



CAVIAR REGINA

イタリア産 キャビア・レジーナ

～ 貴婦人の名を持つハイグレード・キャビア～

イタリア北部の透きとおった美しい水源から、汚すことなくそのまま導入した水槽で、およそ11年間もの歳月をかけて育てられたチョウザメから収穫された卵は、万全の衛生条件を誇る環境で、過度な塩分を加えずに低塩で熟成させます。

少なめの塩を卵を崩すことなく均一に馴染ませるのは数十年の修行が成せる熟練職人による技。

低塩分を実現することにより塩辛さがなく、魚卵の旨みを十分に味わうことができ、

また、衛生環境が良いため雑菌の繁殖が無く、水揚げから採卵まで短時間でできるため、

キャビアにありがちな生臭さが一切ありません。

※一般的なキャビア塩分濃度4～5%に対して、「レジーナ」は3%となっております。

乱獲が起因してのロシア、イラン産などに施行されたキャビアの取引制限。

それは世界中のキャビア市場を昏迷の時代へと導きました。そのような状況下において、美味なる味わいのみならず、希少価値としても評価がうなぎ登りとなっている養殖キャビアですが、これからも安定した生産と供給が可能な将来性が世界中の注目を浴びております。

弊社では、さらなる安定供給を目指し新たに開発された、

ヨーロッパ養殖キャビアの主力であります、シベリアチョウザメの“バエリ Baerii”種の卵を

原料とした“銀色”の名を持つ「レジーナ・アルジェント」50g缶、20gビンのご案内をいたします。

ぜひともイタリアの職人技の結晶をご堪能下さい。



20g ビン



50g 缶



“銀”のキャビア

イタリア産

Regina D'argento

キャビア・レジーナ “アルジェント”

シベリアチョウザメのキャビア