

# 1983 宮崎キャビア1983 商品カタログ



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 (宮崎キャビア1983)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
MCW12	シロチョウザメ	12g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	6,500円
MCW20	シロチョウザメ	20g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	10,000円



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 Premium (宮崎キャビア1983 プレミアム)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
MCWP12	シロチョウザメ	12g	3.3mm以上	90日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	8,000円
MCWP20	シロチョウザメ	20g	3.3mm以上	90日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	12,000円



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 CRYSTAL (宮崎キャビア1983 クリスタル)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
MCWC20	シロチョウザメ	20g	3.3mm以上	5ヶ月以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	20,000円



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 BAERII (宮崎キャビア1983 バエリ)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
MCS20	シベリアチョウザメ	20g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	10,000円
MCS30	シベリアチョウザメ	30g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCS50	シベリアチョウザメ	50g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCS100	シベリアチョウザメ	100g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 BAERII Premium (宮崎キャビア1983 バエリ プレミアム)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
MCSP20	シベリアチョウザメ	20g	3.3mm以上	90日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	12,000円
MCSP30	シベリアチョウザメ	30g	3.3mm以上	90日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCSP50	シベリアチョウザメ	50g	3.3mm以上	90日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCSP100	シベリアチョウザメ	100g	3.3mm以上	90日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 BESTER 業務用 (宮崎キャビア1983 ベステル 業務用)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
MCB6	ベステルチョウザメ	6g	2.5mm~3mm	60日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCB20	ベステルチョウザメ	20g	2.5mm~3mm	60日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCB30	ベステルチョウザメ	30g	2.5mm~3mm	60日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCB50	ベステルチョウザメ	50g	2.5mm~3mm	60日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り
MCB100	ベステルチョウザメ	100g	2.5mm~3mm	60日以上	約3.0%	真空アルミ缶	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	お見積り



## MIYAZAKI CAVIAR 1983 (12g) & プリニ (宮崎キャビア1983 (12g) & プリニ)

商品番号	魚種	内容量	卵径	熟成期間	塩分濃度	容器	賞味期限	価格(税抜)
G12B	シロチョウザメまたはベステルチョウザメ	12g	3.3mm未満	60日以上	約3.0%	ガラス容器	冷凍90日 解凍後冷蔵7日	7,500円

お電話・メールでのご注文 / お問い合わせ

0120-886-863 (営業時間 平日9:00~17:00)

contact@japancaviar.jp