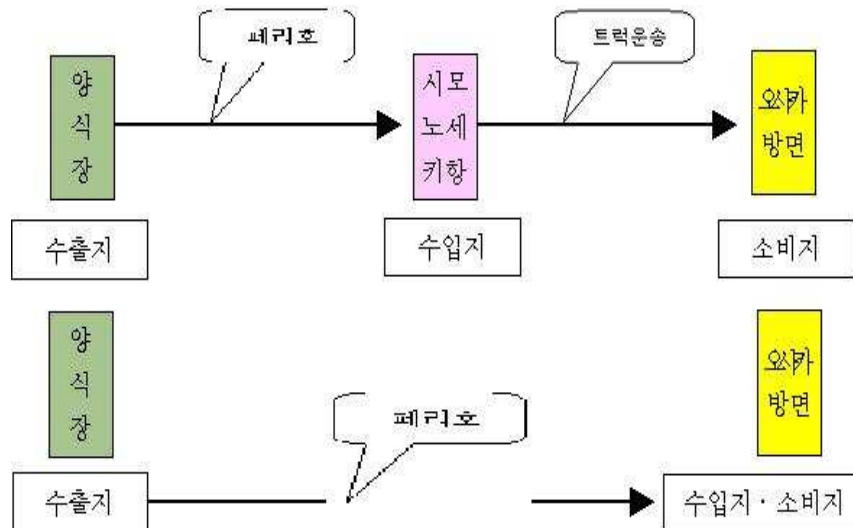


□ 일본 유통동향

○ 구매는 주로 대형 수산회사, 상사가 하여, 가공회사에 넘김. 가공은 어체의 크기 등에 의해 다르지만, 드렌스(손질한 몸통), 피레트(손질하여 양분한 것), 토막 등으로 함. 그 후 주로 저온 냉장 물류로 외식, 급식, 슈퍼 등의 소매점으로 유통됨. 냉동식품 등의 기업에는 수입회사 또는 가공 회사가 직접 납품

< 넙치류 페리호를 이용한 수송경로 >



< 부산항⇄오사카항 / Panster Dream>

