスマニアの西海岸マックオーリ湾で捕獲されたものを使用します。

アトランティック・サーモンは、タスマニアの気候の涼しい南東地区のヒューオン溪谷、ヒューオンリバーは、完全に保護されたさけの産卵場所として知られています。

当社工場はAQIS オーストラリア輸出検疫機関から認められた番号 No683を持っています。

製品説明

名称 — ウッドブリッジ・燻製加工済み アトランティック・サーモンと
オーシャン・トラウト

製品を一口で言えば

アトランティック・サーモンとオーシャン・トラウトをオーガニックりんご果樹園の木を使い、伝統的なれんが造りの釜でじっくり燻製処理します。燻製時に人の手で24時間ゆっくりいぶし込むことで身のしまったまろやかな風味が生まれています。

もう少し付け加えると

ウッドブリッジ アトランティック・サーモンとオーシャン・トラウトは、オーストラリア製品です。ウッドブリッジは、ブランド名です。燻製の手法にいぶしを強くきかせたもの、いぶしを弱めたもの、甘さを加えたものなどいろいろありますので、ご使用方法によっていろいろなお料理に、楽しんでいただけるでしょう。

真空パックは、100gから、半身カットなし、1kgのケータリングパックまでさまざまご用意しています。

ウッドブリッジは、ハンドメイド製品ですので、小売店、フードサービス、レストラン、ホテル、個人のお客様、どなたにもお使いいただけます。



会社案内

製品説明 (継続)

品質保証

当社はオーストラリア政府の食品安全基準にもとづいて輸出を承認されているとともに（許可番号 No 6 8 3）HACCP に基づいて厳密な衛生管理を守っています。

品質管理体制は生産加工過程のすべてに適応され6ヵ月ごとの審査を受けて常に基準を守っています。



製品リスト

アトランテック・サーモン (ラテン名:Salmo salar)
コールドスモーク (ハンドスライス)
サーモンキャンディ (ハンドスライス メープルスモークで少し甘さを加えています。)
コールドスモーク (ハンドスライス)
コールド & ホット スモーク (ノンカット)
全半身 コールド スモーク (ハンドスライス & ノンカット)
全半身 ホット スモーク (ノンカット)
フードサービスパック 250g、500g & 1kg (ハンドスライス)

オーシャン・トラウト (ラテン名:Oncorhynchus mykiss)
コールドスモーク (ハンドスライス)
コールドスモーク (ハンドスライス)
コールド & ホット スモーク (ノンカット)
全半身 コールド スモーク (ノンカット)
全半身 ホット スモーク (ノンカット)

