



GYO KAI

TREASURES OF THE SEA





GYO KAI

TREASURES OF THE SEA

Gyo Kai, letterlijk vertaald als "zeevruchten", staat voor de ware schatten van de zee: een rijke variatie aan vis, schaaldieren en schelpdieren die diep verankerd zijn in de Japanse eetcultuur.

Deze 'treasures of the sea' worden niet alleen gewaardeerd om hun smaak, maar ook om wat ze vertegenwoordigen: een eeuwenoude verbondenheid met de natuur. In de Japanse keuken draait alles om het benutten van deze ingrediënten op hun best: vers, puur en met minimale bewerking om de natuurlijke smaken volledig tot hun recht te laten komen. De visproducten uit deze range brengen de zee rechtstreeks op je bord. Gyo Kai combineert zorgvuldig geselecteerde vis met unieke bereidingen voor een verrassende culinaire ervaring.

Nauwkeurige portionering voor chefs

Geschikt voor talloze bereidingen (bbq, grill, oven, pan)

Voldoet aan internationale culinaire standaarden

Black Cod Gyo Kai

Wildgevangen Black Cod uit de ijskoude Noordelijke Stille Oceaan is een favoriet van topchefs dankzij de zijdezachte textuur, volle smaak en hoge vetpercentage. Gevangen met de duurzame Trap Pod-methode en direct aan boord ingevroren voor maximale versheid. Elke portie is graatvrij, ontschubd en klaar voor gebruik - met zorgvuldig geselecteerde filets voor een luxe presentatie en perfecte garing.



Gemarineerd in miso naar authentieke Japanse receptuur, met Saikyo miso en echte mirin. De smaak is een balans van umami, zoet en licht zout en de vis heeft een subtiele glans. Verpakt in extra marinade, ideaal om te verwerken in een saus of dressing.



The Miso Miracle



De klassieker. De legende. De dish waarmee chef Nobu wereldberoemd werd. Een iconische, verfijnde marinade op basis van witte miso, hon mirin en sake. Speciaal ontwikkeld voor misschien een van de mooiste stukjes vis uit de oceaan. Geleerd van de Japanse topchefs, vertaald naar een product voor chefs én connaisseurs.

Inspired by Fire, Rooted in Tradition



De teriyaki-marinade op basis van authentieke tare maakt deze zalm uniek! Elke chef maakt zijn eigen tare, en sommige sauzen worden jarenlang 'gevoed' en doorgegeven. Het maakt het receptuur uniek, maar door de milde en subtiele "basis" smaak perfect voor een eigen draai. Een spicy touch van chili of juist frisheid van limoen of yuzu.

Salmon Gyo Kai

Gekweekt in de heldere, koude fjorden van Noorwegen, levert onze zalm een rijke smaak, levendige kleur en boterzachte textuur.

Dankzij gecontroleerde omstandigheden is de kwaliteit het hele jaar door constant - perfect voor sashimi, grill of warme bereidingen.

We gebruiken uitsluitend de center-cut: het dikste, meest smaakvolle deel. Graatvrij, ontschubd en direct keukenklaar.

Deze zalm is gemarineerd in een ambachtelijke teriyakisaus op basis van authentieke Japanse tare - de heilige saus van Japanse grillmeesters. Gefermenteerd, subtiel zoet en vol umami, zoals het hoort in de beste yakitori-bars van Tokyo. De tare karamelliseert, glanst en geeft diepgang bij elke bereiding.



*“Puur uit de zee,
klaar voor de signatuur
van de chef.”*

