

宮崎県河野知事
も自らPR!

1983
CAVIAR

MIYAZAKI CAVIAR 1983

キャビア・ヌーボー解禁!

国内唯一の本格熟成キャビア『^{宮崎}MIYAZAKI CAVIAR 1983^{キャビア}』
本シーズン初めて採れたフレッシュな新作キャビアを発売

春季
限定!

- 『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection
(宮崎キャビア 1983 プランタンコレクション)』を限定販売
- 2月13日(木)、商品発売前にメディア向けの試食会を開催!



宮崎キャビア事業協同組合(所在地: 宮崎市富吉 1093-5 代表理事: 濱中章輔)は、昨年11月より国産で唯一の本格熟成キャビア(当組合調べ)である『MIYAZAKI CAVIAR 1983(宮崎キャビア 1983)』の販売を開始しました。昨シーズン分は一部抽選販売となるほどの大人気で、現在は3~6ヶ月の予約待ちの状況です。

同組合は今年3月、本シーズンの初の出荷となる『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』を数量限定で販売します。さらに、ホワイトデーにキャビアを贈ろうキャンペーン企画として、『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』ホワイトデー特別ギフト仕様を期間・数量限定で販売します。

商品販売前に、メディア向けの『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection 試食会(主催: 宮崎キャビア事業協同組合・宮崎県)』を2月13日、東京銀座のイタリアンレストラン「リストランテ・シルベラード」で開催します。

お申し込みはお手数ですが3枚目申込フォームよりFAXか下記メールにてよろしくお願いいたします。

『MIYAZAKI CAVIAR 1983』について

稚魚から早くも8年後にようやく採卵されるキャビア。「MIYAZAKI CAVIAR 1983」は、産学官一体となった30年間の取り組みの末に誕生した国内唯一の本格熟成キャビアです。『宮崎から世界に通用するジャパンキャビアを』をコンセプトに、昨年の2013年秋、念願であったキャビアの販売を開始しました。

現在の生産量は限られていますが、宮崎県だけが可能なシロチョウザメの稚魚の安定供給体制を生かし、今後、生産量は増加する見込みです。



30年に及ぶ研究を経て開発した純国産キャビア

宮崎県産キャビア開発・生産のきっかけは、今から約30年前、冷戦中の1983年に遡ります。旧ソ連から日ソ漁業間の親善の証としてチョウザメが日本に贈られた際、宮崎県水産試験場小林分場が受け入れの名乗りを上げたことが研究の始まりです。

チョウザメの寿命は50年以上あり、キャビアになる卵を採るには8年以上かかります。同試験場では当初、チョウザメがいつ卵を産むかわからず、職員が夜通し水槽に張り付いて観察したり、世界各国のチョウザメの飼育並びに、キャビアの製造技術を調査するなど、ありとあらゆる研究開発を積み重ねました。その結果、苦労は実り、同試験場は2004年にシロチョウザメの完全養殖に全国で初めて成功しました。その後は、県内の養殖業者数も次第に増えていき、2012年にはチョウザメ飼育尾数が日本一になり、3万5000尾まで増加。国内唯一の生産地となっております。

<本リリースに関するお問合せ先>

マーケティングセバスチャン(株) 担当: 阿部・濱崎・永井
TEL: 03-6303-1103 FAX: 03-5434-5587
E-mail: abe@mksjapan.com

<キャビアに関するお問合せ先>

宮崎キャビア事業協同組合 担当: 坂元
TEL: 0985-86-8686 FAX: 0985-86-8687
E-mail: sakamoto@caviar.or.jp

新作キャビア『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』とは

『MIYAZAKI CAVIAR 1983』の採卵は毎年秋から春にかけて行われます。採卵された卵は低塩分で塩漬けされ宮崎独自の本格熟成製法により深く眠らせます。眠りから春に目覚めた本シーズン初出荷となる新作キャビアが『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』です。通常、『MIYAZAKI CAVIAR 1983』の卵径はだいたい3.0～4.0mmですが、新作キャビアは2.8～3.4mmとやや小さめ。小粒ですがフレッシュな味わいは、まさにボジョレー・ヌーボーを思わせます。春だけしか味わえない期間限定商品です。

『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』ラインナップ

1. MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection



春をイメージし、花をテーマにした限定デザイン
フレッシュキャビア12g 瓶入り
化粧箱、シェルスプーン付

2. MIYAZAKI CAVIAR 1983 カラフルブリニセット Printemps Collection



芋生玲子氏考案のカラフルブリニ※セット
フレッシュキャビア12g 瓶入り、カラフルブリニ4種×2枚
キャビアにぴったりな高千穂バター（食塩不使用）8g、
化粧箱、シェルスプーン付
※ブリニ：そば粉入りのパンケーキ

3. MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection ホワイトデーギフト仕様

キャビアはクリスマスの時期に最も売れるのですが、実はホワイトデーにも売れている事をご存じでしょうか？ホワイトデーにキャビアを贈るって素敵ですね。そして大切なあの人とのホワイトデーディナーにキャビアを添えて特別感を演出。『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』では「ホワイトデーにキャビアを贈ろう」キャンペーンとして宮崎で人気のデザイナー Karock デザインの2次利用可能なハンドメイドアクセサリーでラッピングしたホワイトデー限定パッケージを期間数量限定でご用意しました。春らしさいっぱいの、大切な女性へのプレゼントにおすすめの商品です。



1983
CAVIAR

MIYAZAKI CAVIAR 1983

『 MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection 』
試食会

2014 年 2 月 13 日、銀座の人気イタリアン、リストランテ・シルベラードにて新作キャビア試食会を開催。リストランテ・シルベラードのグランドシェフ中原弘光氏が自ら腕を振るい、シンプルな味付けで『 MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection 』とシロチョウザメの身の旨みを最大限に引き出します。

● スケジュール

- 14:00 ~ 県知事及び関係者からのご挨拶と概要説明
14:10 ~ 中原シェフよりご挨拶
ブリニの食べ方のご説明
14:16 ~ 試食

● フードメニュー

- ・ キャビア & カラフルブリニ
・ シブレットのカッペリーニ キャビア添え
・ モッツアレッタのスプーマ キャビア添え
・ シロチョウザメの料理 2 種

※当日はビュッフェスタイルでの試食です。

他、キャビア開発に至るまでの開発秘話、チョウザメとは？など盛りだくさんのコンテンツをご用意！

1983
CAVIAR

MIYAZAKI CAVIAR 1983

2/13 (木)「 MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection 」
試食会出欠フォーム

FAX : 03-5434-5587

ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申し込み用紙に必要事項をご記入の上、2月10日(月)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でもお申し込みは可能ですが、お早めにいただくようお願いいたします。

今回ご来場いただいた方には、期間限定セット「 MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection 」にもついでくる Karock 氏によるハンドメイドアクセサリーを、先着50名様にご用意いたします！

I ご 芳 名

I 貴 社 名

I ご 住 所

I T E L

I F A X

I E - m a i l

I ご参加人数

主催：宮崎キャビア事業協同組合、宮崎県

開催日時：2014 年 2 月 13 日 (木) 14:00 ~ 16:00

会場：リストランテ シルベラード Ristorante SILVERADO

住所：〒104-0061

東京都中央区銀座 5 丁目 4-6 ロイヤルクリスタル銀座 8F

TEL : 03-3569-3344

アクセス：東京メトロ銀座駅 B6 出口より徒歩約 1 分

JR 有楽町駅銀座口より徒歩 3 分

Food

