

il Caviale

キャビア

北イタリアのヴェネト州を流れるシレ川の豊かな水流を利用して、
1998年より良質なキャビアを生産するキャビア・インポート社は、
イランのキャビア職人だったザウリ氏が、イランより職人を呼び寄せ、
自らも先頭に立って良質な養殖キャビアを生み出しております。
濃厚なコクと旨み、世界の珍味をご賞味ください。



イタリア
ヴェネト州



CAVIALE ITALIANO “REGINA”

イタリア産 キャビア レジーナ

本物のチョウザメのキャビアを…

2000年よりレジーナブランドを冠してイタリアよりキャビアを入荷してきております。
イランの職人魂とイタリアの良質な水と熱意が美味なるキャビアを生み出します。



Caviare Regina D'argento

キャビア・レジーナ アルジェント 50g 缶

50g 缶 12 缶 / ケース

賞味期限 製造後 320 日 / 冷蔵流通

シベリア・チョウザメ (Baerii 種) は、養殖チョウザメの中で、世界で一番の主力なりつつある品種です。

バエリ種と呼ばれ、8年という通常よりも短い期間で大きくなる特性は養殖に適しており、脂のコクや魚卵の風味も強く、加熱殺菌での流通を可能にしました。

※ パストライズ<低温殺菌>加工品

よもやま話!

ペルーガ、オシエトラ、セプリューガこれらの名前はキャビアの品種の名前ではなく俗称です。

大チョウザメ (ペルーガ)、ロシアチョウザメ (オシエトラ)、ホシチョウザメ (セプリューガ) とそれぞれのチョウザメ名がありますが、昔のロシアやイランから入荷した場合は、現地の俗称のほうがわかりやすかったからでしょうか？

ちなみに、弊社の商品名のアルジェントもイタリア語の「銀」という意味の俗称です。



CAVIALE ITALIANO “REGINA”

イタリア産 キャビア レジーナ

おせち用限定商品
9月現地発注

イタリアにてパストライズ<低温殺菌>加工後に、瓶詰を行い、11月下旬に空輸いたします。
加熱殺菌処理のため、おせちに適した流通となります。



Caviare Regina D'argento

キャビア・レジーナ アルジェント 20g ビン

20g ビン 12 ビン / ケース

賞味期限 製造後 320 日 / 冷蔵流通

キャビアの低温殺菌は、約 63°C で 45 分間行います。
たんぱく質の凝固をギリギリさげ、魚卵の旨みを閉じ込めます。柔らかい“ゆでたまご”のイメージです。

よもやま話!

チョウザメを養殖する上で、大事とされるのが水流です。藻や小動物を食すチョウザメは、水のきれいな場所を好みますが、養殖場に水の流れがないと、魚卵にゲオスミンと呼ばれる雨上がりのもあった臭いが発生してしまいます。

若干のカビ臭にも近いもので、人体に影響はないのですが、料理のバランスは崩れます。形状からは判断できないため、水流を多くして、水をきれいにが通常品種の養殖の鉄則となっております。