

フレッシュだからより一層に感じられる

キャビアがもつ本来の味わいをお楽しみください。



※ オープナーとスプーンは別売りとなっております。



オセトラ

ロシアチョウザメ

→ Caviar Oscietra

10g or 20g



バエリ

シベリアチョウザメ

→ Caviar Baeri

10g or 20g

お召し上がり方 : そのままお召し上がりください。
開封後はなるべく早くお召し上がりください。

賞味期限 : 【缶】製造日を含む90日
保存温度帯 : 冷蔵 (4℃以下)





ウグアイ産 フレッシュキャビア
オセトラ & バエリ
フレッシュ だからこそ の味わいがあるのです

NEW
RELEASE

By FIS工房

優れた水質環境に育まれた最高級キャビア

この2つの種類のチョウザメキャビアはエストゥアリオ・デル・プラタ社が南米のリオネグロ川流域に所有するチョウザメの養殖場で飼育から採卵までの工程を1カ所で行い生産されています。その力強く豊富で絶え間のないリオネグロ川の流は、肥沃な大地と清浄な空気、そして水の国ウグアイを横断しており、彼らはその恵まれた常に流れのある清潔な環境の中、自然に近い状態でチョウザメを育てており、その鮮度と品質に飽くなき追求を続けています。この2種類のキャビアは常に流れる清潔な川の中で限りなく本来の味わいのまま、自然な栄養バランスを保つ技術に支えられているのです。

鮮度と品質への飽くなき追求



★ オセトラ → Caviar Oscietra
ロシアチョウザメ



ロシアチョウザメは成長するまでに最低10年かかるとされ、体重は150kgにもなります。特筆すべきは豊潤なキャビア脂がまるでオーガニックバターのような味わいで、卵色は琥珀色やゴールドと例えられます。ヘーゼルナッツを思わせる香りがあり、一際リッチな味わいなのは言うまでもありません。

◇ ウグアイ産 フレッシュ オセトラキャビア
81009 10g 81007 20g
ブランド：Euro feeling 原産地：ウグアイ
入数：24 缶 温度：冷蔵4℃以下
塩分濃度：3.5% 賞味期限：製造後90日

※ 81008 オセトラ15g容量も受注生産にて承ります。

★ バエリ → Caviar Baeri
シベリアチョウザメ



シベリアチョウザメは世界で最も多く養殖されている純粋種のチョウザメです。採卵が可能となるまでに比較的成熟が早く約5年と言われています。キャビア本来が持つ漆黒の輝きとナッツのコク、そしてマイルドな口当たりが特徴で世界的に主流となりつつあるチョウザメキャビアの代表格です。

◇ ウグアイ産 フレッシュ バエリキャビア
81006 10g 81004 20g
ブランド：Euro feeling 原産地：ウグアイ
入数：24 缶 温度：冷蔵4℃以下
塩分濃度：3.5% 賞味期限：製造後90日

※ 81005 バエリ15g容量も受注生産にて承ります。



■ 拠点：大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所

■ URL：http://www.mw-matsuya.co.jp 作成日 2022/04/04