

ゴダックの安全・安心な貝類ご提案



<美食あわび - 翡翠の瞳 (ひすいのひとみ)>

「翡翠の瞳」は皆様のご好評を頂き、グリーンリップ種で世界シェアNO.1にまで育ちました。

<翡翠の瞳の6大特徴>

- 豪州の素晴らしい環境を活かした美味しい刺身用あわび
- 肝まで召し上げられる獲れたて鮮度と旨味を閉じ込めたゴダック独自の凍結方法
- 徹底した安全性とトレーサビリティ
- 刺身で美味しいグリーン種、刺身にも加熱にも向いているタイガー種をご用意
- コスト計算しやすい粒数仕立て (主要サイズ)
- 5年連続のオーストラリアあわびベストセラー受賞賞

荷姿	1kg×10入り
原産国	オーストラリア

グリーン種	ウスヒラアワビ
タイガー種	ウスヒラアワビと アカアワビの交雑種

グリーン種とタイガー種がございます

サイズ	粒数/kg
M	14粒
L	12粒
2L	10粒
3L	8・9粒
4L	7粒



<甘さと華やかさを - カナダ北寄貝 ゴダック金ラベル/ハーフカット>

独特の貝の甘さと鮮やかな発色がカナダ北寄貝の特徴です。当社はここ数十年、国内販売トップシェアのインポーターとして安定した在庫を維持しつつ、高い安全性とともにカナダ北寄貝をご紹介し続けてきました。カナダ北寄貝は、風味のみならず高タンパク・低脂肪でヘルシーな刺身用食材として、他の貝類では得られない食欲を引き立てる赤と白のコントラストが料理に彩りと華やかさをもたらします。

<北寄貝IQF>

荷姿	1kg×10入り
原産国	カナダ



1kg化粧箱入り IQF(バラ凍結)です

サイズ	粒数/kg
LL	31-40粒
L	41-50粒
M	51-60粒
S	61-75粒
SS	76-90粒

<北寄貝ハーフカット・寿司ネタ用>

原産国	カナダ
最終加工地	中国

		規格	1枚あたり
160g	特大	20枚*20トイ*2合	約8.0g
250g	ファミカット	35枚*20トイ*2合	約7.1g
125g	寿司大	20枚*20トイ*2合	約6.3g
112g	寿司	20枚*36トイ*2合	約5.6g
125g	SIバタフライ	10枚*20トイ*2合	約12.5g



ハーフカットを使った北寄寿司

125g 寿司サイズ

<天然黒みる貝 新素材- 琥珀の彩り (こはくのいろどり)>

北寄貝と同じカナダ東岸ニューファンドランド島沖が漁場です。船上で漁獲後、むき身・洗浄作業などを経て45分以内に凍結されるので鮮度が落ちることはありません。

お取り扱いやすいように中国で身を開き洗浄し、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として、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召し上がって頂けます。

<黒みる貝IQF>

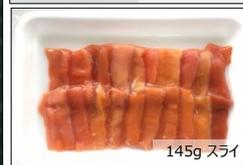
荷姿	1kg×10入り
原産国	カナダ
最終加工地	中国

* 洗浄後バラ凍結してあります。

サイズ	粒数/kg
L	約30粒
M	約50粒
S	約70粒



IQF 解凍状態



145g スライス



そのままお刺身で



ごま油でナムル風に

<黒みる貝スライス・寿司ネタ用>

145g	20枚*20トイ*2合	約7g
125g	20枚*20トイ*2合	約6g

ゴダックの安全・安心な貝類ご提案



〈つぶ貝むき身 “銀の滴”〉



ゴダック“銀の滴”シリーズは、カナダのケベックでしか獲れない貴重な限定品で、ゴダック独自製法で仕上げています。それは今では非常に希少な手むき加工、本来の旨みを閉じ込めた急速凍結、キズが少なく加熱しても柔らかい身質に現われています。



お刺身はもちろん、煮貝、串焼き、スライスして炒め物等々、和洋中問わずお使い頂けます。

バラ凍結(IQF)のため必要な分だけ取り出せて便利です。

〈殻付つぶ貝〉

〈つぶ貝むき身〉

〈生冷つぶ貝開き〉



英国むき身つぶ貝は、アイルリッシュ海で採れたての鮮度の高いつぶ貝をボイル加工し、バラ凍結 (IQF)をしています。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。

必要数だけ解凍し、お使いいただけるので大変便利です。



ゴダックの生冷つぶ貝開きは、超厚切りが特徴。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テー、炙り料理など和洋中問わず様々なメニューにお使いいただけます。

*ボイルむき身 “銀の滴” (刺身用)

原産国 : カナダ
 荷姿 : 1kg×10入り
 サイズ : L 約 40粒/kg
 : M 約 50粒/kg
 : S 約 70粒/kg

標準和名 : ヨーロッパエゾバイ

*ボイル殻付つぶ貝

原産国 : カナダ
 荷姿 : 1kg×12入り
 サイズ : M 約 14粒/kg
 : S 約 20粒/kg
 : SS 約 25-40粒/kg

*ボイルむき身 無地袋

原産国 英国
 最終加工 : 日本
 荷姿 : 1kg×12入り
 サイズ : L 約30-40粒
 : M 約40-70粒

標準和名 : ヨーロッパエゾバイ

*生冷つぶ貝開き

原産国 : 英国
 最終加工 : ベトナム
 荷姿 : 500g x 20
 サイズ : L 30-50粒/kg
 : M 50-70粒/kg

〈美味しさぎゅっと “インパクト” ムール貝〉



年間を通じた漁獲時期の中でも風味・身入りの素晴らしい旬のみの限定生産品です。鮮度をしっかり維持しながら瞬間加熱。ムール貝本来の美味しさをぎゅっと閉じ込めました。是非とも美味しさのつまったスープもソースとして一緒にお使い下さい。他にはない10粒単位のきめ細かい規格も好評です (30-40粒/kg, 40-50粒/kg)

原産国 : チリ
 荷姿 : 500gパック × 10入り × 2合
 サイズ : 30-40 粒/kgサイズ
 : 40-50 粒/kgサイズ
 : 50-70 粒/kgサイズ (ノーブランド、白箱)



ボイル済みなので温めるだけでご利用いただけます



海老やホタテと一緒にブイヤベースに

〈国産生牡蠣 (生食用) 兵庫県室津産〉

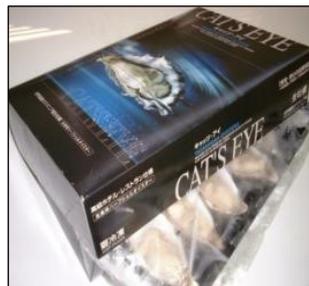


オーストラリアで培った生食用ハーフシェルオイスターの生産ノウハウを活用し、待望の国産牡蠣を商品化しました。

兵庫県室津海域で養殖した春先の最も身入りと味の良い牡蠣を使用して限定生産しています。

原産地 : 兵庫県 室津海域
 荷姿 : 10粒×12袋入り 発泡スチロール箱
 サイズ : 殻長 7-10cm

〈安全生牡蠣 - 世界遺産タスマニア産〉 “キャッツアイ” ハーフシェルオイスター



オーストラリア タスマニア島にて、遠浅の海岸を利用した独自の養殖方法により丹精込めて生産した牡蠣を、現地でハーフシェルに加工しています。

氷水の中で解凍して頂き、そのままお召し上がり下さい。

原産国 : オーストラリア タスマニア
 荷姿 : 24粒×4入り
 サイズ : ホテルサイズ 殻長 約8cm
 : パウフェサイズ 殻長 約6.5-7.5 cm