

9月15日は「日本のキャビアの日」 日本のキャビア文化を祝う新たな日



1983 ジャパンキャビア株式会社

代表取締役社長 坂元基雄

〒880-0344 宮崎県宮崎市瓜生野6388-7

TEL : 0985-86-8686

キャビアの魅力を広める新たな記念日

ジャパンキャビア株式会社（代表取締役：坂元 基雄）は、毎年9月15日を「日本のキャビアの日」として定めています（2024年より一般社団法人日本記念日協会に認定登録）。

この記念すべき日を皆さまと共に祝い、国産キャビアをより身近に感じて頂くため、多くの方々とともに今年も特別なイベントを企画いたしました。

キャビアの歴史と日本での位置づけ

キャビアは古くから高級食材として親しまれ、特にヨーロッパの貴族や王侯にとって特別な地位を占める珍味でした。一方、日本では1983年、キャビアの本場である旧ソ連から日本政府に寄贈された200匹のチョウザメをきっかけに、宮崎県水産試験場でキャビアの研究が始まりました。その後、30年にわたる研究と努力の末、2013年に「宮崎キャビア1983」が誕生しました。このキャビアは、G7サミットでの連続採用や国際線ファーストクラスでの採用実績があり、国産キャビアとして初めて海外輸出も行われました。現在では、日本を代表するキャビアブランドとして、国内外の高級ホテルやレストランで愛用されています。



9月15日の選定理由

「日本のキャビアの日」が9月15日に制定された背景には、日本国内で9月中旬頃がキャビア生産の最盛期を迎える重要な時期であることが挙げられます。また、北米では8月の満月を「スタージョンムーン」と呼び、この時期にチョウザメ漁が最盛期を迎えることが知られています。チョウザメは古代から姿形を変えずに生き続け、寿命が100年にも達することから、健康と長寿、そして豊かな生命力の象徴とされています。この「スタージョンムーン」にインスピレーションを受け、日本でもチョウザメの生命力を讃える意味を込めて、かつて敬老の日として親しまれていた9月15日を「日本のキャビアの日」として制定しました。この記念日は、キャビアの持つ高級感と長寿・健康への願いを融合させた、新たな文化的な日として位置づけられていくことでしょう。

日本のキャビア産業の発展と展望

日本国内でのキャビア生産は、宮崎県をはじめ、全国各地で近年急速に発展しており、その品質の高さは世界市場でも徐々に認知されつつあります。特に、「1983 J.CAVIAR」や「宮崎キャビア1983」は、ニューヨーク、ラスベガス、香港など世界の食通に愛され、日本のキャビアを代表するブランドとなっています。この記念日を通じて、日本のキャビア産業のさらなる発展を促進し、世界に向けて「日本産キャビア」という新たなブランドを確立することが期待されています。

記念イベント

「日本のキャビアの日」をきっかけに国産キャビアに親しんで頂く機会を増やすべく、様々なご協力いただき、本年は以下の関連イベントを実施いたします。

オンラインストアでの感謝セール

『特別割引セール』最大50%off



宮崎県民割セール



日本のキャビアの日特設サイト



ふるさと納税特設サイト

延岡市ふるさと納税特設サイト



日南市ふるさと納税特設サイト



賛同レストランでの特別メニュー

1, リーガロイヤルホテル大阪（大阪、大阪市）



①9/15（月・祝）開催 「キャビアナイト」～トークセッション&キャビアコース～
『日本のキャビアの日』に贈る 一夜限りの至福の体験

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエットコレクションの「レストランシャンボール」にて、日本のキャビア文化の魅力を発信する『日本のキャビアの日』に際し、一夜限りのプレミアムイベント「キャビアナイト～トークセッション&キャビアコース～」を9月15日（月・祝）に開催いたします。

場所： リーガロイヤルホテル大阪 レストラン『シャンボール』（East Wing 29F）

開催日： 2025年9月15日

受付： 17:00～

開始： 17:30～

食事： 18:30～

内容： **トークセッション&キャビア10種食べ比べ**

マスターソムリエ 岡 昌治氏、シャンボール シェフ 田中 貴典氏、キャビアマイスター 坂元 基雄によるキャビアの知識、おすすめの味わい方等の紹介

キャビアコース&ペアリングドリンク

キャビアを使った料理4品とデザートと、それらに合わせたドリンクをご用意

料金： 1名様 ￥63,250

（お料理、お飲み物、税金・サービス料を含む）

希少な「宮崎キャビア1983」シリーズなどのキャビア10種の食べ比べとともに、キャビアマイスターやマスターソムリエ、「レストランシャンボール」シェフによるスペシャルトークをお楽しみいただけます。それぞれのキャビアの個性や風味、楽しみ方を学ぶことで、キャビアの奥深い世界を知り、味わい尽くす贅沢なひとときをお届けいたします。

トークセッションの後には、シェフの感性と技が織りなす、キャビアの魅力を味わうこの日限りの特別コースと、マスターソムリエによる料理の魅力を最大限に引き立てるペアリングドリンクをご用意。味覚と感性が満たされる、贅沢な晚餐をご堪能いただけます。

トークセッション&キャビア10種食べ比べ

マスターソムリエ岡昌治氏、シャンボールシェフ田中貴典氏、キャビアマイスター坂元基雄によるキャビアの知識、おすすめの味わい方等の紹介

キャビアコース（キャビアを使った料理4品+デザート）&ペアリングドリンク

- 炭火で香ばしく焼いた戻り鰹とGOTTISO美～®ナスのフォンダン 宮崎キャビア1983 SUSHIを添えて生姜風味のラヴィゴットソース
- クレームヴィシソワーズとコンソメジュレ冷たいカッペリーニに ジ宮崎キャビア1983 バエリクラシックをのせて
- 帆立貝のミキユイに蓮根、枝豆、もち麦とシャンパーニュソースのハーモニー 宮崎キャビア1983 ソルトリッチとともに
- オマールブルーのソテーに宮崎キャビア1983 UMAMIをあわせて 洋梨とビーツのピュレ長野県産フィンガーライムの爽やかなブルブランソース
- ヘーゼルナッツプラリネのムースにマスカルポーネチーズのアイスクリームとコーヒーの風味を香らせて
- 食後のお飲み物
- 小菓子



オマールブルーのソテーに宮崎キャビア1983 UMAMIをあわせて
洋梨とビーツのピュレ長野県産フィンガーライムの爽やかなブルブラン
ソース

クレームヴィシソワーズとコンソメジュレ冷たいカッペリーニに
宮崎キャビア1983 バエリクラシックをのせて



トークセッション



<岡昌治（おかまさはる）氏 プロフィール>

数々のコンクールで受章経験を持つ日本ワイン界を代表するソムリエ。ワインのエキスパートであり、日本酒の利酒師の資格を持つ。
一般社団法人日本ソムリエ協会名誉顧問。



<田中貴典（たなかたかのり）氏 プロフィール>

仏・シャンパーニュ地方の二つ星レストラン
「ChateauLesCrayeres“LeParc”（ル・パルク）」や、パリの三つ星レストラン「LeBristol“Epicure”（エピキュール）」で研鑽を積む。
2020年リーガロイヤルホテル小倉・総料理長を務め、2022年4月「レストランシャンボール」シェフ就任。



<坂元基雄（さかもともとお）氏 プロフィール>

ジャパンキャビア株式会社代表取締役。宮崎県日南市出身。チョウザメの養殖やキャビアの製造に尽力し、2013年設立の宮崎キャビア事業協同組合事務局長。同年、「宮崎キャビア1983」ブランドを設立。2016年に同組合をジャパンキャビア株式会社として法人化。
日本のキャビア作りの先駆者。味わいはもちろん、見た目の美しさにも徹底してこだわり、ジャパンキャビアのクオリティ向上とその魅力の発信に情熱を注いでいる。

②9月9日（火）～30日（火）までの期間限定にてディナーコース「ロイヤル」（50,600円）にジャパンキャビアを使用した一品をご提供。

内容： ディナーコース『ロイヤル』にジャパンキャビアを使用した逸品をご提供

開催日： 2025年9月9日（火）～30日（火）

料金： ディナーコース『ロイヤル』 ¥ 50,600（お一人様）

2, THE MEIBIA宮崎（宮崎・宮崎市）



9月12日（金）に、EXCLUSIVE GALA DINNER 2025として、キャビアの魅力を存分にお楽しみいただける『宮崎キャビア1983』シリーズをふんだんに使用したフルコースの最高峰を表現した、一夜限りの特別なディナーパーティーを開催。

国内では類を見ないキャビア食べ比べをはじめ、キャビアや料理に合わせたワインとの共演など、キャビアマイスターやソムリエやシェフの話を交えながら味わう『究極の至福のひと時』を存分にお楽しみくださいませ。

期日： 9月12日（金）

時間： 18:00～ ドアオープン 18:30～ 開宴

場所： レストランフォレストTHE MEIBIA宮崎 内

参加人数： 限定20名様

お料理内容： 7品程度

トークセッション

ソムリエ： 高橋伸典氏
petite palette（宮崎市）オーナーソムリエ

シェフ： 橋倉昌洋氏
THE MEIBIA宮崎 料理長

キャビアマイスター： 坂元基雄
ジャパンキャビア代表取締役

料金 1名様 ￥60,000
（お料理、お飲み物、税金・サービス料を含む）

3, レストランAPICIUS（東京・有楽町、森山順一シェフ）

日本のキャビアの日特別メニューとして、以下の一品がメニューに加わります
昨年続き今年も新しいメニューを考案頂きました

鮮魚と甘えびのタルタル 宮崎キャビア 菜園風サラダとともに鮮魚
アラカルトサイズ 8,250円 Sサイズ 7,700円（ともに税込、サービス料別途）
提供期間：11月中旬まで（期間中でも変更、終了の場合があります）



鮮魚と甘えびのタルタル 宮崎キャビア 菜園風サラダとともに

4, TAKAYAMA（京都・京都市河原町、高山忠司シェフ）

特別なコースメニューを提供

通常のアミューズ以外にも、キャビアを使用した新たなメニューを展開します。中盤のメニューにも新しく展開し、シェフのキャビアへの想いを表現する2日間です。

提供期間：9月12日（金）、9月15日（月）



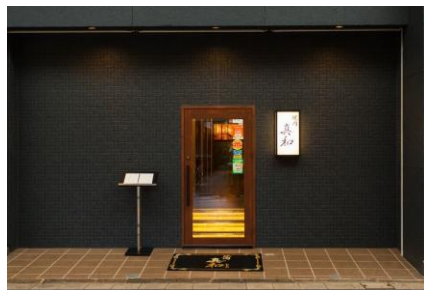
5, Prime42（東京・港区）



SEASONAL COURSE #2（¥16,500-税込み、サービス料別）のメインに登場

ヒラメと大分県産根チャービルのペルシャード 宮崎キャビア1983 あわび茸とヴェルモットソース
提供期間：9月1日～11月30日（期間中でも変更、終了の場合があります）

6, 焼肉真和（宮崎・宮崎市）



キャビアのアラカルトメニューを半額で提供

提供期間：9月14日～10月30日（期間中でも変更、終了の場合があります）

7, 宮崎観光ホテル（宮崎・宮崎市）



ホテル内のフレンチレストラン「ディアマンルージュ」にて特別料理のご提供

9月はアラカルトメニューにキャビアを一瓶ご提供を開始

9/13～26は『Caviars Degustation 三種のキャビアの饗宴』として、ジャパンキャビア3種食べ比べ特別コースをご提供

太田シェフが選んだキャビアを一瓶丸ごとを3種と季節の食材を合わせてコースの中でお召し上がりいただく特別なおもてなし

8, 松喜屋（滋賀・大津市）

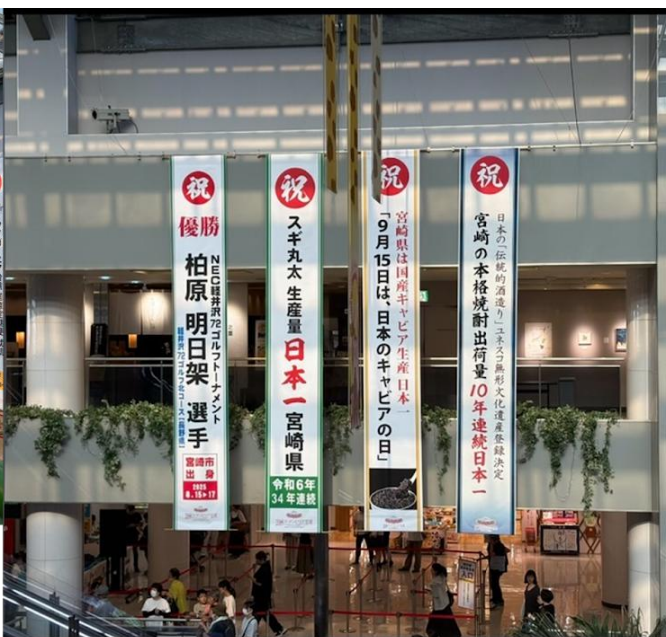


9/13～28に、松喜屋総料理長伊藤がジャパンキャビアを使った特別料理をご提供

松喜屋が詠えた特別な近江牛に、松喜屋キャビアをたっぷり載せて贅沢な逸品に仕上げる『近江牛とキャビアをたっぷり使ったミルフィーユステーキにawa醤油を添えて』登場。

近江牛とジャパンキャビアの迫力あるお料理をお愉しみください。

9, 宮崎ブーゲンビリア空港（宮崎市）



宮崎空港ビューラウンジ『マリイリア』、鮭処『わたつみ』にて『宮崎キャビア1983』の 通年提供を開始

日本のキャビアの日を記念し、宮崎空港ビューラウンジ『マリイリア』と鮭処『わたつみ』にて、宮崎が世界に誇る『宮崎キャビア1983』の通年提供を開始。

『マリイリア』と『わたつみ』では『宮崎キャビア1983』を贅沢にお一人様一瓶ずつご提供。
さらに『わたつみ』では『宮崎キャビア1983』を使ったお料理の盛り付けや付け合わせもご提供。

10, ワインバークラレット（宮崎・都城市）



特別料理のご提供

開催予定日：9/20

宮崎完熟マンゴー自家製生ハムにキャビアを載せて
平兵衛酢とキャビアをマリアーージュした逸品

今後の展望

ジャパンキャビア株式会社は、この「日本のキャビアの日」を通じて、キャビアの持つ魅力をさらに多くの方々に伝えていくことを目指しています。国内外のシェフやレストランと連携し、キャビア文化の普及と発展に努めてまいります。

ジャパンキャビア株式会社について

ジャパンキャビア株式会社は、日本を代表するキャビアメーカーであり、国産キャビアのパイオニア。厳格な製造管理、徹底した品質管理のもと、最高級のキャビアを育て上げ国産キャビア「1983 J.CAVIAR」および「宮崎キャビア1983」シリーズをラインナップ。

宮崎県で30年にわたる研究を経て誕生したこれらのブランド、いまや『宮崎キャビア1983』はG7サミットや国際線ファーストクラスなどでの採用、名だたるレストランやホテルでも愛されており、海外にも輸出するほどに。

日本の感性を生かしたクラフトキャビアを世界に届けることを使命とし、今後もその品質とブランド価値をさらに高めてまいります。



お問合せ

1983
J.CAVIAR

ジャパンキャビア株式会社

〒880-0344 宮崎県宮崎市瓜生野6388-7

TEL : 0985-86-8686

担当者：宇佐美和也

k.usami@japancaviar.jp

