



CAVIAR REGINA

キャビア・レジーナ アルジェント

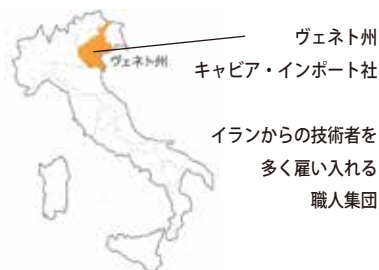
～ 貴婦人の名を持つハイグレード・キャビア～



シベリアチョウザメ (Aspenser Baerii 種 俗称: バエリ種)
独特の旨味とコクを感じられる現在のヨーロッパを代表する品種です。
粒の大きさは、約 2.8mm～ 3.0mmの中粒で、色合いは
主にゴールドかかった灰色。キャビアにありがちな生臭さもなく、
日本人好みのナッツ香が美味さと重なります。

- 塩分濃度 約 3% キャビア本来の味わい

主にイタリア・ヴェネトを流れるシレ川に隣接する山の湧き水を水源とし、
良質かつ豊富な水を水流豊富に供給。餌や藻といったキャビアの臭みの原因を排除！
さらにカットから採卵までの時間を短縮し、鮮度のよさを実現！抜群の衛生環境により、
雑菌の繁殖を抑え、塩分濃度を抑えました。低塩ながらも、旨さを引き出す
塩漬方法で、キャビア本来の美味しさを引き立たせます。



- 独自のパストライズ (低温殺菌) 加工

2000 年より、パストライズ加工のキャビア販売を行い始めたノウハウを
生かし、温度・時間・火入れの長さをメーカーと協議し、確実に
殺菌を施しつつも、“ゆで卵”のプリプリ感と美味さの“閉じ込め”に成功！
フレッシュとは違う美味さと、取り扱いやすい商品を実現しました。



商品名 : キャビアレジーナ アルジェント
(シベリアチョウザメ)

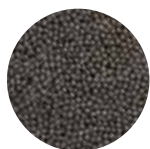
原材料 : チョウザメの卵 (acipenser Baerii 種)、食塩

内容量 : 20g 瓶

原産国 : イタリア

温度帯 : チルド (パストライズ低温殺菌 加工品)

保持期限 : 入荷後、8 か月



Aspenser Baerii 種

