



P r i s t i n e S e a f o o d s

www.pristine-seafoods.com

*Striving to deliver only the healthiest seafood
from the Pristine waters of Pacific Ocean*



pris-tine

| 'pris-, tēn, pri-'stēn, especially British 'pris-, tīn\

1 belonging to the earliest period or state : [original](#) <the hypothetical *pristine* lunar atmosphere>

2a : **not spoiled, corrupted, or polluted (as by civilization)** :

[pure](#) <a *pristine* forest>

b : fresh and clean as or as if new <used books in *pristine* condition>

— **pris-tine-ly** adverb

Pristine Seafoods는 사전적 의미 그대로 오염되지 않은, 북태평양 청정 해역에서 어획된 자연산 해산물 그대로의 건강함을 전달드리고자 설립된 회사인 동시에, 한국에서는 양식 연어밖에 먹을 수 없다는 답답함에 직접 연어 수입을 시작하며 설립된 회사이기도 합니다.

프리스틴 씨푸드 는 저와 같이 연어를 좋아하는 소비자분들께 연어에도 다양한 종류가 있다는 사실을 알려드리고자 노력하고 있으며, 기존에 유통되는 노르웨이산 양식 연어 대비 훨씬 건강한 Omega-3 먹거리를 공급해드리고자 합니다.

“잘 알고 먹어야 더 건강할 수 있다” 는 motto답게 수입하는 모든 연어 제품에 있어 다음 기준을 원칙으로 하겠습니다.

No 항생제, 살충제, 호르몬제

No 인공첨가물, 인공색소

No GMO (유전자 재조합 식품)

No 식물성 기름, 옥수수 글루텐, 깃털 분쇄물



본점

- 대표이사: KIM YUNHEE (김연희)
- 소재지: 서울시 구로구 디지털로 31길 38-21, 305호
- 연락처: 02) 555 - 3914
- 팩스: 02) 6918 - 6226

매장

- 소재지: 서울특별시 강남구 언주로 408, 역삼자이상가B14호 (역삼동)



Superfood

TIME지에서 선정한 “10대 슈퍼푸드”에는 양식 연어를 제외한 자연산만 포함되어 있지만, 국내에서는 그 여부와 관계없이 모든 연어를 통틀어 슈퍼푸드로 소개하고 있습니다. 특히 근래에 들어서는 무한리필 횡집까지 등장하며 생산방식을 알 수 없는 양식 연어를 ‘웰빙 식품’으로 무분별하게 공급하는 등, 연어 boom이 일고 있어 더욱 섭취 시 주의가 필요한 상황입니다.



TIME 지에서 선정한 10대 슈퍼푸드에 알려진 연어, 양식 연어를 제외한 자연산만 포함됩니다.

“10 Foods that Pack a Wallop”

바다를 자유롭게 방랑하는 연어는 작은 생선을 먹이로 삼고, 그 생선은 또 더 작은 생선을 먹이로 삼습니다. 그 먹이사슬의 끝에는 해조류(Algae)가 있는데, 이것이 바로 연어 섭취를 통해 얻어지는 건강상 이익의 Key입니다.

해조류는 Omega-3라고 하는 몸에 좋은 지방산 생성에 도움을 주며, 심장 건강에 좋은 것으로 알려져 있습니다. Omega-3는 혈관의 혈소판이 서로 뭉치거나 동맥벽에 달라붙는 것을 방지하며, 콜레스테롤과 함께 동맥 경화를 일으키는 혈중 지방 성분인 트리글리세리드와 나쁜 콜레스테롤로 알려진 LDL 수치를 감소시킵니다.

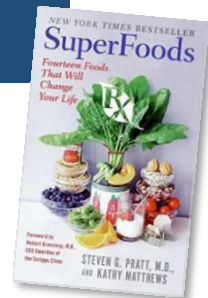
또한, Omega-3는 류마티스나 낭창과 같은 자가면역 질환을 일으키는 염증 물질의 생성을 방지하는 것으로 연구되고 있습니다.

특히 기대되는 것은, Omega-3가 뇌세포를 감싸고 있는 지방층과 상호 작용하여 노화 질병인 알츠하이머로부터 뇌세포를 보호하는 것으로 나타나고 있습니다.

뉴욕 타임즈 베스트셀러로 선정된 Steven Pratt 박사의 유명한 저서 SuperFoods에서도 역시 “자연산 연어”만을 슈퍼푸드로 언급하고 있습니다.

자연산 연어에 포함된 좋은 성분

- 비타민 B12, 비타민 D
- 미네랄 요오드 (Mineral Iodine)
- 자연산 Omega-3 지방산
- 셀레늄 (Selenium)



*노르웨이산 연어는 ‘대서양 연어’종으로 자연산이 없습니다.
알래스카 자연산으로 알려진 태평양 연어종에 속하는 연어만이 자연산입니다.

Wild vs. Farmed

Wild caught · 자연산 연어

연어는 민물에서 태어나 치어로 지내다 1~2년이 지나면 바다로 나아가, 대부분의 일생을 차가운 바닷물속을 자유롭게 누비며 보내게 됩니다. 종에 따라 다르지만 보통 2년~7년이 지나면 산란기가 되어 자신이 본디 태어난 고향을 향해 강물을 거슬러 회귀하는 anadromous(모천회귀)라는 습성을 지녔습니다.



차가운 태평양 바다를 헤엄치며 해조류를 먹이로 삼는 작은 생선과게, 크릴새우 등의 갑각류를 먹이로 삼아 자연산 Omega-3 지방산과 천연색소인 아스타크산틴을 축적하며 붉은 살결을 갖게 됩니다.

여러 차례의 산란을 하는 대서양 연어(노르웨이산 양식연어)와 달리 자연산 태평양 연어의 경우, 강으로 돌아가 일생의 한번 뿐인 산란을 마치게 되면 semelparity라고 습성에 따라 생을 마치게 됩니다. 일부 업체에서는 강에서 산란을 마친 후 생을 마감한 연어를 수거해 자연산 연어로 판매하는 경우가 적발되기도 하였고, 또한 자연산 연어는 무조건 기생충(sea-lice)이 있다는 오해로 안좋은 인식이 있는 것이 사실이나, 이는 잘못된 사실입니다.

자연산 연어로 판매되는 알래스카 연어, 혹은 자연산 태평양 연어의 모든 조업은 북태평양의 차가운 청정해역에서 어부들에 의해 Trolling, Seining, Gillnetting 등의 조업 방식으로 이루어집니다. 조업 가능한 기간이 1년의 3~4달 남짓으로 짧아 냉동으로만 유통 가능하며, 백신 주사나 화학약품을 투여 받는 양식연어와 달리, 간혹 발생하는 기생충 감염 예방을 위하여 어획과 동시에 머리와 내장이 제거된 상태에서 -50°C로 급속 냉동하게 됩니다.

초저온에서 각 개체별로 급속 냉동 시킴으로써 살충과 멸균의 효과가 있으며, 비늘과 껍질이 속살의 신선함을 보호하여 고유의 풍미와 쫄깃한 식감을 유지시킵니다. 특히 북미에서 상업적으로 유통되는 냉동 자연산 연어는 어획, 냉동, 가공, 유통, 판매 이력에서 있어 법적으로 엄격한 관리를 받고 있으며, 조업 구역과 선박명까지 추적 가능하여 기생충에 대한 염려 없이 해동시 핏감으로도 안전하게 섭취 가능합니다.

북태평양 바다의 자연산 연어 조업도

북태평양의 바다는 특히나 물이 차갑고 청정지역인 것으로 유명합니다. 해안을 따라 미국의 알래스카주와 캐나다 BC주에서는 1년중 여름철인 6-8월, 약 2-3달의 짧은 기간 동안 연어 조업을 합니다.

캐나다산과 미국산, 그리고 러시아의 베어링해에서 조업된 자연산 연어는 비슷한 위치의 북태평양 바다에서 조업 된다고 볼 수 있으며, 국경에 따라 원산지 구분됩니다.



Farmed · 양식연어

자연산과 양식의 차이를 중요시 하는 이유는, 국내에 수입되는 연어 중 노르웨이산 가두리 양식 연어의 시장 점유율이 압도적이기때문입니다.

2011년 ~ 2015년 기간 동안 국내에 수입된 연어 99% 중, 91%가 노르웨이산 양식 연어로 이는 대서양 연어 종에 해당하며, 그 외의 수입 국가인 캐나다, 칠레, 영국, 뉴질랜드 등에서 수입되는 양식 연어에도 동어종이 포함되어 있습니다.

대서양 연어의 경우 100% 양식으로만 유통이 가능하며, 국내에 수입되는 양식 연어는 생산 방식에 대한 표기 기준이 명확하지 않고, 일반적으로는 저렴한 가격에 원활한 공급을 위해 인공 첨가물을 사료 형태로 섭취하는 연어가 대부분입니다.

“마블링”으로 오해하고 있는 양식 연어의 **흰색 기름줄**,
없으면 없을수록 건강한 자연산 연어입니다.



한국과 달리, 북미나 일본의 마트, 백화점, 식품점 등에 다양한 종류의 연어가 진열되어 있고, 무엇보다 '양식인지 자연산인지'의 여부가 명확하게 표기되어 있습니다. 또한, 양식이라면 생산과정에서 주황색 살빛을 만들어 내기 위해 석유화학제품에서 인공합성으로 만들어낸 합성산 색소(암유발물질)를 투여 받았는지를 표시하도록 엄격하게 규제하고 있어 소비자가 내용을 인지하고 섭취할 수 있습니다.



(Whole Foods Market)



- 자연산 아스타잔틴 색소로 생산된 양식장의 연어는 asc 인증을 받게 되며, 양식 연어 구매 시에 도움이 되는 참고 사항이지만, 국내에서는 의무 표기 사항이 아닙니다.
- 단, asc 인증을 받았다 할지라도, 이는 Sea-lice(바다물이) 기생충을 없애기 위해 양식장에 쓰이는 과산화수소 등에 대한 화학약품을 규제하는 제도가 아니므로 주의가 필요합니다.

양식 연어의 안 좋은 성분

연어 본연의 먹이가 아닌 인공 첨가물

- 각종 질병 예방을 위한 **항생제**
- 바다물이(sea-lice/기생충)을 없애기 위해 **과산화수소**가 투여된 바닷물
- 주황빛 살색을 만들어 내기 위한 석유화학제품의 인공 **합성산 색소**
천연색소가 아니며, 암유발물질로 안전성이 검증되지 않았습니다.
- 흰색 기름줄 생성을 위한 **식물성 기름**
과거 고등어, 청어, 정어리를 통해 공급하던 지방산을 콩기름으로 대체
- 옥수수 글루텐, **GM(유전자변형)효모, 호르몬제, 깃털 분쇄물(단백질), 살충제 등**



대서양 연어

Comparison



자연산

01. 태평양연어 혹은 Pacific Salmon이라고 하여, 흔히 “알래스카자연산”으로 알려져 있으며, 북태평양 바다를 서식지로 삼는 다음의 다섯 종류가 있습니다.

- 킹새먼(King), 홍연어(Sockeye), 은연어(Coho), 곱사등연어(Pink), 참연어(Chum)

02. 차갑고 청정한 북태평양 바다를 자유롭게 누비며 일생을 보내다 중에 따라 태어난지 2년~5년 정도 후 산란기가 되면 강으로 회귀하는 연어 본연의 습성을 유지합니다.

03. 바다를 누비며, 크릴새우, 게 등을 잡아먹어 천연 색소 **아스타잔틴**을 축적, 자연적인 붉은 빛깔의 살점을 갖습니다.



아스타잔틴

- 갑각류에서 추출하는 천연 색소 항산화작용, 노화방지에 탁월하며 시력강화, 심혈관질환 예방, 스테미나 강화의 효능이 있습니다.
- 양식의 경우 비용의 문제로 천연색소가 아닌 **합성 아스타잔틴**을 사료와 공급하며, 여기에 함유된 **합성 베타카로틴 성분**은 암 발생률을 증가시키는 것으로 연구결과가 입증되었습니다.
- 미국 및 유럽에서는 천연 아스타잔틴을 양식 연어에 사용한 경우 “asc”인증을 받게 되어 라벨에 표기하게끔 되어 있으나, 국내에는 이와 같은 인증제도가 도입되지 않아 합성 색소의 함유 여부를 알 수가 없는 실정입니다.



양식

01. 주로 노르웨이와 칠레 등에서 대량 양식한 것들로 시중에 가장 많이 수입/유통되고 있는 어종으로는 **대서양연어** 혹은 Atlantic Salmon이라고 하는 종이 있으며, 최근에 들어 국내에서 **은연어(Coho)**가 양식되고 있습니다. 그 외, 어획량이 적어 고급어종으로 분류되는 **킹새먼(King)**의 경우 캐나다와 뉴질랜드에서 양식되어 국내에 유통되고 있습니다.

02. 가두리 양식장에서 일생을 보내며, 갇힌 공간 안에서 각종 오염과 독성에 노출되어 비정상적이고 부자연스러운 생활을 하게 됩니다.

- 둘레 160m, 깊이 40m의 가두리 한 개당 17~18만 마리가 생활 (노르웨이 가두리 양식장 기준)

03. 주홍빛 고운 살점을 바라는 소비자의 기대 부응을 위해 안전성이 미검증된 석유화학제품의 추출물인 인공 합성산 색소를 사료와 함께 공급하고, 이 색소는 암 유발물질로 분류되고 있습니다.

04. 바다에서의 왕성한 활동량으로 살결에 **흰색기름줄**이 크게 눈에 띄지 않으며, 청어나 정어리 같은 작은 생선을 잡아먹으며 자연산 Omega-3를 축적하는 것이 일반적입니다.

	양식연어	자연산연어
DHA	0.38	0.46
EPA	0.32	0.49
지방산	18.93	7.69

- 연구 결과, 양식 연어는 자연산보다 지방산은 높지만 DHA, EPA와 같은 몸에 좋은 Omega-3의 함유량이 떨어집니다.
 - 양식의 경우 자연산 연어 대비 많게는 200% 가량의 지방산을 포함
- 높은 지방산에 의해 "다이어트 식품" 또는 슈퍼푸드로 보기 어렵습니다.
- 인공 사료로 주어지는 콩기름 등의 성분과 양식장 내의 제한된 운동량으로 몸에 좋은 지방산으로 볼 수 없습니다.

04. 과거에는 청어, 정어리와 같은 Omega-3가 함유된 작은 생선을 사료의 원료로 사용했으나, 야생물고기 남획에 대한 비판과 비용의 문제로 콩기름을 포함한 식물성 기름을 지방산 생성을 위한 대체 사료로 사용합니다. 따라서 **흰색기름줄**이 더욱 굵고 뚜렷해졌습니다.

05. 자연에서 정해진 일정한 시기에 조업하므로 사람으로 인한 항생제의 직접 투여가 없습니다.

- 조업기간은 일년에 2~3달 남짓

05. 항생제의 과다 투여는 궁극적으로 항생제로 방지가 불가능한 새로운 질병을 초래하며, 더 나아가 양식장 주변에 서식하는 다른 생물에게 전염됩니다.

06. 자연에서 축적한 비타민 B12, 비타민 D, 미네랄 요오드, 셀레늄 등이 풍부합니다.

06. 자연산 대비 25% 남짓한 비타민 D 함유량

07. 일생을 살며, 인간을 포함한 137개 생물에 득이 되며, 자연적으로 지속성장이 가능합니다.

07. 5kg의 양식 연어를 생산하기 위해서는 20kg 상당의 자연산 물고기가 소비되며, 이는 오로지 인간만을 위한 행위입니다.



Pacific Salmon

태평양 연어

태평양 연어 종은 크게 다섯 종류가 있으며, 생김새, 크기, 맛, 색깔, 어획량의 차이가 있습니다.

01. King



킹 살몬 | Spring | Chinook |

가장 크기가 큼. 주홍빛 살색을 가지고 있으나 약 5%의 확률로 Ivory 살색을 갖기도 하는 특이한 종. **고급어종으로 가격은 제일 높으나 현재 양식으로도 출하되고 있음.**

평균 길이 56~81cm / 무게 9kg | 어획 계절 : 6월~10월 | 최대 수명 : 4~7년

02. Chum



참 연어 | Keta |

남대천으로 회귀하는 연어 종인 참 연어는 중간 크기로, 열은 주홍빛 살색이며 주로 훈제나 Can 가공에 많이 쓰이며 북태평양에서의 **어획량이 매우 풍부함.**

평균 길이 55~66cm / 무게 3.5kg | 어획 계절 : 7월~10월 | 최대 수명 : 3~5년

03. Coho



은 연어 | Silver |

칠레산 양식 연어로 유명한 종으로 Chum 연어 보다는 큰 편이며 훈제 연어로 많이 쓰임. 최근 국내에서도 양식에 성공하여 국내산 양식 은연어가 유통되고 있음.

평균 길이 56~66cm / 무게 2~5.5kg | 조업 기간 : 6월~10월 | 최대 수명 : 3년

04. Pink



곰사등 연어 | Humpies |

가장 크기가 작고 수명이 짧은 만큼 어획량이 풍부해 국내에 유통되는 알래스카 자연산 Can 등 통조림에 주로 사용됨. 열은 분홍빛 살색과 튀어나온 등 때문에 Pink 연어 혹은 곰사등 연어로 불림.

평균 길이 35 ~ 46cm / 무게 2kg | 조업 기간 : 6월~10월 | 최대 수명 : 2년

05. Sockeye



홍 연어 | Red | 紅鮭 (ベニざけ) |

자연산 중 가장 붉은 살색을 갖고 있으며, 킹 새먼 다음으로 어획량이 적지만 풍미가 뛰어나 상업적 가치가 높은 고급어종으로 **양식이 없음.** 일본에서 인기가 많음.

평균 길이 51 ~ 61cm / 무게 2.7kg | 어획 계절 : 6월~8월 | 최대 수명 : 5년

Interesting Facts

1. 태평양 연어의 다섯 종류 중, King Salmon은 캐나다와 뉴질랜드, Coho는 칠레와 최근 한국에서 양식이 이루어지고 있으나, 대부분의 태평양 연어는 미국 알래스카주, 캐나다 BC주, 러시아 베어링해에서 자연산으로 조업되고 있습니다.
2. 알래스카주는 법적으로 연어 양식을 금지하고 있어 알래스카산의 경우 100% 자연산입니다.
3. 자연산 연어의 어획 가능 계절은 일년 중 여름철 두~세 달 남짓으로 산란을 위해 자신이 태어난 강으로 회귀하기 전 해안가에서 조업됩니다.
4. 연어는 산란을 위해 민물로 들어서면서부터 바다에서의 은백색 비늘색을 버리고 몸 전체에 색깔을 나타내기 시작하는데, 다섯 종류 모두 종류에 따라 생김새가 달라집니다.
5. 민물에서는 일절 먹이를 먹지 않고 바다에서 축적한 자연산 Omega-3 지방산을 통해 영양분을 보충합니다. 따라서 그 줄기가 긴 강에서 태어난 연어일수록 몸안의 Omega-3 지방산 축적량이 많다고 볼 수 있습니다.
6. 북미에서 조업되는 자연산 태평양 연어는 정부차원의 엄격한 관리를 통해 품질이 보장되며, 지속 가능성을 위해 어획량 역시 통제되고 있습니다.
7. 무엇보다, 북태평양 바다는 물이 매우 차갑고 청정 지역으로 분류되어 섭취시에 안심할 수 있다는 큰 장점이 있습니다.

Atlantic Salmon

대서양 연어

국내 유통되는 연어의 99%는 수입이며,
이중 91%가 노르웨이산 양식연어



대서양 연어 | 학명 : Salmo | Atlantic Salmon |

노르웨이산 양식연어로 통용되며 전세계 가두리 양식의 95%를 차지함. 유럽 및 북미 동부의 대서양 바다가 서식지였으나, 지나친 조업 및 생태계 파괴로 시중에 자연산은 없다고 봐도 무방.

평균 길이 75cm / 무게 5kg 정도됨 / 양식을 통해 10kg 이상의 대형도 유통됨



Interesting Facts

1. 국내시장을 장악 중인 “두툽한 주황색 살점과 뚜렷한 흰색 기름줄”의 연어
2. 노르웨이의 연간 양식 연어의 생산량 35만 ton (총량 12만 ton / year)
3. 전세계 가두리 양식의 95%를 차지하며, 전세계 연어 섭취량의 70%에 해당하는 대량 생산
4. 노르웨이의 가장 큰 양식장에서 “만들어진” 연어가 국내의 대형 마트에 진열되기까지 걸리는 시간은 약 72시간
5. 무한리필 횡집 등의 단가 경쟁력을 맞출 수 있습니다.

Salmon Products

연어는 다양한 형태로 판매가 이루어지고 있으며, 다양한 recipe에 사용 가능합니다.



Headed & Gutted (H&G)

자연산 연어는 양식과 달리 1년 중 조업 가능한 기간이 여름 한철로 한정되므로, 조업과 동시에 머리와 내장을 제거한 상태에서 -50°C에서 급속 냉동 과정을 거치게 됩니다. 횡감의 선도유지에 용이합니다.



Fillet

머리와 내장을 제거한 연어 H&G를 반으로 갈라 등뼈와 잔가시를 제거한 Trim 상태를 말합니다. Skin-on/off로 구분 지을 수 있으며, 구이용으로 유통 시 적합하며, 개별 진공 냉동포장이 원칙입니다.



Cold Smoked (Lox)

37°C 이상 대적으로 낮은 온도에서 천연 훈연한 **훈제 연어**를 말하며, 베이글, 샌드위치, 샐러드 등에 다양하게 쓰입니다. 캐나다산 Lox 훈제 연어는 오리나무 등을 사용하여 천연 훈연 방식으로만 제조되며 MSG, 인산염 등의 인공 첨가물을 일체 사용하지 않습니다.



Double / Hot Smoked

1차 훈제 이후, 흑설탕이나 Maplesyrup 등을 glazing하여 한번 더 훈제한 제품으로 고온에서 훈제하여 연어의 씹히는 맛이 쫄깃합니다.

Wild Sockeye Salmon

자연산 홍연어

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업 된 최상급의 자연산 홍연어는 기름기가 적어 타 연어 종 보다 담백하지만, 풍미가 짙어 최상급 제품으로 손꼽힙니다. 오븐이나 팬에 구워 드시거나 충분한 숙성해동을 통해 핏감으로 드시면 좋습니다.



Product

Wild Sockeye Salmon

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업 된 최상급의 자연산 홍연어

Headed & Gutted

No.1 Grade / 횡감 / 구이용



- **제품** 자연산 홍연어
- **수입원** (주)프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 약 2.0 kg / ea
- **보관방법** 냉동에서 보관
- **섭취방법** 횡감으로 섭취 시 냉장에서 이틀 숙성 해동 후 섭취하시면 비린내가 없습니다.

Fillets

No.1 Grade / 횡감 / 구이용

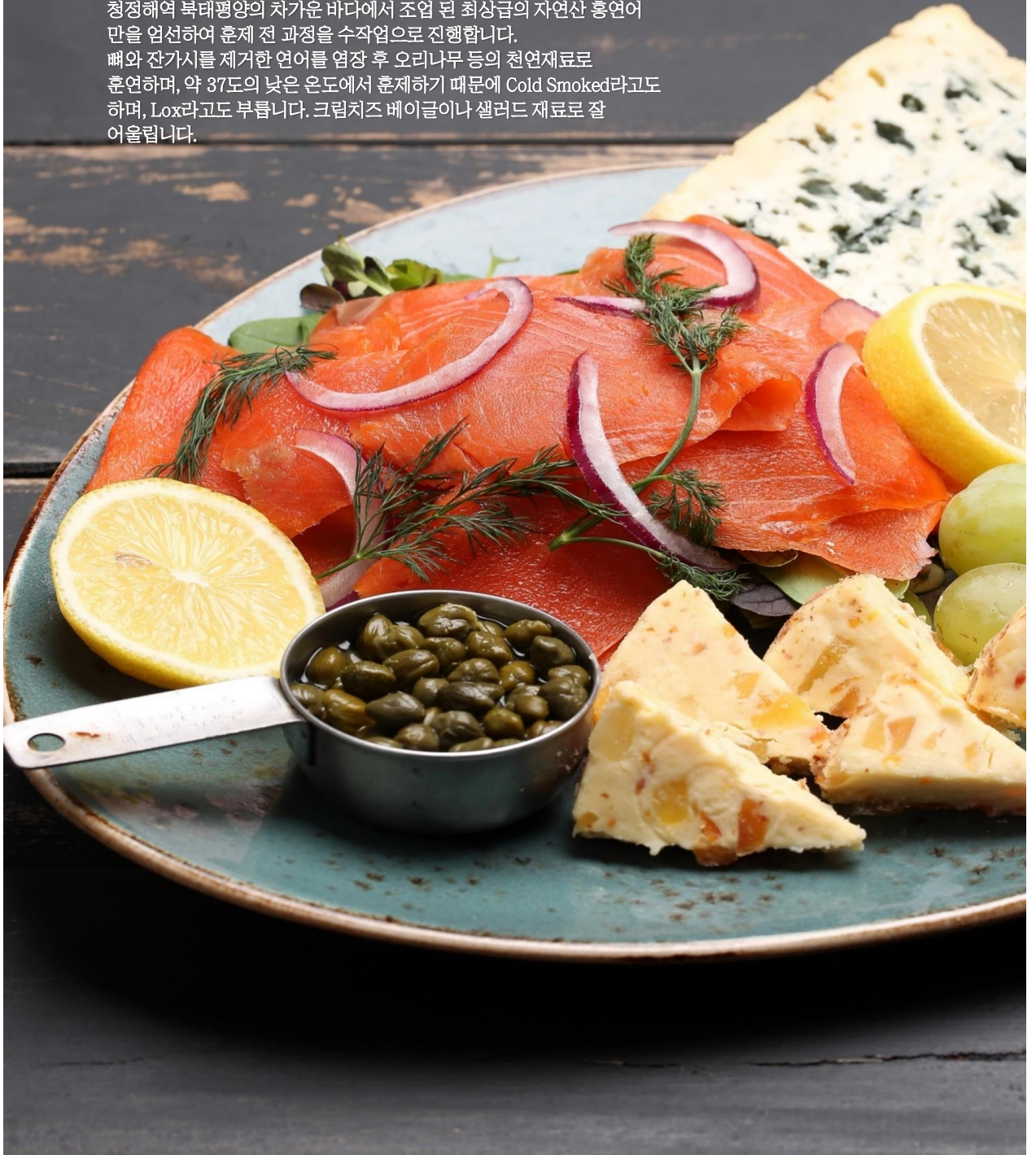


- **제품** 자연산 홍연어 필렛 (횡감/구이용)
- **수입원** (주)프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 500 ~ 900 g
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **보관방법** 냉동에서 보관 (개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 진공포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동
횡감으로 섭취 시 냉장에서 이틀정도 충분히 숙성 해동하시면 비린내가 없습니다.

Cold Smoked Wild Sockeye Salmon

자연산 훈제 홍연어

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업된 최상급의 자연산 홍연어만을 엄선하여 훈제 전 과정을 수작업으로 진행합니다. 뼈와 잔가시를 제거한 연어를 염장 후 오리나무 등의 천연재료로 훈연하며, 약 37도의 낮은 온도에서 훈제하기 때문에 Cold Smoked라고도 하며, Lox라고도 부릅니다. 크림 치즈 베이글이나 샐러드 재료로 잘 어울립니다.



Product

Cold Smoked Wild Sockeye Salmon - Lox

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업 된 최상급의 자연산 훈연어 만을 엄선하여 훈제 전 과정을 수작업으로 진행합니다. 뼈와 잔가시를 제거한 연어를 염장 후 오리나무 등의 천연재료로 훈제 합니다. 약 37도의 낮은 온도에서 훈제하기 때문에 Cold Smoked라고도 하며, Lox라고도 부릅니다. 크림치즈 베이글이나 샐러드 재료로 잘 어울립니다.

● 자연산훈제 훈연어- Sliced Lox



- **제품** 자연산 훈제 훈연어 (Lox) - Sliced 제품
- **제조사** Sundance Seafoods Ltd.
- **수입원** (주)프리스틴씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 성인기준
85g (2인분) / 200g (4인분) / 400g (8인분)
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 훈연어 97%, 소금, 설탕, 천연 훈연
- **보관방법** 냉동에서 보관
(개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동

Recipes



크림치즈 베이글



샐러드



샌드위치

● 자연산훈제 홍연어- Sliced Lox



- **제품** 자연산 훈제 홍연어 (Lox) - Sliced 제품
- **제조사** Seven Seas Fish Company
- **수입원** (주) 프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 성인기준
85g (2인분) / 227g (4인분) / 454g (8인분)
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 홍연어 97%, 소금, 설탕, 향신료, 천연 훈연
- **보관방법** 냉동에서 보관
(개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동

● 자연산훈제 홍연어- Sliced Lox

Each Interleaf (슬라이스마다 속지가 있습니다)



- **제품** 자연산 훈제 홍연어 (Lox) - Sliced 제품
- **제조사** Seven Seas Fish Company
- **수입원** (주) 프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 500 g ~ up (약 8~10인분)
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 홍연어 97%, 소금, 설탕, 향신료, 천연 훈연
- **보관방법** 냉동에서 보관
(개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동



Double Smoked Wild Sockeye Salmon

자연산 훈제 흥연어

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업된 최상급의 자연산 흥연어만을 엄선하여 훈제 전 과정을 수작업으로 진행합니다. 뼈와 잔가시를 제거한 연어를 염장 후 오리나무 등의 천연재료로 1차 훈연한 후, 흑설탕, 메이플 시럽을 입혀 한번 더 훈제한 Double Smoked 제품입니다. Glazing의 담백함과 흥연어 자체의 고소함이 어우러져 최상의 위스키 안주입니다.

Product

Double Smoked Wild Sockeye Salmon

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업 된 최상급의 자연산 홍연어 만을 엄선하여 훈제 전 과정을 수작업으로 진행합니다. 연어의 뼈와 잔가시를 제거하고 먹기 좋은 크기로 잘라 염장한 후 오리나무 등의 천연재료로 1차 훈제한 다음 한번 더 훈제 과정을 거쳐 Double Smoked라고 합니다. **아이들 간식이나 안줏거리로 최적인 제품입니다.**

● 자연산 훈제 홍연어-흑설탕 스트립

1차 천연 훈연 후, 흑설탕을 glazing하여 한번 더 훈제한 제품으로 담백하고 씹히는 맛이 좋습니다.



- **제품** 자연산 훈제 홍연어 스트립
- **제조사** Sundance Seafoods Ltd.
- **수입원** (주) 프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 227g
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 홍연어 85%, 소금, 설탕, 천연 훈연
- **보관방법** 냉동에서 보관
(개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동

● 자연산 훈제 홍연어-메이플 시럽 너겟

1차 천연 훈연 후, 캐나다 특산품인 메이플 시럽을 입혀 한번 더 훈제한 제품으로 담백하고 씹히는 맛이 좋습니다.



- **제품** 자연산 훈제 홍연어 메이플 너겟
- **제조사** Sundance Seafoods Ltd.
- **수입원** (주) 프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 227g
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 홍연어 75%, 메이플 시럽 9%, 소금, 설탕, 천연 훈연
- **보관방법** 냉동에서 보관
(개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동

Wild Pacific Salmon Burger

자연산 연어 버거

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업 된 자연산 연어만을
업선하여 만든 Omega-3가 듬뿍 담긴 Well-being 간식입니다.



Product

Wild Pacific Salmon Burgers

청정해역 북태평양의 차가운 바다에서 조업 된 자연산 연어만을 엄선하여 만든 간식으로 Omega-3와 단백질이 풍부하여 well-being 식품으로 섭취 가능합니다. 아보카도를 곁들인 버거나, 미트볼 형태로 아이들의 간식거리로 적합합니다.

● 자연산 연어버거패티



Recipe

아보카도와곁들이거나, 야채와함께 햄버거처럼 드시면 좋습니다.

- **제품** 자연산 태평양 연어버거
- **제조사** Seven Seas Fish Company
- **수입원** (주) 프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 306 g (90g x 4개, 개별 진공포장)
- **유통기한** 제품 뒷면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 태평양 연어 91.5%, 양파, 고추, 파프리카, 마늘가루, 파슬리, 소금, 밀가루 등
- **보관방법** 냉동에서 보관 (개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 후라이팬 또는 오븐에 조리하여 섭취

● 자연산 훈연어버거 반죽

자연산 훈연어를 재료로 한 최상급 반죽 재료



Recipe

미트볼이나 동그랑땡 재료로 적합합니다.

- **제품** 자연산 훈연어 반죽
- **제조사** Seven Seas Fish Company
- **수입원** (주) 프리스틴 씨푸드
- **원산지** 캐나다
- **중량** 908 g (2LB)
- **유통기한** 제품 앞면 표기일까지
- **원재료 및 함량** 자연산 훈연어 90.25%, 양파, 파슬리, 빵가루, 소금, 마늘, 후추, 달, 밀가루 등
- **보관방법** 냉동에서 보관 (개봉 후 냉장 보관 시, 일주일 내 섭취 권장)
- **섭취방법** 포장 상태에서 냉장 또는 흐르는 물에서 해동

Sundance Seafoods

어부 출신의 Mike Denike씨가 두 딸의 출생 이후 바다보다는 가족 곁에 함께하고 싶다는 마음을 담아 1990년 설립한 회사로, 현재는 West Coast Select라는 상품 브랜드를 앞세워 캐나다에서 가장 유명한 Gourmet-quality 훈제 연어 회사로 자리잡았습니다.

자연산 훈연어로 만든 훈제 연어는 밴쿠버 국제공항 면세점을 대표하는 캐나다 특산품으로, 타 브랜드와 달리 Premium급 훈제 연어만을 취급합니다. 북미에서는 Whole Foods와 Meinhardts 등의 high-end 리테일 스토어에서 찾아볼 수 있으며, 국내에는 Pristine Seafoods가 단독으로 수입하고 있습니다. 오리나무 등의 천연 재료를 사용한 전통적인 훈제 방식을 고수하여 맛과 품질 면에서 최상급인 제품입니다.



Seven Seas Fish Company

Seven Seas Fish Company는 그리스 이민자인 John Heras씨에 의해 1967년에 설립된 회사로써, 이민자 어부로 생업을 시작한 Her as씨에서 이제는 그의 아들들로 대물림 되고 있는 가족 경영 기업입니다. 현재는 Richmond에 위치한 자체 공장에서 자연산 태평양 연어를 사용한 훈제 연어에서 버거 패티까지 다양한 상품을 만들어 전세계로 수출하고 있습니다. 밴쿠버 키칠라노에 위치한 Seven Seas 해산물 매장은 지역 내의 명소로 꼽힙니다.

Seven Seas의 훈제 연어 제품은 밴쿠버 지역에 위치한 리테일 스토어와 코스코 등에서도 찾아볼 수 있으며, Pristine Seafoods에서 국내에 단독 수입하고 있습니다.





**Pristine
Seafoods**

(주) 프리스틴 씨푸드

Office 02) 555 3914 **Fax** 02) 6918 6226

E-mail pristinefoodsco@gmail.com

Add 서울시 구로구 디지털로31길 38-21, 305호