



生のこだわり 新鮮、栄養豊富で美味しい カナダ産 生ぎんだら『銀幣』

Kyuquot (養殖場)



銀鱈を進化させた GES 社 その確かな品質が新たな価値を生む

Nanaimo (加工場)

世界で唯一の生食用ぎんだら

GES 社は世界で初のぎんだらの養殖に成功。独自の技術と経験、安全な管理のもとで高品質の生食用ぎんだらの安定供給(通年)を可能に。

育つ環境

カナダ南西部、本土より海で隔てたバンクーバー島。手付かずの広大な原生林や美しい海に囲まれたこの地で、生ぎんだら銀幣(きらり)は育ちます。また、この素晴らしい自然環境と共存する為、厳格な管理のもとサステイナブルな養殖を行っております。

新鮮をお届け！

水揚げ〜加工後新鮮なまま空輸で入荷する為今までの冷凍ぎんだらとは違い、旨味成分であるアミノ酸が溶け出さず豊かな食感と味をご堪能いただけます。

栄養豊富

生ぎんだら 銀幣(きらり)は美味しいだけでなく健康にも良い天然栄養成分(オメガ3、DHA、EPA)が豊富に含まれています。これが隠れた魅力です！

新しい食べ方



Saltspring Island (孵化場)



鮭(生、炙り、昆布ヅ、漬け等)



刺身、マリネ、燻製



しゃぶしゃぶ



低温調理



■ セミドレス(チルド)

サイズ	入数/箱
3~5lb(約1.5kg)	8/9 尾入
4~6lb(約2kg)	6/7 尾入
6~8lb(約3kg)	4/5 尾入



■ チルドフィーレ(国内加工)

トリム A、B、E ピンボーン付
受注後加工致します。

■ 冷凍フィーレ

トリム A(不定貫10kg)

OCEAN WISE

GINDARA SABLEFISH