

GRANSALMON

とっとり琴浦グランサーモン



とっとり琴浦グランサーモンは、鳥取県の中部に位置する琴浦町で、大山からの良質な地下水で育てています。
地下水の“Groundwater”と、豪華な、気品のあるという意味の“Grand”
この2つのグランから名づけられました。



外国産等と比べ、しっかりとした身質とさっぱりした味わいです。

抗酸化力がビタミンCより6000倍あるといわれるアスタキサンチンが豊富です。

とっとり琴浦グランサーモンは、先端技術の循環濾過養殖施設で生産しています。

全く薬を与えていないことと、アニサキス等寄生虫の心配がないことが特徴です。
安心して「生」で食べられます。

泳いでいる魚を、1尾ずつ丁寧に水揚げし活〆しますので、抜群の鮮度です。

年間を通して出荷可能です。

販売

エスペック ミック 株式会社

<http://www.especmic.co.jp>

フードテック事業部

530-8550 大阪市北区天神橋 3-5-6

Tel : 06-6358-4855 Fax : 06-6358-4856

ESPEC

株式会社 鳥取林養魚場

〒689-2502 鳥取県東伯郡琴浦町別所 1128

TEL : 0858-27-1190

FAX : 0857-27-1191

<https://gransalmon.com/>



TOTTORI FINE FISH





とっとり琴浦
グラサンサーモン