



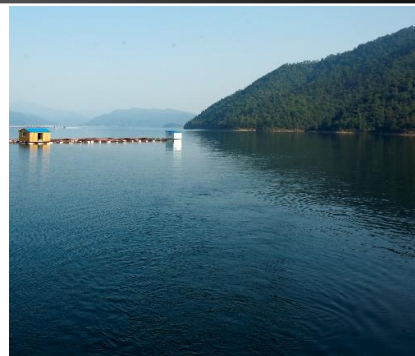
世界最大の生産量を誇る
キャビアのトップメーカー
カルーガクイーン フレッシュキャビア

NEW
RELEASE

By FIS工房



中国のカルーガクイーン社はフランスやアメリカを含む世界23ヵ国へキャビアを出荷し、その中にはパリやニューヨークのミシュランの星を獲得する有名店も数多く含み、レストランやホテルの重要なシーンに採用されています。世界最大の生産量を誇り、世界のキャビアマーケットでは30%以上のシェアを持つ、キャビアのトップメーカーです。



～ 千島湖 ～ 高品質の水資源と厳格な衛生基準に基づいた加工技術

カルーガクイーン社がチョウザメを育てる千島湖は、中国浙江省杭州市の淳安县と建徳市にまたがり、国務院より国家級風景名勝区に指定されている、数多くの島がある広大な湖です。90%の森林被覆率で汚染がなく、その湖の水質も7メートル以上もの水の可視性に達します。とても綺麗な水質環境で育てられたチョウザメは厳格な国際衛生基準をクリアする加工センターで採卵され、ロシア、イランから継承した伝統的な職人技と現代の技術を駆使した管理、処理、選別を経て、優れた品質のまま私たちのもとへ届けられます。



オセトラ

ロシアチョウザメ

Caviar Oscietra

81053 K・クイーン フレッシュ オセトラキャビア 50g

ブランド：Euro "feeling" 規格：50g×24缶

原産地：中国 温度：冷蔵4℃以下

塩分濃度：3.7% 賞味期限：製造後90日

ロシアチョウザメの初回の産卵期（9年～10年目頃）に採卵したキャビアです。

（ 9～10年養殖 ・ 粒の大きさ 約 3.0mm ）



プレミアム

ロシアチョウザメ 二次産卵期採卵

Caviar Premium

81057 K・クイーン フレッシュ プレミアムキャビア 50g

ブランド：Euro "feeling" 規格：50g×24缶

原産地：中国 温度：冷蔵4℃以下

塩分濃度：3.7% 賞味期限：製造後90日

ロシアチョウザメの初回の産卵期（9年～10年目頃）に採取せず、そのまま2年ほど育て続けると再び産卵期を迎え、初回よりもひとまわり大きな卵を持ちます。この二次産卵期を迎えたチョウザメから採卵したプレミアムなオセトラキャビアです。

（ 11～12年養殖 ・ 粒の大きさ 約 3.2mm ）

※ 各種 10g・20g 容量も受注生産にてご注文承ります。



■ 拠点：大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所

■ URL：http://www.mw-matsuya.co.jp 作成日 2022/08/08