

블루오션 영어조합법인

About US

블루오션영어조합법인은

경상남도 통영의 젊은 어류양식 사업자들이 뜻을 모아 설립했습니다.
어류양식산업의 **지속가능한 발전**과 **안심하고 먹을수 있는 수산물**을 위해
생산부터 가공판매까지 **원스톱 진행 시스템**을 구축하고 있습니다.
인공지능을 이용한 스마트 어류양식 솔루션 **AI Fishfarmer**를 운영하고 있습니다.

#스마트양식 #aifishfarmer #지속가능한양식 #친환경양식 #초신선수산가공



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



지속가능한 수산양식

Sustainable Aquaculture

- 자율관리어업공동체 활동을 통한 지속가능성 확보 노력
- 국내 친환경 인증 및 양식체계관리위원회(ASC)를 통한 지속가능한 발전 도모

지속가능한 수산양식의 경제성장

수산 양식업은 후대에게 지속가능한 삶을 위해 꼭 필요한 1차 산업입니다.
 일자리를 창출하고 어촌 지역사회의 지속 가능한 경제 성장을 제공할 수 있어야 합니다.
 2020년 기준 우리나라 총 양식업 생산량은 약 3조 ton이고 매년 증가하는 추세입니다.
 수산 양식업은 수산물 가공, 사료 및 장비 제조와 같은 우리나라 산업의 다른 영역에서도 고용을 촉진합니다.

지속가능한 스마트양식의 기술발전

블루오션영어조합의 스마트 양식이 보급되면 양식업의 생산 효율은 극대화되며,
 먹이주는 방식도 달라지고 대규모 산업으로 발전할 수 있습니다.
 기존에 사용하던 생사료에서 배합사료로 교체함으로써 수질오염 문제 등 환경문제에 긍정적인 효과를 얻을 수 있습니다.
 그리고 생사료 생산을 위한 어류 포획이 줄어들면서
 해양생태계 유지에 조금 더 책임감있고 지속가능한 양식업으로 발전할 것입니다.



AI 기반 스마트 양식

A.I-based Smart Aquaculture

넥스블루가 효율적이고 편리한 스마트 양식으로 전환을 도와드립니다.

AI Fishfarmer의 특징점

인공지능이 어장의 수중카메라를 통해 상황을 파악하고 분석합니다.
이를 통하여 어장관리인은 어류의 상태 데이터를 손쉽게 받아볼 수 있습니다.

A.I가 분석한 수중 속 물고기들의 움직임을 파악하고 분석해 먹이를 줍니다.
이런 과정을 통해 사료 효율을 높여 비용절감 및 인원절감 효과를 보실 수 있습니다.

해양, 기후, 육성, 어병 빅데이터 수집 및 상황 분석으로 양식장 운영에 도움을 받으실 수 있습니다.

스마트 양식 관련 특허

가두리 양식장의 사료공급 제어장치 및 제어방법 (출원번호: 제10-2019-0025167호)

어류 질병 감지장치 및 감지방법 (출원번호: 제10-2019-0123586호)

어류의 질병여부를 판단하고 포획할 수 있는 어류질병 감지장치 (출원번호: 제10-2021-0067226호)



양식 수산물 거래 플랫폼

Seafood Trade platform

합리적이고 투명하게 양식 수산물의 유통 패러다임을 바꾸는 플랫폼을 구축하겠습니다.

기존의 어류 출하 및 거래

양식 수산물은 입식, 출하 과정에서 유통이력이나 거래량을 알기가 어렵습니다.

또한 생산과정에서 다양한 변수로 판매시기와 가격의 차이가 큼니다.

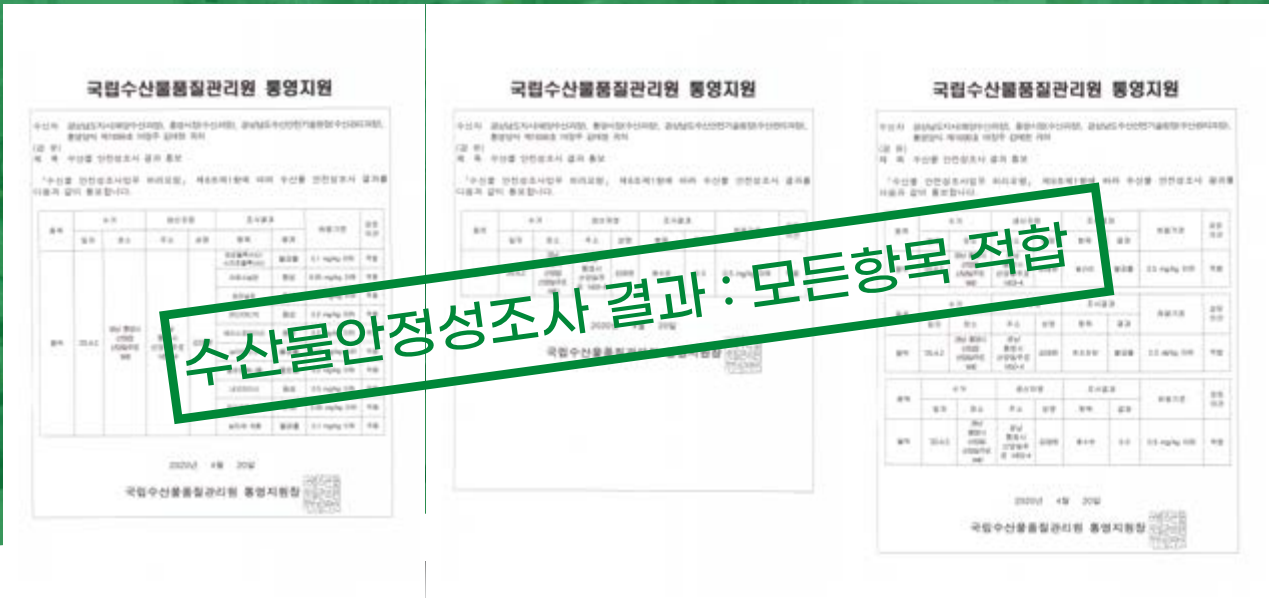
현재 이런 불투명한 유통 정보로 인해 생산자와 소비자 모두 피해를 보고 있습니다.

넥소션의 어류 출하 및 거래

넥소션은 생산자와 소비자간에 유통정보가 공유될 수 있도록 정보패러다임을 바꾸고

수산물을 규격화하여 가격 안정성을 확보하겠습니다.

이를 통해 보다 합리적이고 투명한 양식 수산물 유통 시스템을 정착시키겠습니다.



믿고 먹을수 있는 수산물

Seafood you can trust and eat

맛있고 몸에 좋은 수산물을 검증된 검사를 통해, 안전하게 믿고 드실 수 있습니다.

블루오션영어조합의 노력

01/ 유기양식 어류 생산을 위해 노력하겠습니다.

Non-GMO 배합사료를 사용하여 친환경 수산물을 제공합니다.

02/ 안전한 먹거리를 위해 노력하겠습니다.

상품 출하전 수산물 안전성 검사를 통해 모든 항목에 적합한 수산물을 출하합니다.

03/ 건전한 유통구조가 자리 잡도록 노력하겠습니다.

수산물 이력제로 수산물 생산부터 유통과정까지 투명하게 확인하실 수 있습니다.

04/ 친환경적인 운영으로 지속가능성을 높여겠습니다.

주기적으로 환경생태조사를 실시하여 어장의 상태를 모니터링합니다.

프레시씨푸드

by 블루오션영어조합법인



초신선 수산물가공

Super Fresh Processed Seafood

‘프레시씨푸드’는 경상남도 통영에서 블루오션영어조합원들이 친환경적이고 지속가능한 방법으로 생산한 신선물을 직접 가공해서 온라인으로 판매하는 쇼핑몰입니다.

프레시씨푸드의 특징점

생산자가 손질 후 배송까지하는 논스탑 프로세스

주문 확인 후 어획하여 손질, 가공, 포장, 배송까지 생산자가 직접합니다.

유통과정을 줄임으로써 소비자의 편의성과 안전성, 신뢰를 확보하며, 바로 식탁에서 만나보실 수 있도록 하고자 하였습니다.

손쉽게 만나는 수산물

대용량으로용만 팔거나 손질하기 어려워서 생선 구매가 힘들셨나요?

이젠 프레시씨푸드에서 편리하게 구매하세요. 완벽손질 해서

바로 조리해서 드실 수 있도록 소분해서 신선도를 오래 유지할 수 있는 스킨진공포장해서 당일 발송해드립니다.

소중한 사람과 나누는 고급 생선요리

굽거나 찌는 단순한 조리법 말고 더욱 다양한 조리법으로

소중한 시간에 특별한 맛을 즐기고 싶은 분들을 위한 제품을 준비하고 있습니다.

프레시씨푸드의 파인다이닝 상품을 위해 고품질의 식재료로 고객의 행복을 위해 노력하겠습니다.

판매상품

판매상품 외에 원하시는 상품이 있으신가요?
055-642-1442로 연락주시면 친절히 상담가능합니다.

초신선 손질생선

살아있는 생선을 완벽하게
손질해서 진공포장해서
신선하게 보내드립니다.



손질생물참돔



손질생물우럭

밀키트

질 좋은 통영 수산물을 간편하게
조리해서 드실 수 있도록
준비했습니다.



참돔 필렛(회, 스테이크)



참돔 매운탕



참돔 맑은탕

파인다이닝

레스토랑에서만 먹을 수 있던
색다른 고품질 수산물 요리를
집에서 만나보세요.



참돔 스테이크
벧살



참돔 스테이크
등살



참돔 카르파초
(개발중)



참돔 토마토 스파게티
(개발중)



BLUE OCEAN

AQUACULTURE ASSOCIATION.CORP



<https://blueoceanaac.com>

🌐 블루오션영어조합



<https://aifishfarmer.com>

🌐 AIFishfarmer



<https://freshseafood.kr>

🌐 프레시씨푸드

Contact US

📍 경상남도 통영시 산양읍 풍화일주로 1321

☎ 055 642 1442

📠 055 649 1442