



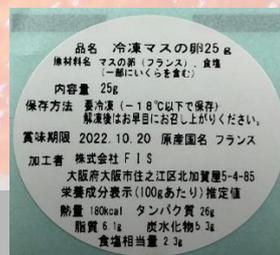
New Release

お節にピッタリな

ミニサイズのフレンチキャビア

フランス国内No.1のトラウト生産量を誇るAqualande（アクアランド）社より弊社グループが取り扱うフレンチキャビアを国内の自社工房にて小容量に瓶詰め致しました。Aqualandeのフレンチキャビアは、フランス南西部 ピレネー山麓の美しい自然環境の中で育ったトラウト（ニジマス）を原料としています。更に一般的な生産方法と異なり、CO2吸入で人工的に産卵、トラウトにストレスのない状態で卵を採取しています。産卵後のトラウトは養殖場へ戻し、1～2ヵ月程の適度に脂を残し身が締まったタイミングでフィレ、スモーク等に加工されます。独自開発の低温殺菌方法で生臭さが無いことで、塩のみで仕上げる事を可能にしております。

色鮮やかなオレンジ色が、まさに宝石のような輝き。様々な料理を豪華に引き立たせます。イクラよりも粒がしっかりしており、口中で弾ける食感もお楽しみ頂けます。



一括表示

◆◆◆ 冷凍 マスの卵 25g | ブランド: FIS | 原産地: フランス
 24010 25g | 規格: 25g×48ヶ | 温度: 冷凍

定番の通常規格 80gサイズも用途に合わせてご検討ください。



13502 マスの卵(フレンチキャビア)80g
 ブランド: LANDVIKA | 原産地: フランス
 規格: 80g×32ヶ | 温度: 冷蔵



13503 ビオ マスの卵(フレンチキャビア)80g
 ブランド: OVIVE | 原産地: フランス
 規格: 80g×32ヶ | 温度: 冷蔵