


 1983
CAVIAR

国産唯一の本格熟成キャビア 『MIYAZAKI CAVIAR 1983』が 世界へ羽ばたく二大ニュース!

◆ANA国際線 ファーストクラスにデビュー

国内産採用は宮崎キャビア1983がANAでは日本初!



◆国産キャビアで初めて輸出可能な ラベリング登録第1号



キャビアの輸出に必要な国際統一ラベリング制度の手続きが完了し、国産唯一の本格熟成キャビア『MIYAZAKI CAVIAR 1983(宮崎キャビア1983)』を、今年の3月から海外へ輸出できるようになる予定です。

また、3月1日からANA国際線ファーストクラスの機内食メニューに採用いただくことが決定し、一足早く、多くの海外の方々にMIYAZAKI CAVIAR 1983を味わってもらうことになりました。

これを記念して、『MIYAZAKI CAVIAR 1983』を販売する宮崎キャビア事業協同組合(所在地:宮崎県宮崎市大淀 代表理事:濱中章輔)が、3月14日(月)に東京・銀座のオイスターバー＆レストラン「オストレア銀座8丁目店」にて、実際のキャビアが付いている機内食をご用意。マスコミ向けに試食・説明会を行います。当日はANAの機内食担当役員、商品戦略担当も参加しその魅力や採用の意図もご説明いたします。

宮崎県知事
河野俊嗣が自らPR



輸出に向けた施設登録の第一号

昨年9月、水産庁と経済産業省により、ワシントン条約の締約国会議決議に基づくキャビアの輸出に際して必要となっている加工場等の施設登録やキャビアを入れる容器に再使用が不可能なラベルを貼付する「国際統一ラベリング制度」が施行されました。

当制度は合法的キャビアの識別を容易にすることを目的としており、貼付ラベルにはキャビアの原産国、採取年、加工場などの情報が記され、キャビアの生産履歴を確認できるようになっています。

先般、制度の施行後、全国で初めて宮崎県内のチョウザメ養殖場が施設登録され「MIYAZAKI CAVIAR 1983」を輸出できる体制を整えているところです。

〈申し込みに関しての問い合わせ先〉

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



【宮崎キャビア1983】ラベリング仕様…12g/6500円～

高度1万メートルで美食の饗宴

メインのコース料理から軽食、ドリンク類に至るまで、世界のエアラインでも屈指のレベルを誇るANA国際線のファーストクラスの機内食。著名なシェフやソムリエなど、その道を極めたプロフェッショナル達が目利きした最高峰の食材だけが、高度1万メートルの特別な一皿での共演が許されます。『MIYAZAKI CAVIAR 1983』は3月1日より、ANAファーストクラスのメニュー採用という栄誉を受け、また1つ新たな歴史を刻みました。

最高峰の味わいを実際にお確かめください

試食会当日は、宮崎キャビア事業協同組合による『MIYAZAKI CAVIAR 1983』のこれまでの軌跡と今後の展望等の説明があるとともに、河野俊嗣・宮崎県知事も出席します。

さらに全日空ホテル等で料理長を歴任したANAの清水誠シェフと、会場のオストレア総料理長の山下修平氏によるプロの料理人から見た『MIYAZAKI CAVIAR 1983』の魅力を解説。参加者には『MIYAZAKI CAVIAR 1983』を使った機内食メニューをご試食いただけます。国産唯一の本格熟成キャビアの最高峰の味わいを、ご自身の五感でお確かめください。

開催概要

- 主 催：宮崎キャビア事業協同組合
- 開 催 日：2016年3月14日(月) 13:00～14:30
- 時 時：オストレア銀座8丁目店 ※銀座コリドー通り店とのお間違にご注意ください。
- 会 場：〒104-0061 東京都中央区銀座8-9-15 ジュエルボックスギンザ 8F
- 住 所：03-3573-0711
- T E L：東京メトロ「銀座駅」A3出口 徒歩5分
JR「新橋駅」銀座口 徒歩5分
オストレア運営：(株)バル.ジャパン U R L www.barjapan.co.jp



試食会出欠フォーム FAX:03-5434-5587

3/14(月)『MIYAZAKI CAVIAR 1983』試食会 13:00～14:30 ※途中入退出可能

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、**3月10日(木)**までにご返信くださいますようお願い申し上げます。 ※期日を過ぎた場合のお申し込みは要相談となります。

ご 芳 名

貴 社 名

媒 体 名

ご 住 所

T E L

F A X

E - m a i l

ご 参 加 人 数

(カメラマンクルーをお連れの場合を除き、2名様まで)

2016年2月23日

全日本空輸株式会社 宮崎支店

「宮崎キャビア 1983」ANA ファーストクラス機内食メニューに！！

ANAでは2016年3月～5月の3ヶ月間、欧米路線を中心とした国際線ファーストクラス機内食において「宮崎キャビア 1983」を提供することが決定いたしました。昨年行われました機内食の選考会において味、香りともに高い評価を受け、今回採用となりました。

ANAが国産キャビアを提供するのは今回の「宮崎キャビア 1983」が初めてとなります。

「宮崎キャビア 1983」は宮崎県が1983年から長い年月を掛け、研究を重ねて事業化を実現した高品質を誇る一品です。2013年の発売開始以降、宮崎県の新しい水産加工品として注目を集め、宮崎牛や宮崎完熟マンゴー「太陽のたまご」など宮崎の代表的な特産品と並び、高い人気を博しております。取り出したばかりのフレッシュな卵を岩塩のみで極薄く味付けしたキャビア本来の味わいと、鼻に抜ける香り、そして幸福な余韻をお愉しみいただけます。

またキャビアの輸出に必要な国際統一ラベリング制度が昨年施行され、「宮崎キャビア 1983」は、国産キャビアとして初めて海外輸出が可能になる予定です。

ANAでは今後も宮崎の特産品を全国、そして世界へ発信をし、地域資源創成に寄与してまいります。



「鱸のマリネと帆立貝 雲丹のフリヴォリテ風 宮崎キャビア 1983 を添えて」

■提供期間：2016年3月1日(火)～2016年5月31日(火)

■対象路線：羽田発ヨーロッパ線(2便)、成田発アメリカ線(8便)、成田発シンガポール線(1便)
合計11便

■クラス：ファーストクラス *ANA運航便でのサービスです。他社運航の共同運航便は対象外です。

■カテゴリー：アペタイザー

■メニュー名：「鱸のマリネと帆立貝 雲丹のフリヴォリテ風 宮崎キャビア 1983 を添えて」

以上

〈添付資料〉

別紙…対象路線詳細、ANA便への宮崎特産品搭載について

(お問合せ)ANA宮崎支店 0985-28-3155 担当：三友(みとも)

【別紙】

1. 「宮崎キャビア 1983」搭載対象路線

方面	便名	区間
ヨーロッパ	211便	羽田→ロンドン
	223便	羽田→フランクフルト
アメリカ	6便	成田→ロサンゼルス
	8便	成田→サンフランシスコ
	2便	成田→ワシントン
	10便	成田→ニューヨーク
	104便	成田→ニューヨーク
	174便	成田→ヒューストン
	12便	成田→シカゴ
	114便	成田→シカゴ
	801便	成田→シンガポール

2. ANA 便への宮崎特産品搭載について

期間	提供クラス	品名
2014年3月～5月 (Tastes of JAPAN)	国際線ファーストクラス	宮崎牛サーロインのグリル
	国際線ファーストクラス・ビジネスクラス	宮崎産ひのひかり
	国際線ファーストクラス・ビジネスクラス	高千穂発酵バター
	国際線ビジネスクラス	郷土料理 宮崎
	国際線ビジネスクラス	宮崎県産冷凍マンゴーピューレ
	国際線ビジネスクラス	焼酎 川越
	国際線ビジネスクラス	きんかんのリキュール
2014年9月～11月	国際線ファーストクラス	宮崎県産シロチョウザメ
2015年3月～5月	国際線ファーストクラス	宮崎県産シロチョウザメ
2015年6月～2017年5月	国際線ファーストクラス	新緑園 宮崎煎茶
2015年7月～	国内線プレミアムクラス	松露酒造 芋焼酎「心水」
2016年2月～3月	国内線プレミアムクラス	株式会社イート「キャラいもキューブ」

以 上