

春の訪れを告げる
宮崎キャビア プランタン コレクション

1983
CAVIAR

MIYAZAKI CAVIAR 1983

個数限定で読者プレゼント
にも対応します（抽選予定）

1/3

春限定 宮崎発 フレッシュ キャビア 今年も発売

昨年より販売個数を増量して有名百貨店に続々登場！
装いも新たに今年限定デザインです

- 『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14日（土）宮崎キャビア1983 ショッピングサイト予約受付開始！
- 2月25日（水）販売開始！



宮崎キャビア事業協同組合（所在地：宮崎市大淀
代表理事：濱中章輔）は、2月25日より全国の百
貨店で春限定商品『MIYAZAKI CAVIAR
1983 Printemps Collection（宮崎キャビア
1983プランタン・コレクション）』の販売を開始。
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、宮崎キャビア1983ショッピ
ングサイトでご予約・ご購入頂いた方の中から抽
選で5組10名に購入したキャビアが豪華レスト
ランで食べられるホワイトデー スペシャル ディ
ナーチケットをプレゼントします!!

『MIYAZAKI CAVIAR 1983』について

宮崎キャビア事業協同組合は「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、2013年秋より『MIYAZAKI CAVIAR 1983』を販売しています。キャビアは稚魚から早くても8年後にようやく採卵が可能な貴重なもの。『MIYAZAKI CAVIAR 1983』は30年もの間、産学官一体となって取り組んだ末に誕生した、国産唯一の本格熟成キャビアなのです（当組合調べ）。

販売以来毎シーズン、一部抽選販売になるほどの大人気状況です。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、生産量を増加させていく見込みです。



30年に及ぶ研究を経て開発した純国産キャビア

宮崎県産キャビアを開発・生産するきっかけは、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、稚魚から成長してキャビアの原料である卵が採れるようになるには8年以上かかります。同試験場では当初、なかなかチョウザメの養殖に成功できませんでした。それでも諦めずに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飼育やキャビア製造技術を調査したりするなど、ありとあらゆる研究開発を積み重ねた結果、2004年に全国で初めてシロチョウザメの完全養殖に成功しました。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、3万5,000尾まで増加。国内随一の生産地となっております。今年は約200kgの生産を予定。全国でも群を抜く生産量となっています。

<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



春限定の早採れキャビア『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』

宮崎キャビア事業協同組合では昨年3月、『MIYAZAKI CAVIAR 1983』の採卵時期のうち最初の数カ月には採取された早採れの卵を『MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection』と名付けて春季限定で販売しました。通常商品の卵径はだいたい3.0～4.0mmですが、春物は2.8～3.4mmとやや小さめ。小粒ではありますがフレッシュな味わいは、春の訪れを堪能できる期間限定商品です。大好評にお応えし、今年もラベルデザインを新たに販売いたします。

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

■発売日:2015年2月25日～

■販売個数:600個

■取扱予定百貨店:①大阪 阪急梅田店 ②福岡 岩田屋

③宮崎 山形屋、ボンベルタ橘、宮崎空港、自社ショッピングサイト

※詳細は決まり次第、ホームページにてお知らせいたします。

1. MIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collection



春の風をテーマにした2015年限定デザイン
フレッシュキャビア12g瓶入り
化粧箱、シェルスプーン付
6,500円(税別)

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



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4×2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
7,500円(税別)

3. 宮崎キャビア1983 公式サイト限定 プレゼント企画

2015年2月14日～3月8日の期間中、宮崎キャビア1983ショッピングサイトでMIYAZAKI CAVIAR 1983 Printemps Collectionご予約・ご購入いただいた方から抽選で5組様にホワイトデー スペシャル ディナーペアチケットが当たるキャンペーンを実施します。購入したキャビアは当選したレストランでお楽しみいただけます。大切な方とのホワイトデーをキャビアで素敵に演出しませんか? 詳しくはお問い合わせください。

■Monalisa(モナリザ) 東京

■Atlier Oki(アトリエ・オキ) 福岡

■RISTORANTE jamjam 福岡

■シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 宮崎

■ガーデンテラス宮崎 ホテル&リゾート レストラン フォレスト 宮崎

4. 抽選で読者プレゼントもご対応します!

『MIYAZAKI CAVIAR 1983』をより多くの人に味わってほしいとの願いを込めて、体験キャンペーンとして、わずかな数となってしまいますが3個程度を読者プレゼントで募集しています。この機会にぜひお問い合わせください。場合によりキャビアンクッキー*でご対応の場合もございます。(応募されたメディア様から抽選)

■読者プレゼント応募問合せ先:マーケティングセパスチャン(株) 担当:阿部・濱崎

TEL:03-6303-1103・E-mail:abe@mkjsjapan.com

※宮崎キャビア1983のドライパウダーを生地に練りこんだ贅沢なソルトクッキーです。選り抜かれた岩塩を使用したザクザク感。ワインと一緒にたのしんでいたきたい、大人のためのクッキーです。



1983
PREMIUM
CAVIAR

MIYAZAKI CAVIAR 1983

商品コンセプト

- キャビア本来の美味しさを届けたい。
本来の美味しさとは長期保存を目的とした高塩分処理、低温殺菌処理、防腐剤の添加を行わず、クラシックな製法で加工することによって生まれる味（本格熟成キャビア）。
- 国内でキャビア食文化を創造し、日本人に愛されるキャビアを追求する。
- 同時に世界で評価されるジャパンキャビアを追求する。

国産唯一の本格熟成キャビア 商品ラインナップ



商品名 MIYAZAKI CAVIAR 1983 Premium

価 格 12,000円（税別）

内 容 魚種：シロチョウザメ
粒径3.5mm以上の極上フレッシュキャビア
20g瓶入り。化粧箱、シェルスプーン付

商品名 MIYAZAKI CAVIAR 1983 Premium S

価 格 8,000円（税別）

内 容 魚種：シロチョウザメ
粒径3.5mm以上の極上フレッシュキャビア
12g瓶入り。化粧箱、シェルスプーン付



商品名 MIYAZAKI CAVIAR 1983

価 格 10,000円（税別）

内 容 魚種：シロチョウザメ
粒径3.0～3.4mm以下のフレッシュキャビア
20g瓶入り。化粧箱、シェルスプーン付

商品名 MIYAZAKI CAVIAR 1983 S

価 格 6,500円（税別）

内 容 魚種：シロチョウザメ
粒径3.0～3.4mm以下のフレッシュキャビア
12g瓶入り。化粧箱、シェルスプーン付



商品名 MIYAZAKI CAVIAR 1983
キャビア&カラフルブリニ

価 格 7,500円（税別）

内 容 魚種：シロチョウザメ卵径3.0～3.4mmの
フレッシュキャビア 12g
カラフルブリニ 4種×2枚
高千穂バター(食塩不使用)
8g 化粧箱
シェルスプーン付