



ウルグアイ産 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

《 この商品は徹底した衛生管理の下、弊社グループ FIS工房にて詰め替え作業を行っております。 》

鮮度と品質への飽くなき追求



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ヵ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れは、肥沃な大地と清浄な空気、そして水の国ウル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し続けています。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。

★ 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油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。



オセトラキャビア原缶

ウルグアイ産	フレッシュ	オセトラキャビア	ブランド：Euro feeling	原産地：ウルグアイ
81009	10g	81007	入数：24缶	温度：冷蔵4℃以下
		20g	塩分濃度：3.5%	賞味期限：製造後60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年とされています。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。



バエリキャビア原缶

ウルグアイ産	フレッシュ	バエリキャビア	ブランド：Euro feeling	原産地：ウルグアイ
81006	10g	81004	入数：24缶	温度：冷蔵4℃以下
		20g	塩分濃度：3.5%	賞味期限：製造後60日

※ 81005 バエリ15g容量も受注生産にて承ります。