

ゴダックの安全・安心な貝類ご提案



【オーストラリア産生冷美食あわび“翡翠の瞳”】原産地：オーストラリア



規格：1kg化粧箱X10入

豪州の素晴らしい環境で育まれた美味しいお刺身用あわび
肝まで召し上げられる獲れたての鮮度と旨味を閉じ込めた
ゴダック独自の凍結方法
刺身で美味しいグリーンリップ種
刺身でも加熱にも向いているタイガー種をご用意
Gグリーンリップ種：うすひらあわび
Tタイガー種：うすひらあわびとあかあわびの交雑種



【翡翠の瞳】		
サイズ	粒重量(目安)	粒数/kg
MS	約60g	15~18粒
M	約70g	14粒
L	約80g	12粒
2L	約100g	10粒
3L	約120g	8粒
4L	約140g	7粒
5L	約160g	6粒

【オーストラリア産ボイルあわび】原産地&加工地：オーストラリア



規格：1kg袋X12入

オーストラリアで活あわびをボイル
身の縮みが少なく、おせちに最適
下処理に手間がかかりませんが、
調理時間を短縮できます



あわびの肝で作った
肝醤油【ひすいの粋】
120g瓶X12

【ボイルあわび】		
サイズ	粒重量(目安)	粒数/kg
L	約75g	11~14粒

【オーストラリア産あわびスライス】原産地：オーストラリア 最終加工地：国内



規格：Lサイズ2粒パック M&MSサイズ3粒パック

柔らかくて甘みがあるグリーンリップ種の【翡翠の瞳】を
原料として国内加工
そのまま刺身の盛り合わせに載せるだけの簡単高級食材
MとMSサイズは少量在庫があります、
基本的に受注生産です



サイズ	規格	粒数/甲
MS原料	3粒H×20入×3合	180粒
M原料	3粒H×20入×3合	180粒
L原料	2粒H×20入×3合	120粒



【カナダ北寄貝&白とり貝“金ラベル”】原産地：カナダ



規格：1kg化粧箱X10入

鮮やかな彩りで料理のアクセントに
風味のみならず高単朴・低脂肪で
ヘルシーな刺身用食材
食欲を引き立てる赤と白のコントラスト



北寄貝【金ラベル】は粒数の規格が順次変更になる予定です

【北寄貝 金ラベル】		【北寄貝 金ラベル】	
サイズ	粒数/kg	サイズ	粒数/kg
LL	31-40粒	LL	35粒以下
L	41-50粒	L	36-50粒
M	51-60粒	M	51-70粒
S	61-75粒	S	71-100粒



カナダ東海岸の清浄な海で育った原料を使用
くせない貝の旨味と柔らかな食質が特徴
寿司ネタなどにおススメ
比較的熱にも強いので煮る、炒めるなどの
加熱調理にもお使いいただけます



【白とり貝 金ラベル】	
サイズ	粒数/kg
M	51-70粒



【天然黒みる貝“琥珀の彩り”】原産地：カナダ 最終加工地：中国



規格：1kg化粧袋X10入

解凍後、そのまま生食可能な刺身クオリティ
中国で身を洗い浄し、IQF凍結後、
1kgパックに仕立てております
ざっくりとした新しい食感と独特の風味を備えた新素材
寿司ネタ・刺身はもちろん、中華惣菜や韓国風の
味付けでも美味しくお召し上がりいただけます



【琥珀の彩り】	
サイズ	粒数/kg
L	約30粒
M	約50粒
S	約70粒



【カナダ北寄貝&白とり貝&黒みる貝スライス】原産地：カナダ 最終加工地：中国



解凍してそのまま刺身の盛り合わせや寿司ネタにお使いいただけます
鮮やかな彩りの北寄貝を始め、白とり貝と黒みる貝のスライスもご用意
用途や予算に応じてサイズや商品をお選びいただけます

【カナダ北寄貝スライス】			
サイズ	規格	1枚あたり	
160g	特大	20枚*20H×2合	約8.0g
250g	プライムカット	35枚*20H×2合	約7.1g
125g	寿司大	20枚*20H×2合	約6.3g
112g	寿司	20枚*36H×2合	約5.6g
125g	SN*77アイ	10枚*20H×2合	約12.5g

【白とり貝スライス】		
サイズ	規格	1枚あたり
145g	20枚*20H×2合	約7g
125g	20枚*20H×2合	約6.2g
115g	20枚*20H×2合	約5.7g

【黒みる貝スライス】		
サイズ	規格	1枚あたり
145g	20枚*20H×2合	約7g
125g	20枚*20H×2合	約6g

【カナダ北寄貝ひも】原産地：カナダ 最終加工地：中国



規格：500gブロックX20入

カナダ北寄貝ひもを洗浄して500gパックに加工しております
夾雑物の心配がなく、安心してお使いいただけます
北寄貝サラダや海鮮丼など生食の他、炊き込みご飯など
加熱してもご利用いただけます



GODAK HPIはこちら
<https://www.godak-tokyo.com/>

株式会社ゴダック 貝チーム 〒104-0045 東京都中央区築地6-16-1 9階

TEL:03-3545-3779 (貝チーム直通) FAX:03-3545-3734

ゴダックの安全・安心な貝類ご提案



【ポイルつぶ貝むき身&殻付】 原産地：英国/アイルランド 最終加工地：日本



規格：1kg袋X12入

アイルッシュ海で採れたての鮮度の高いつぶ貝をポイル加工し、IQF（バラ凍結）
原料の選別、加工工程にこだわっております
様々な素材と組み合わせて幅広いメニューにお使い頂けます
お刺身はもちろん、煮貝、串焼き、スライスして炒め物等々、
和洋中間問わずお使い頂けます



ポイルむき身	
サイズ	粒数/kg
L	約30-40粒
M	約40-60粒
S	約60-80粒
ポイル殻付	
サイズ	重量/粒
M	約60-80g
S	約40-60g
SS	約40g以下

【生冷つぶ貝開き】 原産地：英国/アイルランド/カナダ/ロシア 最終加工地：日本/ベトナム

規格：500gX20 or 500gX10X2



超厚切りが特長
開き加工の工程を最小限にとどめ、つぶ貝本来のうまみと食感が最大限に活かされています
お刺身やすしネタとしてはもちろんカルパッチョやソー、炙り料理など和洋中間問わず様々なメニューにお使いいただけます
原産地により価格が異なりますので、お問い合わせ下さい



サイズ	粒数/kg	粒数/pc
L	約30-50粒	約15-25粒
M	約50-70粒	約25-35粒
S	約70-100粒	約35-50粒

【生冷つぶ貝 寿司ネタ】 原産地：英国/アイルランド/ロシア/ 最終加工地：日本/ベトナム

規格：20枚X20pcX3 or 20枚X30pcX2



貝のうまみ、コリコリとした食感が特長
使いやすいサイズにカット済みで、解凍後そのままシャリにのせるだけ
大型（約10g/枚）～小型（約5g/枚）まで、
各サイズありますのでご希望のサイズを提案可能です
原産地により価格が異なりますので、お問い合わせ下さい



サイズ	規格/pc	1枚あたり
XL	200g	約10g
LL	160g	約8g
L	120g	約6g
M	100g	約5g

【国産生牡蠣（生食用）“玻璃M2”】 原産地：兵庫県室津

規格：10粒入袋X12入（発砲スチロール箱）



栄養豊富な兵庫県播磨灘の海で手塩にかけて育てられた、小ぶりですが旨味があふれる一年牡蠣を厳選使用
国内でも稀な、船着き場に隣接した加工場でワンストップで製品化できるため、高鮮度の状態で急速凍結可能
加工場で一粒ずつ手作業で加工し、身入りの良いものだけを製品化。個体による品質のブレがありません
旨味のピークである2月～3月の牡蠣を急速凍結し、一年を通じて獲れたての味わいと風味を楽しめます
殻を外し貝柱をカットしてあるので、殻開けや身を外す手間は一切不要。解凍してそのままお召し上がり可能

殻長	約7-10cm
----	---------



【オーストラリア産生牡蠣】

オーストラリア・タスマニア島にて遠浅の海岸を使用した独自の養殖方法によって丹精込めて生産しております。数量限定でご案内可能ですのでお問い合わせ下さい。



【ポイルムール貝“IMPACT”】 原産地：チリ

規格：500gX10X2



風味・身入りの良い時期のムール貝を使用
鮮度をしっかり維持しながら、瞬間加熱しているため、ムール貝の本来の美味しさを楽しめます
ポイル済みなので、温めるだけでご利用いただけます
美味しさのつまったスープもぜひソースと一緒にお使いください
30-40サイズ&40-50サイズは他にはない10粒単位のきめ細かい規格で好評です



サイズ	
30-40粒/kg	15-20粒/pc
40-50粒/kg	20-25粒/pc
50-70粒/kg	25-35粒/pc
50/70サイズはノーブランド&白箱	



【ポイルムール貝 Butter&Garlic / IQF】 原産地：チリ

規格：454gX10X2



風味・身入りの良い時期のムール貝を使用
ポイル済みなので、調理が簡単です
【Butter & Garlic】
ソースの素材も天然由来のものを厳選しております
そのまま電子レンジで調理が可能です
【IQF】
使いやすいIQF（バラ凍結）です
チャック付きのデザインパッケージ

サイズ	
40-60粒/kg	約18-27粒/pc



GODAK HPはこちら
<https://www.godak-tokyo.com/>

株式会社ゴダック 貝チーム 〒104-0045 東京都中央区築地6-16-1 9階

TEL:03-3545-3779 (貝チーム直通) FAX:03-3545-3734