

魚種	商品写真	商品名	商品コード	規格	内容量	賞味期限
<b>ロシアチョウザメ (オシェトラ)</b> ベルーガに次ぐランクで世界的にも評価が高いオシェトラキャビアを国産として初めて量産化に成功。複雑で上質、バランスの取れた味わいで、全てにおいてワンランク上の味と食感をお楽しみいただけます。		<b>1983 JCAVIAR オシェトラ ロイヤル</b> 全体の約1%にも満たない特別な大粒のキャビア。キャビアは大粒である旨味成分が増えます。その特別なキャビアの中からキャビアマイスターが厳選し、匠の技によって6か月以上の長期熟成を行ったジャパンキャビアの最高峰です。	SFG-JCOR20	卵径：3.5mm以上 熟成期間：180日以上 塩分濃度：約3.0%	20g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
		<b>1983 JCAVIAR オシェトラ プレミアム</b> オシェトラの中でも全体の約20%しかとれない特別な大粒のキャビアです。国産キャビアとしては非常に珍しいロシアチョウザメから採卵され、複雑で上質、バランスの取れた味わいで、全てにおいてワンランク上の味と食感をお楽しみいただけます。	SFG-JCOP20	卵径：3.3mm以上 熟成期間：90日以上 塩分濃度：約3.0%	20g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
		<b>1983 JCAVIAR オシェトラ クラシック</b> オシェトラのスタンダードサイズキャビア。上位グレードのオシェトラと変わらず、複雑で上質、バランスの取れた味わいで、全てにおいてワンランク上の味と食感をお楽しみいただけます。	SFG-JCO12 SFG-JCO20 SFG-JCO30 SFG-JCO50 SFG-JCO100	卵径：3.3mm未満 期間：60日以上 塩分濃度：約3.0%	12g 20g 30g 50g 100g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
		<b>1983 JCAVIAR モナコ (モナコ公室御用達キャビア)</b> 当社で生産される最高品質のオシェトラで、長期熟成キャビアだけを使った、当社のフラッグシップキャビア。パッケージにはモナコ公室御用達の証であるモナコの国章が印字されています。	SFG-JCM20	卵径：3.3mm以上 熟成期間：150日以上 塩分濃度：約3.0%	20g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
<b>シロチョウザメ</b> ジャパンキャビアが最初に発売したトラディショナルキャビアで、国産キャビアとして最初にANAファーストクラスに採用。クセがなくバランスの良い味わい。熟成が進むほど旨みが増し、鼻から抜ける芳醇な海の香りとクリーミーな旨味の余韻が長く続くキャビアです。		<b>宮崎キャビア1983 クリスタル</b> 大粒で長期間の熟成に耐える事ができる卵は全体の約1%程度。キャビアは大粒である程、旨味成分が増えます。厳選されたシロチョウザメの大粒フレッシュキャビアで、キャビアマイスターの匠の技によって6か月以上の長期熟成を行ったシロチョウザメキャビアの最高峰です。	SFG-MCWC20	卵径：3.5mm以上 熟成期間：180日以上 塩分濃度：約3.0%	20g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
		<b>宮崎キャビア1983 プレミアム</b> 全体の約15%しかとれない特別な大粒フレッシュキャビアで、G7伊勢志摩サミットで採用された特別な大粒キャビアです。クセがなくバランスの良い味わい。熟成が進むほど旨みが増し、鼻から抜ける芳醇な海の香りとクリーミーな旨味の余韻が長く続くキャビアです。	SFG-MCWP12 SFG-MCWP20	卵径：3.3mm以上 熟成期間：90日以上 塩分濃度：約3.0%	12g 20g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
		<b>宮崎キャビア1983</b> ジャパンキャビアが最初に発売したトラディショナルキャビアで、国産キャビアとして最初にANAファーストクラスに採用されました。キャビアの色は黒からグレー、オリーブ色など様々で、クセがなくバランスの良い味わい。古くからのファンも多い、人気のキャビアです。	SFG-MCW6 SFG-MCW12 SFG-MCW20 SFG-MCW30 SFG-MCW50 SFG-MCW100	卵径：3.3mm未満 期間：60日以上 塩分濃度：約3.0%	6g 12g 20g 30g 50g 100g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
<b>シベリアチョウザメ (バエリ)</b> ヨーロッパで最も多く養殖されている魚種。ANAファーストクラスで採用された実績を持つ特別な大粒キャビア。非常に口溶けがよく、ねっとりとした舌触り。味わいは深みある濃厚かつマイルドな味わいながらもとても食べやすく初めてキャビアを食べる方にお勧めです。		<b>1983 JCAVIAR バエリ プレミアム</b> 全体の約10%しかとれないシベリアチョウザメの特別な大粒フレッシュキャビアです。ANAファーストクラスで採用された実績を持つ特別な大粒キャビアで、適度な粒感もありながらも非常に口溶けがよく、ねっとりとした舌触り。独特の旨みがあり、深みある濃厚かつマイルドな味わい。	SFG-JCSP12 SFG-JCSP20	卵径：3.3mm以上 熟成期間：90日以上 塩分濃度：約3.0%	12g 20g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
		<b>1983 JCAVIAR バエリ クラシック</b> シベリアチョウザメ (バエリ) のスタンダードサイズキャビア。	SFG-JCS6 SFG-JCS12 SFG-JCS20 SFG-JCS30 SFG-JCS50 SFG-JCS100	卵径：3.3mm未満 期間：60日以上 塩分濃度：約3.0%	6g 12g 20g 30g 50g 100g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
<b>和風うま味キャビア</b> 味付けにお醤油や昆布など和食特有の素材を使い、ジャパンキャビアの熟成技術でうま味を最大化した、ジャパンキャビアにしか作れないオンリーワンのキャビアです。		<b>1983 SUSHI CAVIAR</b> 寿司、魚介類と合わせてほしい、スペシャリティーな和風旨味キャビア。	SFG-SUSHI20	卵径：3.3mm未満 熟成期間：60日以上 塩分濃度：約3.0%	20g	冷凍90日 解凍後は冷蔵7日
		<b>1983 JCAVIAR バエリ 旨味</b> シベリアチョウザメ (バエリ) のキャビアを昆布と醤油で味付けした和風旨味キャビア。キャビア本来のコクと、昆布・醤油の旨味が熟成させることによって見事に調和した、本格和風旨味キャビアです。	SFG-JCSU20	卵径：3.3mm未満 熟成期間：60日以上 塩分濃度：約3.0%	20g	冷凍90日 解凍後は冷蔵7日

※商品のパッケージ、仕様、外観は、予告なく変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。  
 ※熟成前の卵径によりランク分けをしておりますが、熟成過程において形が歪んだり、解凍方法、計測位置により規定に満たない部位もまれにございます。

2022/02/09

お見積り/ご注文について

お見積りは右記サイトにご登録の上、マイページからご確認いただけます。

ジャパンキャビアが運営するキャビア・厳選食材の業務用仕入専門サイト

<https://biz.japancaaviar.jp/>



商品写真	商品名	商品コード	規格	内容量	賞味期限
	<b>1983 JCAVIAR (12g) &amp; プリニセット</b> キャビア12gとプリニ、無塩バター、キャビア専用白蝶貝製スプーンのセットです。日向夏、ほうれん草、玉ねぎ、ほうじ茶のプリニと、無塩バター、キャビアの組み合わせは相性抜群。初めてキャビアを食べる方やプレゼントにも最適です。	5D-5R3U-ZVZE	卵径：3.3mm未満 期間：60日以上 塩分濃度：約3.0%	キャビア 12g、プリ ニ8枚、バ ター8g	冷凍150日 解凍後は冷蔵7日
	<b>熟成キャビア醤油</b> 国産原料にこだわった無添加醤油と宮崎キャビア1983をブレンドし、6ヶ月以上の長期に渡り熟成をかけた、芳醇な旨味が凝縮したキャビア醤油をつくりました。 魚介類との相性は抜群で、しっかり残ったキャビアの粒が見た目でも贅沢に料理を引き立てます。	JCSS30	原材料名：しょうゆ（大豆（国産）、小麦、食塩）、 チョウザメ魚卵（宮崎県産）、 昆布、食塩 内容量：30g 賞味期限：出荷日より120日 保存方法：冷蔵	30g	製造日から120日
	<b>熟成生胡椒 オリーブオイル漬</b> お口の中で粒生胡椒がプチッと弾けるクセになる刺激と熟成によるコクと旨みをお楽しみいただけます。オリーブオイルは宮崎県産粒生胡椒に合う有機EXバージンオリーブオイルを贅沢にチョイスしました。商品内のオリーブオイルもスパイシーな味わいで、パンや野菜、生ハム、スモークサーモン等にもよく合います。	pep30ol	原材料名：胡椒（宮崎県産）、 オリーブオイル、食塩 内容量：36g 保存方法：冷蔵	36g	製造日から120日
	<b>1983 JCAVIAR ウォッカ</b> キャビア職人がキャビアのために作ったプレミアムウォッカ。宮崎県産の日向夏、平兵衛酢、和歌山県かんじゃ山椒園の山椒をアルコールに浸し、香味成分が十分にアルコールに溶け出したところで一気に蒸留抽出。白樺の炭で丁寧に濾過し、爽やかな味わいと心地よい余韻を残してくれる、上品でエレガントなJCAVIARウォッカです。	SFG-VODKA-750 SFG-VODKA-100	アルコール分：40度	750ml 100ml	---
	<b>CAVIAR COOKIES (キャビアクッキー)</b> 宮崎キャビア1983のドライパウダーを贅沢に練り込んだクッキー。ワインと一緒に楽しんでいただきたい、大人のためのクッキーです。	SFG-COOKIE	原材料名：小麦粉、砂糖、バ ター、食塩、ココアパウダー、 キャビア乾燥粉末（宮崎県産） 内容量：1箱あたり60g （5g×12枚入り） 保存方法：常温	60g （5g×1 2枚入 り）	製造から6ヶ月
	<b>1983 キャビパールハンドクリーム</b> 宮崎で生産される純国産キャビアと産地が明確な素材を使用。手肌を潤す、しっとりとした使用感のハンドクリームです。 レモン&ジンジャーの香り	jhdc37		37g	---



## ◆1983 J.CAVIAR

日本の贅と巧みを極めた最高峰のキャビア、ここに誕生。

「日本が世界に誇れるようなキャビアを作りたい」1983年、その思いから私たちのキャビア作りはスタートしました。その思いは30年の年月を経て2013年、純国産熟成フレッシュキャビア「宮崎キャビア1983」として花開きました。そして、その思いは、2021年「キャビア本来の味」にこだわった独自の製法へと進化しここにしかない究極の国産キャビアが誕生しました。

日本独自の繊細な熟成技術、私たちは拘りを更に追求するためにオリジナルの熟成容器の開発から始めました。新たな熟成容器から生まれたコクと旨味、シルクのような舌触りと口溶け、濃厚な味わい。舌に残る幸福な余韻を感じていただけるはずです。日本が誇る最高峰のキャビアをぜひご堪能ください。

ジャパンキャビアが製造するキャビアは、国産キャビアとして初輸出をした2017年以来、ニューヨーク、ラスベガス、香港などの世界中の都市で高い評価をいただいております。純国産熟成フレッシュキャビアのパイオニアとして、4年連続ANA国際線ファーストクラスの機内食に選ばれ、日露首脳会談やG7伊勢志摩サミットの晩餐会にも採用されました。以来、国内外のミシュラン星付きレストランや5つ星ホテルでもお取り扱いいただいております。ファンを増やし続けています。

商品についてのお問い合わせ

**1983** ジャパンキャビア株式会社  
JCAVIAR

宮崎県宮崎市瓜生野6388-7  
TEL 0120-886-863 (平日9:00~17:00) FAX 0985-86-8687 Mail contact@japanccaviar.jp

2022/02/09

**お見積り/ご注文について**

お見積りは右記サイトにご登録の上、  
マイページからご確認いただけます。

ジャパンキャビアが運営するキャビア・厳選食材の業務用仕入専門サイト

<https://biz.japanccaviar.jp/>

