

1983  
J.CAVIAR



## 宮崎キャビア 1983

バエリ 20g



シベリアチョウザメの卵を、岩塩のみで薄く味付けして熟成した本商品は、口溶けの良い食感と口の中で広がる旨味が特徴です。宮崎キャビア 1983シリーズは国際線ファーストクラス機内食にて4年連続採用され、国内外の星付きレストラン・ホテルでも多く採用されています。低温殺菌処理を行わないフレッシュキャビアであり、対米HACCP認証を取得している加工施設で添加物や防腐剤を一切使わずに製造しています。2017年に国産キャビアとして初めて香港に輸出して以降、現在までにアメリカ、カナダ、シンガポール、台湾へ輸出しています。

### 商品規格

内容量	シベリアチョウザメキャビア20g
原材料	シベリアチョウザメ魚卵 食塩
温度帯	冷凍
保存上の注意	-18℃以下で冷凍保存してください。解凍後は冷蔵庫で保管し、賞味期限に関わらずなるべく早めにお召し上がりください。
賞味期限	工場出荷後冷凍150日
国内小売価格(税抜)	10,000円

### 主な輸出国

香港・米国・カナダ・シンガポール・台湾

### 取得認証



米国向け輸出水産食品取扱認定施設  
(対米 HACCP)

### 会社概要

ジャパンキャビア株式会社

### 宮崎キャビア1983は 独自の熟成技術が自慢

ジャパンキャビア株式会社は宮崎県内で養殖されたチョウザメのみを使用し、国産キャビアを製造しています。独自の熟成技術で魚卵本来の旨味を最大限に引き出し凝縮。その旨味を独自の冷凍技術で留め、いつでも最高の状態をお届けできるよう努めています。

国際線ファーストクラスや国内外の星付きレストラン・ホテルにて採用頂いており、対米 HACCP 認証を取得している加工場で製造するキャビアは、味・品質共に高い評価を頂いています。



### ジャパンキャビア株式会社

住所：宮崎県宮崎市瓜生野 6388 番地 7  
TEL：0985-86-8686 FAX：0985-86-8687  
<https://www.japancaviar.jp/>