

# 貿易使節団企業・団体プロフィール

## 海洋技術



### AKA Energy Systems

Montague, Prince Edward Island

[www.aka-group.com](http://www.aka-group.com)

設立：1996年

従業員数：50～100名

[面談予約](#)

AKA Energy Systems はエネルギーシステムインテグレーターであり、海洋及び陸上パワーシステムに革新的なソリューションを提供するテクノロジーカンパニーです。AKAは広範な電気、機械、オートメーションエンジニアリング能力、製造及び機械加工施設、そしてグローバルなフィールドサービスチームを持っています。当社のテストインフラは、EcoFusion Testing Labsブランドを通じて、クリーンテクノロジー技術の迅速なプロトタイピングと検証テストをサポートします。

AKAは船舶および陸上システム向け発電所の設計、建造、試運転を専門としています。当社のハイブリッド推進システム、エネルギー貯蔵、エネルギー管理・制御システムは、タグボートから旅客船、石油・ガス深海掘削船まで多岐にわたり、世界中の130隻以上の船舶に導入されています。さらに、遠隔地コミュニティや産業基地、海港向けに、陸上ベースのマイクログリッドや水素・電子燃料生産システムの設計・展開も進めています。





## Kraken Robotics Inc.

[面談予約](#)

Mount Pearl, Newfoundland & Labrador

[www.krakenrobotics.com](http://www.krakenrobotics.com)

設立：2012年

従業員数：100～500名

Kraken Roboticsの使命は、海底インテリジェンスを変革し、安全で効率的かつ持続可能な方法で海洋の最大の課題を克服する力をお客様に提供することです。

Kraken Roboticsは、複雑な海洋環境で活動する産業向けに、世界トップクラスの水中センシング、パワーソリューション、ロボットシステムを開発しています。これらのソリューションにより、より安全で効率的な、データ主導の意思決定が可能になります。主な製品には合成開口ソナー（MINSAS、MPSAS）、KATFISH曳航ソナー、耐圧UWバッテリーなどがあり、海底調査のエネルギー要件に対応しています。

Kraken Synthetic Aperture Sonar (SAS)は画期的な技術で、イメージングと水深マッピングを同時に行う機能を統合し、高解像度、長距離、業界最高のエリアカバレッジレート(ACR)を実現します。

KATFISHアクティブスタビライズド合成開口ソナー（SAS）トウフィッシュシステムは、最大2cm×2cmの超高解像度データを提供します。このシステムは多関節テールフィンとインテリジェントオートパイロットを活用して動きを補正し、高品質なデータ収集と広範囲のカバレッジを可能にします。



## SubC Imaging

[面談予約](#)

Clarenville, Newfoundland & Labrador

<https://www.subcimaging.com/>

設立：2010年

従業員数：10～50名

SubC Imaging社は、先進的な水中イメージングとビデオ技術を専門とするカナダの企業です。高解像度カメラシステム、照明、レーザー、ソフトウェアを設計・製造しており、これらは海底探査、検査、研究に活用されています。同社のソリューションは、オフショアエネルギー、海洋科学、防衛、海底ロボットなど多様な産業で広く採用されており、ユーザーは過酷な水中環境でも高品質な視覚データを取得・分析できます。

SubC Imaging社は、インテリジェントな海底イメージング機器とソフトウェアの継続的な開発に注力しています。海洋調査、オフショア石油・ガス、水産養殖、漁業など幅広い分野に対応し、厳しい水中環境に適した最先端ソリューションを提供しています。

カメラシステム一式、高性能カメラ、LED、レーザーモジュールなどSubCの水中技術製品は、世界30カ国以上の顧客に導入され、信頼性と革新性で高い評価を得ています。天文台に設置されたシステムを含む多くの製品は、導入以来継続して稼働しており、世界最苛酷な環境下でも一貫した信頼性の高いパフォーマンスを発揮しています。



## ライフ/バイオサイエンス



### AffinityImmuno Inc.

[面談予約](#)

Brackley, Prince Edward Island

[www.affinityimmuno.com](http://www.affinityimmuno.com)

設立：2014年

従業員数：1～10名

AffinityImmuno社は、生物学的製剤に特化したバイオテクノロジー企業で、研究コミュニティ向けのカスタム製品とサービスを提供しています。バイオテクノロジーおよび製薬分野で20年以上の経験を持ち、高品質の製品とサービスを通じて新たなビジネスチャンスに迅速に対応しています。主な顧客は、生物学的製剤分野における学術機関、臨床機関、受託研究開発に携わる組織です。これらの顧客は研究開発だけでなく、ジェネリック医薬品の特性評価や既存薬の新市場展開のための臨床試験にも取り組んでいます。

AffinityImmuno社は、モノクローナル抗体医薬品の薬物動態プロファイルや抗薬物抗体反応を測定するためのELISA（酵素結合免疫吸着測定法）キットを市販しています。また、ウサギやニワトリを用いたカスタムポリクローナル抗体の作製も行っています。顧客のニーズに応じて新規カスタムメソッドの開発や既存メソッドの改良が可能です。さらに、ICHガイドラインや規制当局のコンプライアンス要件に精通しており、生物学的分子の分析法開発およびバリデーションにおいて豊富な経験を有しています。



## HealthEMe Inc.

Halifax, Nova Scotia

[www.affinityimmuno.com](http://www.affinityimmuno.com)

設立：2018年

従業員数：10～50名

## 面談予約

HealthEMeは、メンタルヘルスを起点とした慢性疾患向けのセルフヘルプ・ヘルスケア・イノベーションで、現在は乳がんや消化器疾患にも対応しています。元医療管理者が指揮を執り、専門医がアドバイザーを務めることで、患者が最も支援を必要とする場面ートリアージ待ちの間、症状悪化前の重要段階、ケア間の移行期ーにおいて、的確にケアを再定義しています。

HealthEMeは医療、教育、製薬、保険などの分野に適応できるよう設計されています。患者の転帰向上へのコミットメントに基づき、事務的専門知識と医学的洞察を組み合わせることで、シームレスな体験を提供します。効率性とパーソナライゼーションを重視し、患者、医療提供者、そして広範なヘルスケア・エコシステムの進化するニーズに応える包括的なソリューションを提供することで、ヘルスケアの未来を変革することを目指しています。

HealthEMeは国内外で大きな注目を集めています。カナダで最も革新的な企業トップ10に選出され、ノバスコシア州とオンタリオ州で商業展開し、ファースト・ネーションズ（先住民族）コミュニティとの関係を深めています。国際的には、メキシコでの臨床試験実施や、米国・オーストラリアでの戦略的パートナーシップ確立に成功しています。さらに今回の貿易使節団に関連して、韓国のサムスンおよびLG（ソウル大学病院と共同）とウェアラブル機器や在宅介護機器との連携可能性について協議が進行中であり、HealthEMeへの需要の高まりを示しています。

HealthEMeは革新的な自助型慢性疾患アプリケーションであり、医療提供者による臨床介入の前・最中・後を通じて、個人のメンタルヘルスと慢性疾患ニーズをサポートするエンド・ツー・エンドの製品です。医療、学術、製薬、保険業界において、多国間で独自に有効性と使用法が検証された、エビデンスに基づく初のツールとなっています。



## Myomar Molecular Inc.

[面談予約](#)

Halifax, Nova Scotia

<https://myomarmolecular.ca/>

設立：2021年

従業員数：10～50名

Myomar Molecular社は、筋肉の変性をモニター、予防、評価するソリューションを創造するスタートアップです。私たちの使命は、生活の質（QOL）と疾患状態を改善するために、筋肉の健康状態を個別化されたアプローチでモニターすることです。Myomar社のチームの研究により、筋肉の変性に関連する尿中の特異的な分子変化が特定され、筋肉の健康バイオマーカーの特定パネルが同定されました。これまで筋変性に関連する特定のバイオマーカーシグネチャーは解明されていませんでした。Myomar社の技術は、このユニークなバイオマーカーパネルを尿中で測定することで、筋肉の健康状態を初めて効果的にモニターします。

Myomar Molecular社の技術は、筋肉の健康状態のモニタリングと予測、特に筋変性予測のための尿検査です。この革新的な検査は高度に個別化されたアプローチを採用し、分子バイオマーカーに基づいて戦略的な推奨を行います。これにより、この分野に革命をもたらし、生活の質と長寿を向上させるための高精度で客観的な筋肉健康評価の新基準の確立を目指しています。



## Somru BioScience Inc.

[面談予約](#)

Charlottetown, Prince Edward Island

<https://somru.ca>

設立：2012年

従業員数：10～50名

Somru BioScienceは、生物製剤、バイオシミラー、ワクチン開発を加速する最先端のソリューションを提供するカナダのバイオテクノロジー企業です。プリンスエドワード島に本社を置き、高品質のアッセイ開発、バイオマーカー分析、バイオ分析試験サービスを通じて世界中の製薬・バイオ企業をサポートしています。

同社はイノベーション、品質、顧客コラボレーションを重視し、信頼性の高いカスタマイズソリューションを迅速に提供することで評価を獲得しています。独自技術と規制準拠のプロセスにより、創薬から臨床試験まで、複雑な医薬品開発をスムーズに進行させます。

Somru BioScienceは日本と韓国での戦略的提携・販売パートナーシップを積極的に追求し、アジアの新市場へ専門知識と製品・サービスの展開を拡大しています。

同社は高分子医薬品開発における信頼できるパートナーとして、革新的な生物学的分析製品・サービスを提供し、グローバルパートナーの医薬品・ワクチン開発を加速しています。薬物動態学（PK）、薬力学（PD）、免疫原性（ADA）、中和抗体（NAb）のアッセイ開発、バリデーション、前臨床・臨床試験のサンプル分析など、規制準拠のCROサービスを専門としています。最先端技術により、バイオシミラー医薬品の「指紋のような」特性解析とフェムトモルレベルのバイオマーカー検出を実現し、創薬と医薬品開発における精度とイノベーションを推進しています。



## 製造（木材）



**WOOD FOR CHEF**

**JMN Enterprises, Inc**

Saint-François-de-Madawaska

<http://www.jmncanada.com/>

<http://www.woodforchef.com/>

設立：1998年

従業員数：10～50名

[面談予約](#)

JMNは、持続可能な方法で調達された高品質の木製キッチン用品とバーベキュー用アクセサリーのメーカーです。1998年に設立された、カナダで2番目の歴史を持つ家族経営企業です。

同社はメープル、チェリー、ウォールナットなど多様な樹種を扱い、熟練職人チームによる完全カナダ製の製品を提供しています。

製品ラインナップには、キッチン用品（まな板、サービングトレイ、寿司げた、シャルキュトリーボード、ナイフブロック、ミネラルオイルなど）とバーベキュー用品（グリルプランク、バーベキュースクレーパー、スモークウッド）があります。自社ブランド製品は全国の小売業者や流通業者に販売し、ナイフブランドなどの企業向けにプライベートブランド製品も提供しています。





## Larch Wood Enterprises

[面談予約](#)

Margaree Forks, Nova Scotia

[www.larchwoodcanada.com](http://www.larchwoodcanada.com)

設立：2003年

従業員数：10～50名

Larch Wood Canadaは、カナダ東部の持続可能なカラマツから手作りされる端木目のカッティングボードや高品質木製品を製造する一流メーカーです。ノヴァ・スコシア州ケープ・ブレトンを拠点とする同社は、優れた職人技、環境への配慮、時代を超えたデザインで知られています。現在、複数の国際市場に製品を輸出しており、特に韓国と日本では高い評価を得ています。これらの市場での需要増加に対応するため製造能力を拡大中であり、訪問を通じて関係強化と新たな成長機会を模索する絶好のタイミングとなっています。

Larch Wood Canada社は、持続可能な方法で伐採されたカナダ東部のカラマツを使用し、高級な端木目のまな板とカスタムメイドの木製品の設計・製造を専門としています。同社のまな板製品には、カラマツ材の自然な美しさと耐久性を活かした30種類のユニークな商品があります。独特の木目模様と天然の抗菌性を持つこれらのまな板は、家庭用からプロ仕様まで幅広く対応しています。

Larch Wood Canadaは、持続可能な方法で調達されたカナダ東部のカラマツ材を使用し、高級端木目まな板とカスタムメイド木製品の専門メーカーです。まな板は30種類のラインナップがあり、各製品がカラマツ材本来の美しさと耐久性を最大限に引き出しています。独特の木目と天然の抗菌性を持つ同社のまな板は、一般家庭でもプロの現場でも最適に使用できます。

## 研究・教育機関



**College of the North Atlantic**

**面談予約**

St. John's, Newfoundland and Labrador

[www.cna.nl.ca](http://www.cna.nl.ca)

設立：1963年

従業員数：500-1000名

ニューファンドランド・ラブラドールに位置するカレッジ・オブ・ザ・ノース・アトランティック（CNA）は、カナダ太平洋側で最大級の中等後教育・技能訓練センターです。CNAは100を超えるフルタイムのディプロマ、ポストディプロマ、上級ディプロマ、サーティフィケート・プログラム、応用学位を提供しています。公立の中等後教育訓練機関として、CNAは長年にわたり業界のニーズに応えるカリキュラムと訓練プログラムを開発してきました。CNAは、以下の分野で豊富な専門知識を持っています：

- 天然資源
- エンジニアリング技術
- 工業技術
- 安全認証
- 石油・ガス部門
- 技術指導トレーニング
- 応用研究
- TVET開発
- 遠隔教育
- 鉱業

経済発展は、効果的な教育システムと熟練した労働力の存在に密接に関連しています。CNAは教育と産業界の架け橋として、世界各地でのパートナーシップ構築、カスタマイズされた訓練、技術支援、コンサルティングを通じて、労働市場の革新と適切な職業・技能訓練プログラムの開発を促進しています。CNAの指導・サポートスタッフは、質の高いプログラムとサービスを提供するための専門知識を有しており、その訓練の専門性は多岐にわたる分野に及んでいます。





## Memorial University of Newfoundland

[面談予約](#)

St. John's, Newfoundland and Labrador

<https://www.mun.ca/engineering/>

設立：1893年

従業員数：1000-5000名（連結）

Memorial University of Newfoundland（MUN）は、セントジョンズ、コーナールック、グースベイ、イギリスのハーロウなど複数のキャンパスを持つ公立大学です。ニューファンドランド・ラブラドル州唯一の大学として、過酷な環境工学、海洋技術、量子通信、機械学習と人工知能、エネルギーとクリーンテクノロジー、環境と持続可能性工学を専門とする研究と教育の一大拠点となっています。学部から大学院まで幅広いプログラムを提供し、学生中心の体験学習を重視しています。

MUNは、氷と過酷な環境の試験・モデリング、海洋・クリーン技術の革新、エネルギーシステム研究における世界クラスのエンジニアリングと研究開発支援サービスを提供しています。新製品・サービス開発をアイデアから商業化までサポートすることに注力し、州内のグリーン風力・水素開発や北極・海洋アプリケーションを中心とした航空宇宙・防衛技術の発展にも貢献しています。また、中小企業、起業家、スタートアップが国内外市場向けに革新的な製品やサービスを開発する支援も行っています。これらの取り組みは、積極的な国際協力と知識移転を通じて強化され、学界、産業界、政府間のパートナーシップを促進しています。

この機会にはMUNだけでなく、そのパートナー組織にとっても非常に価値があります。このグループは、ニューファンドランド・ラブラドル州の世界クラスのインフラと研究能力を基盤に、氷と過酷な環境工学、エネルギー、クリーンテクノロジー、海洋テクノロジーにおける国際的に認められた専門知識を有しています。その中には、世界唯一の海洋氷結、船舶・構造物への氷荷重、低温材料試験施設である過酷環境研究施設

（HERF）が含まれます。さらに、MUNの海洋技術商業化イノベーションハブ「Launch」と、国立研究評議会（NRC）およびC-COREの連携は、州と地域のイノベーションと起業家精神のエコシステム発展に大きく貢献しています。彼らは次世代の砕氷船設計、極地物流、気候適応に不可欠な高度なセンサーシステム、氷荷重と船舶相互作用モデル、氷と北極の運用リスク評価ツールの開発と展開を行っています。研究・イノベーションプラットフォームは、航空宇宙・防衛（北極状況認識、自律システム、氷級船舶設計など）、クリーンテクノロジー（CO<sub>2</sub>回収・貯留、低影響材料など）、エネルギー（グリーン風力・水素開発と輸出経路支援など）、海洋技術（船舶技術、海底センシングなど）の重要分野を支援しています。これらの能力を通じて、MUNは大学単独ではなく地元企業や非営利団体とのパートナーシップを通じて、極地、海洋、極限環境における持続可能な開発の推進と国際協力を実現する確固たる実績を築いています。





## Faculty of Business Administration, Memorial University [面談予約](#)

St. John's, Newfoundland and Labrador

[www.mun.ca](http://www.mun.ca)

設立：1893年

従業員数：1000-5000名 (連結)

Memorial University(MUN)のFaculty of Business Administrationは、AACSB認定の革新的なプログラムと強力な国際パートナーシップを通じて、国際競争力のある卒業生を輩出しています。ニューファンドランド州唯一のビジネス学部として、私たちはグローバルな視野とローカルな影響力を融合させ、実践的な学習、強い倫理観、ビジネス教育における国内初の遺産を通して、たくましいリーダーを育成しています。

パーク博士は、ニューファンドランドのMUNで11年以上の学術経験と、多国籍コンサルティングやマーケティング・マネージャーを含む韓国での8年間の産業経験を持つ。主な研究テーマは、東アジアにおけるグローバル戦略、国際ジョイントベンチャー、知識移転、異文化ビジネス慣行。組織にエグゼクティブ・コーチングを提供した経験もある。国別のビジネス洞察も提供できる。



UNIVERSITY  
of Prince Edward  
ISLAND

## University of Prince Edward Island 面談予約

Charlottetown, Prince Edward Island

<https://www.upei.ca/>

設立：1969年

従業員数：1000-5000名（連結）

プリンスエドワードアイランド大学（UPEI）は、同州唯一の大学であり、最先端の研究とイノベーションの拠点です。産学連携を通じてグローバルな課題に取り組み、実用的な解決策を提供しています。

UPEIは以下5つの重点分野に注力しています：

- 持続可能な開発（クリーンテック、先端材料、工学）
- 環境保全（気候変動適応と環境科学）
- 健康なコミュニティ（公衆衛生と予防医療）
- 動物の健康（獣医学、水産養殖、診断技術）
- 人間性・正義・組織（イノベーション、起業家精神、リーダーシップ）

UPEIは応用研究と産学連携を通じて実践的ソリューションを開発し、持続可能デザイン工学学部が環境技術開発をリード。AIをエネルギー、気候モデル、ビジネス分析など多分野に応用し、強力なパートナーシップにより持続可能な経済成長を推進しています。

研究・商業化・イノベーションに関する幅広いサービスを提供し、特に注目すべきは「クリーンテックリーダーシップと変革修士号（MCLT）」プログラム。この16ヶ月間の学際的プログラムは、PEIのネットゼロ目標に貢献し、グローバルなクリーンテック業界に人材を提供します。

商業化・産業・イノベーション事務局（OCII）は産業界との窓口として、知的財産の保護・商業化を担当。教職員、学生、パートナーと協力して技術の市場展開を支援し、産学連携を促進しています。

バイオ製造、AI、クリーンテック、気候変動適応などで革新的技術を開発・保有し、国際パートナーとの共同開発やライセンス供与を積極的に推進しています。

持続可能工学、バイオメディカル工学、気候適応、スマート農業などの専門知識を活かし、グローバルな産業パートナーとの研究協力を通じて経済的価値を創出し、プリンスエドワード島をイノベーションと研究開発の拠点として確立することを目指しています。

## Seafood

ベイショア・ロブスター Bayshore Lobster Ltd	
	
ウェブサイト	www.bayshorelobster.com
住所	99 Backbay, Backbay, NB E5C 2V4
参加者	Name: Nathan Song Title: Director  Name: Selina Lu Title: Sales manager
企業概要	ベイショアは 1994 年に小さなロブスター加工工場として設立されました。その後カナダ・ニューブランズウィック州の 2019 年輸出業者上位 10 社の一つに成長しました。同社はネットワークを拡大し、プロセスを改善し、最先端の技術を導入してきました。25 年以上の経験を有するベイショアは、世界 10 カ国以上の卸売、小売、レストラン業界のプロフェッショナル向けに生ロブスターを販売しています。既存の屋外水槽施設から、カナダ最大のロブスターとシーフードの漁獲地域に建設中の最先端の大容量水槽施設に移行予定です。これにより、大西洋カナダで最高品質のロブスターを提供することができます。
取扱い品目	生ロブスター、冷凍ロブスター、ナマコ
参加目的	<ul style="list-style-type: none"><li>● 新たな市場について学び、販路を探る</li><li>● 輸出可能性について判断する</li></ul>
輸出経験	アジア、欧州、アメリカ

## イトー・シーフーズ Ito Seafoods Ltd.



ウェブサイト	www.itoseafoods.ca
住所	2 Bluewater Road, suite 125, Bedford, NS B4B 1G7
参加者	Name: Yoshi Suzuki Title: Director  Name: Dice Nishizaki Title: Sales Manager
企業概要	イトー・シーフーズは、大西洋カナダから厳選した最高級の高産物をアジア諸国へ輸出する海産物仲介業者として、35 年以上にわたり事業を展開しています。
取扱い品目	イトー・シーフーズは多種多様な冷凍ロブスター製品を取り揃えています：フランス料理店向け生尾部と生肉、ビュッフェ向け丸ごと調理品、加工業者向け生胴体とミンチ肉、スーパーマーケット向け小売用ボックス。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"><li>● 競合の特定と評価</li><li>● 長期販売先の確保 (向こう 12 か月)</li><li>● リード/コンタクトの開拓</li></ul>
輸出経験	日本、韓国、台湾、香港



## ロブスターPEI Lobster Fishers of PEI Marketing Board (Lobster PEI)



# LOBSTER

PRINCE EDWARD ISLAND 


ウェブサイト	<a href="http://www.lobsterpei.ca">www.lobsterpei.ca</a>
住所	420 university ave suite 101, PE C1A 7Z5
参加者	Name: Charlotte Campbell Title: Executive and Marketing Director
企業概要	<p>プリンスエドワード島のロブスター漁業者マーケティング委員会（Lobster PEI）は、2016 年に同島のプレミアム品質のロブスターの知名度向上を目的としてロブスター漁業者によって設立されました。</p> <p>プリンスエドワード島のロブスター漁は 150 年以上の歴史を有し、当業界をリードする 1,260 人の漁師の多くは、親や祖父母からその技術を学びました。高品質で安全かつ持続可能な方法で収穫されたプリンスエドワード島のロブスターは、世界 28 カ国の消費者に愛されています。</p> <p>詳細については <a href="http://www.lobsterpei.ca">www.lobsterpei.ca</a> をご覧いただくか、Facebook、Instagram、LinkedIn でロブスターPEI をフォローしてください。</p>
取扱い品目	カナダ・プリンスエドワード島産の高品質 MSC 認証の生および加工ロブスター。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"><li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li><li>● 輸出可能性について判断する</li><li>● 競合を特定し、分析する</li><li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li><li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li><li>● リード/コンタクトの開拓</li><li>● 新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
輸出経験	N/A



ルイスバーク・シーフーズ **Louisbourg Seafoods Ltd.**



ウェブサイト	<a href="http://www.louisbourgseafoods.ca">www.louisbourgseafoods.ca</a>
住所	3 Commercial Street, Louisbourg, NS B1C 1B5
参加者	Name: Derrick Kennedy Title: Sales Director  Name: Shawn Xu Title: Sales Manager  Jan Voutier と Noah Lahey
企業概要	ノバスコシア州に残る数少ない家族経営のシーフード企業の一つで、州内に 5 つの加工施設を保有しています。すべての業務において持続可能性を追求し、ピークシーズンには 600 人を超える従業員を雇用しています。
取扱い品目	赤魚を丸ごとからフィレまで多様な形態に加工しています。生、冷凍、IQF（個別急速冷凍）およびシャッターパックでの包装が可能です。ズワイガニのクラスターも加工しています。生のロブスターを丸ごと冷凍した包装に加え、調理済みのウニなども取り扱っています。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"><li>● 新たな市場について学び、アクセスを確保する</li><li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li><li>● リード/コンタクトの開拓</li><li>● 新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
輸出経験	アメリカ、中国、日本、シンガポール、フィリピン、スペイン、フランス、イタリア

マクグロー・シーフーズ McGraw Seafood	
	
ウェブサイト	www.mcgrawseafood.com
住所	3313 rue Principale, Tracadie, NB E1X 1G5
参加者	<p>Name: Robbie Graham Title: Marketing &amp; Sales Manager</p> <p>Name: Jake Augustine Title: General Manager</p>
企業概要	<p>マクグロー・シーフーズは、大西洋カナダを拠点とする BRC 認証を取得した先住民所有のシーフード加工業者です。同社はズワイガニ、ロブスター、赤魚、サーモン、スティールヘッドトラウトのフィレに特化しています。1973 年に設立され、2008 年にエルシポグトグ先住民部族に買収された同社は、自社でズワイガニの割当量を保有する垂直統合型企業です。工場では 200 人を超える、主に地元のアカディア人の従業員を雇用しており、150 人の先住民漁師から直接調達しています。利益はエルシポグトグのコミュニティ開発の支援に使われています。</p>
取扱い品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ズワイガニ (バルク塩水と窒素で凍結)</li> <li>- ロブスター (ホール調理済み 冷凍 及び ロブスター肉)</li> <li>- 赤魚 (ホール 冷凍、フィレ)</li> <li>- スティールヘッド (フィレ)</li> </ul>
参加目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たな市場について学び、アクセスを確保する</li> <li>● 競合を特定/評価する</li> <li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> <li>● リード/コンタクトの開拓</li> </ul>
輸出経験	アメリカ、日本、中国、韓国

ノースレイクフィシャリーズ North Lake Fisheries Inc.




ウェブサイト	www.northlakefisheries.com
住所	150 Central Street, Montague, PE C0A 1R0
参加者	<p>Name: William Morrissey Title: General Manager</p> <p>Name: Geraldine Almeda Title: Logististics Manager</p>
企業概要	ノースレイク・フィッシュリーズは、地場および世界市場向けにプレミアムなシーフードを提供するリーダー企業です。当社のハードシェル・カナダ大西洋ロブスター（ <i>Homarus Americanus</i> ）は、荒々しい大西洋沿岸の清らかで冷たい汚染のない海で捕獲されています。当社は 2 つの加工施設と 1 つの冷蔵施設を運営しています。
取扱い品目	冷凍調理済みロブスター（ホール）、冷凍生ロブスター（ホール）、冷凍生ロブスターの尾、冷凍調理済みロブスター肉、冷凍調理済みズワイガニの塊。パン粉付き魚とエビ。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>● 輸出可能性について判断する</li> <li>● 競合を特定し、分析する</li> <li>● 加工プロセスを改善する技術を知る</li> <li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>● 即売機会の創出</li> <li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> <li>● リード/コンタクトの開拓</li> <li>● 新たなサプライチェーンの開拓</li> </ul>
輸出経験	アメリカ、スペイン、日本、韓国、中国

オーシャンチョイス Ocean Choice International



ウェブサイト	www.oceanchoice.com
住所	1315 Topsail Rd., St. John's, NL A1E 1E4
参加者	Name: Shigeho Ueda Title: President, Ocean Choice Japan
企業概要	オーシャン・チョイスは、家族経営の垂直統合型水産物採捕・加工・販売会社です。陸上工場 5 カ所と冷凍船 3 隻を保有し、底魚、貝類、表層魚など多様な水産物をそろえています。持続可能性にコミットしており、商品のほとんどが MSC 認証を取得済みまたは漁業改善プロジェクトに参加しており、認証取得を目指しています。
取扱い品目	甲殻類（ズワイガニ、冷水エビ、ホタテ貝、ウニ、ロブスター等） 底魚（大西洋サバ、グリーンランドヒラメ、キハダマグロ、シルバーハケ、グレイソール、レッドフィッシュ等） 表層魚およびその他の品目（カペリン、マグロ、ニシン、ナマコ等）
参加目的	<ul style="list-style-type: none"><li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li><li>● 即売機会の創出</li><li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li><li>● リード/コンタクトの開拓</li><li>● 新たなサプライチェーンの開拓</li></ul>
輸出経験	アメリカ、アジア(中国、韓国、日本、台湾、ベトナム、シンガポール)、欧州(イギリス、フランス、スペイン、ポルトガル、ベルギー、オランダ、ポーランド、ブルガリア、スイス、アイスランド、デンマーク、スウェーデン、イタリア)、モロッコ、エジプト

トゥルー・ノース・シーフード True North Seafood	
	
ウェブサイト	<a href="https://truenorthseafood.com">https://truenorthseafood.com</a>
住所	<a href="https://landing.truenorthseafood.com/wp-content/uploads/2025/02/Cooke-Canada-Catalogue-2024.pdf">https://landing.truenorthseafood.com/wp-content/uploads/2025/02/Cooke-Canada-Catalogue-2024.pdf</a>
参加者	<p>Name: Charlene Hancock Title: International Marketing and Business Development Manager</p> <p>Name: Brett Cooke Title: Director of Global Supply</p> <p>Rong Chen, International Sales Specialist</p>
企業概要	<p>1985 年以来、ファンドイ湾の冷たく澄んだ水で大西洋サケの養殖を続けてきました。当初は 3 つの網と 5,000 匹のサケから始まりました。現在も家族経営の企業であり、近隣のコミュニティと協力し合いながら、最も新鮮なサケを提供することに変わらず注力しています。</p> <p>海は私たちのアイデンティティの一部です。海は私たちの日常を形作り、正直さを保たせてくれます。私たちは、健康なサーモンが健康なコミュニティを意味すると信じています。そのため、私たちの水と人々を大切にしています。それは、地元の家族に安定した仕事を提供し、町への真の支援を行うことを意味します。海岸線の清掃に協力したり、地元の学校で手伝ったりするといった活動も含まれます。</p> <p>私たちのコミットメントは、成長しても変わっていません。繊細で風味豊か、そして常に新鮮なサーモンを育てるために努力しています。その品質は、一口ごとに感じるすることができます。</p>
取扱い品目	<p>東海岸から直送。家族に根ざした企業。</p> <p>世界最大の家族経営シーフード企業である Cooke Inc.の一員として、確固たる地位を築いています。40 年以上にわたり、カナダ東海岸でアトランティ</p>


	<p>ックサーモンを養殖してきました。責任ある養殖方法を採用し、水質を保ち、地域社会を支える取り組みを続けています。</p> <p>私たちは実践的なアプローチを重視しています。私たちのチームは、最高の魚の選定から、サーモンの健康を維持する信頼できる技術の使用まで、すべての工程を管理しています。細部まで徹底しています。それぞれのサーモンは、最初の卵から最終的な出荷まで、愛情を注ぐ人々によって見守られた水中で育ちます。</p> <p>私たちはすべてのバッチを追跡しているため、シーフードの起源を常に確認できます。卵から収穫、出荷まで、すべてが私たちの厳格な管理下にあります。これにより、私たちの基準を高く保ち、シーフードの安全性を確保しています。</p> <p>誇りを持って、当社のカナダ産サーモンは「ベスト・アクアリカルチャー・プラクティス（BAP）」認証を取得しています。これは、環境と地域社会への配慮を重視して育てられた魚であることをお約束するものです。当社の水域から一年中新鮮なサーモンをお届けするため、最高の品質を待つ必要はありません。</p> <p>テーブルに並ぶのは？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 大西洋サーモンバーガー</li> <li>• 新鮮で冷凍されていない DHON サーモン</li> <li>• 手作業で調理された冷燻と熱燻のサーモン、あなたを虜にする風味</li> <li>• 世界中の水域から集められた養殖と天然の多様な種</li> </ul> <p>私たちの家族から皆様へ、一口ごとに伝統、配慮、そして良い食事のシンプルな喜びが詰まっています。正直で新鮮なシーフードを求めているなら、ようこそ。</p>
輸出経験	中国、日本、韓国、イギリス、インドネシア、香港

# ビクトリア漁協 Victoria Co-operative Fisheries Limited



ウェブサイト	www.victoriafish.com
住所	247 New Haven Rd, Neils Harbour, Victoria County
参加者	Name: Thom Thai Title: Export Manager
企業概要	<p>1995年に設立された、ノバスコシア州ケーブプレトン島北部の漁師が所有する水産物加工会社です。当社は生きたロブスターや各種付加価値付きロブスター商品、ズワイガニ商品を含む高品質な水産品の加工・製造を行っています。当社は、140隻を超える商業漁船から生きた新鮮な水産物を仕入れ、世界中の顧客に輸出しています。ケーブプレトン島でロブスターを加工する2社の一つで、ピークシーズンには135人以上を雇用するビクトリア郡で最大の雇用主の一つです。現在北米、ヨーロッパ、アジアに輸出しています。BRC、MSC、CIFA認証など、必要な認証を取得しています。</p>
取扱い品目	<p>生きたロブスター、冷凍調理済みホールロブスター、冷凍生ホールロブスター、ロブスターの尾、調理済み爪と関節のロブスター肉、ロブスターの胴体、脚のキャップ、ロブスター肉、調理済み弾丸ロブスターなど、さまざまなプレミアムシーフードの製造と輸出を行っています。</p> <p>ズワイガニの調理済み部分 5-8 オンス；10-10 オンス、10 オンス以上</p> <p>新鮮な冷凍ヒラメ、冷凍ホタテ、冷凍ジョナクラブ</p>
参加目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>● 輸出可能性について判断する</li> <li>● 競合を特定し、分析する</li> <li>● 新商品を紹介する</li> <li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>● 即売機会の創出</li> <li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> </ul>
輸出経験	アメリカ、スペイン、イタリア、中国、香港、日本、タイ、韓国、ベトナム

## Food and Beverage


赤毛のアンチョコレート ANNE of Green Gables Chocolates	
	
ウェブサイト	www.annechocolates.com
住所	15 Milky Way, Unit 10, PE C1E 3S1
参加者	<p>Name: Peter McLaughlin Title: President/Owner</p> <p>Name: Kym Taal Title: Sr. Manager of Sales and Marketing</p>
企業概要	<p>物語は 1999 年に、赤毛のアンをモチーフにしたプレミアム手作りのチョコレート製造する伝統的なチョコレートショップとして始まりました。現在、アンの遊び心とおませな性格に合わせ、愛情を込めてラインナップを拡大してきました。新しい製造施設は、プリンスエドワード島チャールロツタウンの 15 Milky Way に位置しています。ピークシーズンには約 65 名の熱心な従業員を雇用しています。製品には、ラズベリーコーディアルクラフトソーダ、COW チップス（チョコレートコーティングのポテトチップス）、箱入りチョコレートなどがあります。</p>
取扱い品目	小売、卸売、ギフト、飲料、プレミアムな贅沢品。製品にはラズベリーコーディアルクラフトソーダ、COW チップス（チョコレートコーティングのポテトチップス）、箱入りチョコレートなどがあります。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>● 輸出可能性について判断する</li> <li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> <li>● リード/コンタクトの開拓</li> <li>● 新たなサプライチェーンの開拓</li> <li>● 投資機会の特定</li> </ul>
輸出経験	ネット通販を通じたアメリカへの販売のみ



アトランティック・ビーフ・プロダクツ Atlantic Beef Products Inc.	
	
ウェブサイト	www.abpi.ca
住所	95 Train Station Rd, Albany, PE Canada C0B 1A0
参加者	<p>Name: Russ Mallard Title: President</p> <p>Name: Bruce Andrews Title: Vice President</p>
企業概要	アトランティック・ビーフ・プロダクツ・インク（ABPI）は、プリンスエドワード島のアトランティックに本社を置き、牛肉、ひき肉、内臓肉（副産物）を製造しています。ABPI は、プリンスエドワード島認定牛肉™、ブルー・ドット™、トゥルー・ビーフ™などのブランドを保有しています。カナダ連邦登録番号は 443 です。
取扱い品目	アトランティック・ビーフ・プロダクツは、アトランティック・カナダで唯一の連邦政府検査済みの牛肉加工工場で、地域の牛肉と乳製品生産者にとって不可欠なサービスを提供しています。カナダ、日本、米国の小売業者、食品サービス卸売業者、工業用加工業者向けに高品質の牛肉の切り身と挽肉を製造しており、間もなく韓国市場へのアクセスの最終承認も得られる見込みです。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>● 輸出可能性について判断する</li> <li>● 競合を特定し、分析する</li> <li>● 既存顧客との関係を強化し、新たなパートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> <li>● リード/コンタクトを開拓する</li> </ul>
輸出経験	日本、アメリカ。韓国への承認申請は現在審査中。輸出はカナダ・ハリファックス港から冷凍海運コンテナを使用。航空貨物による生鮮品輸送も選択肢。

**COWS Inc. (dba COWS Creamery)**

ウェブサイト	www.cowscreamery.ca
住所	12 Milky Way, Charlottetown, PE C1E 2E2
参加者	Name: Andrea White Title: Wholesale Manager
企業概要	カナダ・プリンスエドワード島にある、乳業経験 40 年以上で受賞歴のあるチーズとバターを作っています。品質と味は私たちにとって非常に重要であり、すべての乳製品に 100%カナダ産牛乳を使用しています。
取扱い品目	アヴォンリー・クロスバウンド、1 年熟成、エクストラ・オールド、2 年熟成、3 年熟成、そしてアップルツリー・スモークドの 6 種類のチェダーチーズと、ブルー・ムーというブランド名のトリプルクリームブルーチーズ、脂肪含有量 84%のバター3 種類（シーソルト、無塩、カルチャー）を製造しています。当社のチェダーチーズとバターは 100%PEI 産牛乳を使用し、ブルー・ムーはオンタリオ産牛乳を使用しています。すべての製品は受賞歴があり、特にアヴォンリー・クロスバウンドはワールド・チーズ・アワードで『世界一のヴィンテージ・チェダー』に選出されました！
参加目的	<ul style="list-style-type: none"><li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li><li>● 輸出可能性について判断する</li><li>● 競合を特定し、分析する</li><li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li><li>● リード/コンタクトの開拓</li></ul>
輸出経験	アメリカ向けに少量輸出していましたが、今年関税が課せられるようになってから注文がなくなりました。

ナブールズ・ガーデンズ <b>Nabuurs Gardens Ltd.</b>	
	
ウェブサイト	nabuursgardens.com
住所	4986 A.A. MacDonald Highway, Montague, PE C0A 1R0
参加者	Name: Terry Nabuurs Title: President & Co-Owner
企業概要	ナブールズ・ガーデンズ・リミテッドは、カナダを拠点とする老舗の家族経営の農業生産会社で、冷凍果物の生産、加工、卸売を主な事業としています。同社は IQF（個別急速冷凍）方式の野生ブルーベリーを専門とし、IQF 方式のラズベリーとストロベリーも生産しています。
取扱い品目	ブランド化された小売用 IQF スタンドアップパウチ、卸売用 13.6kg ケース、果物の 550kg トート、および殺菌処理済み果物ピューレの 19L バケツ等。これらの商品は、ワイルドブルーベリー、ラズベリー、ストロベリーの 3 種類があり、食品製造会社において、ベーキング、ジュース、ジャムなどの原材料として使用されるほか、小売販売にも適しています。
参加目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たな市場について学び、アクセスする</li> <li>● パートナーシップの可能性を探る (セールスエージェント、販売代理等)</li> <li>● 即売機会の創出</li> <li>● 長期販売先の開拓 (向こう 12 か月)</li> <li>● リード/コンタクトの開拓</li> </ul>
輸出経験	米国への冷凍果物の間接的な販売を行い、現在、アジアの複数の国における輸入業者や仲介業者との協議を進め、新たな市場開拓を目指しています。