

シーボーン昭徳はここがすごい!!

- 一、伝説の十字船団を原点とする熟練の漁師たち
- 二、自社船「昭徳丸船団」の、一糸乱れぬチームワーク
- 三、「玄人」を自称する目利きのプロ集団



伝説を受け継ぐ男

第18昭徳丸船団漁労長

古川 幸次さん

100年ほど前に五島・対馬沖で驚異的な水揚げを誇った伝説の「十字船団」。その技術とノウハウを原点とし、船団を指揮するのが「漁労長（ぎょうらうちょう）」と呼ばれる人物です。経験と、データと、勘を頼りに、古川さんは船員47名の命を預かり漁に出ます。

古川さんが漁のようすを記録したノートは30冊以上。網を入れた幅、深さ、漁獲量など、びっちり書き込まれています。

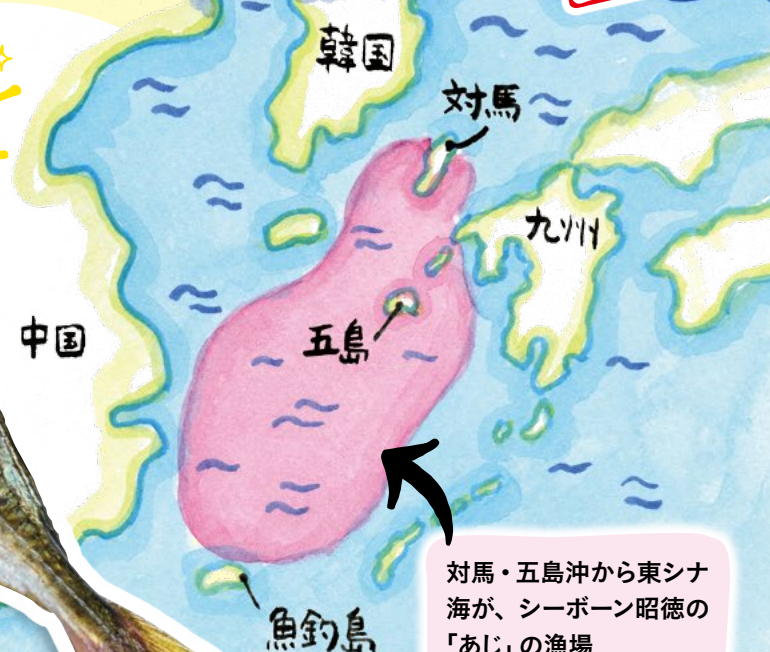


シーボーン昭徳
買い付け担当
西木 孝明さん

こいは美し
新物あじばい!

シーボーン昭徳

佐賀・海の雄



対馬・五島沖から東シナ海が、シーボーン昭徳の「あじ」の漁場

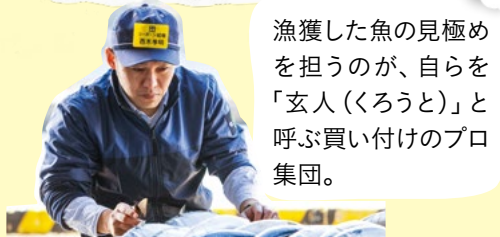
※『昭徳の産直九州産天日干しあじひらき』は、自社船「昭徳丸船団」以外が漁獲した原料も含まれます。

昭徳グループがもつ船団は4つ。ひと船団は5隻で構成されます。魚を集める灯船（ひぶね）2隻、網を入れる網船（あみぶね）、魚を陸へと運ぶ運搬船2隻で1チーム。

昭徳丸船団



目利きのプロ



漁獲した魚の見極めを担うのが、自らを「玄人（くろうと）」と呼ぶ買い付けのプロ集団。

漁獲シーズンは日々市場に出向き、納得のいったものだけを競り落とします。

シーボーンが目利きカレンダー

4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
5~7月						11~1月					
あじ						さば					
						12~2月					
						さわら					

夏のあじ、冬のさばに加え、今季はさわらが当たり年!

「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。
※この表示の適用範囲は、水産、畜産、惣菜食品、冷凍食品、パン、牛乳、加工食品、調味料、飲料、菓子です。
※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

不使用 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない

主原料不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

副原料不分別 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え対象外の原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

不分別 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

pal パルシステムが独自開発したオリジナル商品

産直 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

リユース リユース・リサイクルするもの（紙バック・びん類・野菜の通い箱等）

組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

産直原料 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品

プラ削減 容器包装や付属（ストローなど）のプラスチック削減に取り組んだ商品

アレルギーの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。（乳）（そ）のように（ ）で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ ※通話料は無料です。

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】

0120-868-014

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム山梨
甲斐センター ■ 0120-28-5891
西桂センター ■ 0120-32-1061
一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬
高崎センター ■ 0120-60-5118
渋川センター ■ 0120-36-3315
東毛センター ■ 0120-63-3735

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】

0570-011-099

月～金曜日：10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円＋消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金異なります。

その他のお問い合わせ ※通話料は無料です。

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル

0120-829-804 (受付時間：注文用紙提出日翌18時～商品配達日前日)
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済
コープ共済センター
0120-50-9431 月～土曜日：9時～18時

■ 各種保険
共済連保険事務センター
0120-201-342 月～金曜日：9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日：10時～17時

シーボーン昭徳はここがすごい!!

- 一、伝説の十字船団を原点とする熟練の漁師たち
- 二、自社船「昭徳丸船団」の、一糸乱れぬチームワーク
- 三、「玄人」を自称する目利きのプロ集団

39ページでも「あじひらき」を紹介

伝説を受け継ぐ男

第18昭徳丸船団漁労長

古川 幸次さん

100年ほど前に五島・対馬沖で驚異的な水揚げを誇った伝説の「十字船団」。その技術とノウハウを原点とし、船団を指揮するのが「漁労長(ぎょうろうちょう)」と呼ばれる人物です。経験と、データと、勘を頼りに、古川さんは船員47名の命を預かり漁に出ます。

古川さんが漁のようすを記録したノートは30冊以上。網を入れた幅、深さ、漁獲量など、びっちり書き込まれています。



シーボーン昭徳 買い付け担当
西木 孝明さん

こいは美し
新物あじひらき!

シーボーン昭徳

佐賀・海の雄



対馬・五島沖から東シナ海が、シーボーン昭徳の「あじ」の漁場

※『昭徳の産直九州産天日干しあじひらき』は、自社船「昭徳丸船団」以外が漁獲した原料も含まれます。

昭徳グループがもつ船団は4つ。ひと船団は5隻で構成されます。魚を集める灯船(ひぶね)2隻、網を入れる網船(あみぶね)、魚を陸へと運ぶ運搬船2隻で1チーム。

昭徳丸船団



目利きのプロ



漁獲した魚の見極めを担うのが、自らを「玄人(くろうと)」と呼ぶ買い付けのプロ集団。

漁獲シーズンは日々市場に出向き、納得のいったものだけを競り落とします。



pal 産直

新物原料へ切り替えのため、規格と価格を変更しました。

101 冷凍 国産 翌々週

昭徳の産直九州産天日干しあじひらき

2枚180g **284円(税込307円)**

「シーボーン昭徳」の目利きが選んだ脂のりのよいあじを塩のみで天日干しました。168kcal◎1.7g/100g 賞味90日

pal 産直

384 冷凍 国産 10月4回

昭徳の産直九州産天日干しあじひらき

3枚270g **426円(税込460円)**

「シーボーン昭徳」の目利きが選んだ脂のりのよいあじを塩のみで天日干しました。168kcal◎1.7g/100g 賞味90日

「カタログ」に掲載されているマークについて

■**遺伝子組換え表示** 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。
※この表示の適用範囲は、水産、畜産、惣菜食品、冷凍食品、パン、牛乳、加工食品、調味料、飲料、菓子です。
※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

■**不使用** GMO 不使用 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない

■**主原料不使用** GMO 目分別 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

■**副原料不分別** GMO 目分別 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

■**不分別** GMO 不分別 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

pal ハルシステムが独自開発したオリジナル商品

産直 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)

組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

産直原料 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

プラ削減 容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■**アレルギーの表示** アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ ※通話料は無料です。

■配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など
ハルシステム東京・ハルシステム神奈川・ハルシステム千葉・ハルシステム埼玉・ハルシステム茨城 栃木・ハルシステム福島・ハルシステム静岡・ハルシステム新潟ときめき

【ハルシステム問合せセンター】
0120-868-014 (ハルシステム ヘルプ 検索) 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

ハルシステム山梨 甲斐センター ■0120-28-5891 西桂センター ■0120-32-1061 一宮センター ■0120-21-9898

ハルシステム群馬 高崎センター ■0120-60-5118 渋川センター ■0120-36-3315 東毛センター ■0120-63-3735

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

商品についてのお問い合わせ

■原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099 (レシピはこちらで検索) 月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。ハルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

その他のお問い合わせ ※通話料は無料です。

■欠品情報自動お知らせダイヤル
0120-829-804 (受付時間:注文紙提出日翌日18時～商品配達日前日) ※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■CO・OP共済 コープ共済センター 月～土曜日:9時～18時 **0120-50-9431**

■各種保険 共済連保険事務センター 月～金曜日:9時～17時30分 **0120-201-342**

■カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス
サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時