

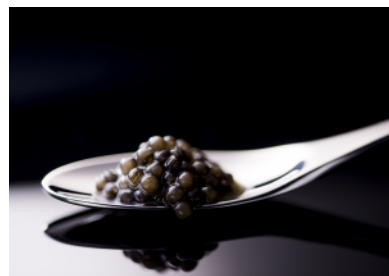
報道関係者 各位

京都吉兆オリジナル 和テイストキャビア 『熟成うま味キャビア』を販売開始いたします

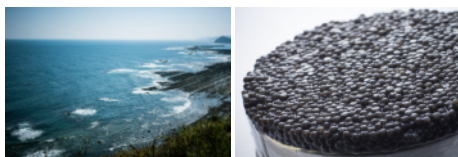
時下ご健勝のこととお慶び申し上げます。

京都吉兆 総料理長・徳岡邦夫(京都市右京区)は、2020年1月15日より『熟成うま味キャビア』を販売いたします。宮崎県で完全養殖されたシベリアチョウザメの卵に、京都吉兆の調理法を施し、最も美味しくなるまで熟成させました。近年、日本各地でチョウザメの養殖に挑戦しキャビア作りをしている自治体や企業はありますが、徳岡は、「ジャパンキャビア株式会社」に注目。同社は、世界基準をクリアしたクリーンルームを完備し、キャビア製造における独自技術にも優れ、また経験値、品質ともに高く、“新しいキャビア”の共同開発を開始しました。

日本には、イクラ・タラコ・唐墨など、多くの魚卵を使った美味の歴史と文化があることを踏まえ、日本料理の発想で調味。最もおいしく仕上がる調理法と熟成期間を検証した結果、シベリアチョウザメの卵に嵐山本店の料理に使用している特製しょうゆと利尻昆布を加え、60日間熟成させることで、昆布のうま味をまとった和テイストのキャビアに仕上がりました。保存料や防腐剤など余分なものを含まず、これまでの塩味の濃いキャビアとは違い、濃厚でクリーミーなキャビア本来の味に、深いうま味が加わった新しいキャビア。刺身や焼き物、ごはんにも素麺など、和食にもとても相性が良く、贈り物やご自宅用に、そして世界中の料理人にもぜひ使っていただきたい逸品です。



世界からも注目を集める
国産のハイクオリティキャビア



世界基準をクリアした製造環境と
最高の熟成加減をキープさせる冷凍技術



嵐山本店使用の最高級日本食材で調理
京都吉兆の和テイストキャビア



1983年チョウザメの研究・開発を開始し、2013年の発売以来、国産のハイクオリティキャビアとして注目される宮崎の「ジャパンキャビア」。低温殺菌や高塩分処理しない国産熟成キャビアは、それまで日本国内で味わうことのできなかったキャビア本来の味。今ではモナコ公国御用達にも認定されている世界に誇るキャビアです。

「ジャパンキャビア」のクリーンルームで熟成されたキャビアの一般生菌は、300CFU/g未満。食品衛生法では、生食魚さえ10万CFU/gで基準値以下の為、いかに衛生的で、安心・安全かわかります。また、おいしい頃合いを見極めた熟成状態を保存料や防腐剤に頼らず最先端の冷凍技術により“時間を止めるように”キープしています。

日本には、イクラ・タラコ・唐墨など、多くの魚卵を食す歴史と文化があることを踏まえ、日本料理の発想で国産熟成キャビアを調味。嵐山本店使用の「天然醸造しょうゆ」と「香深産利尻昆布」による贅沢な味付けと独自の調理法、そして絶妙な熟成期間を経て、世界に唯一のうま味の濃い、和テイストのキャビアが誕生しました。

『熟成うま味キャビア』12g入り 16,200円(消費税・送料込み) | オンラインストアや直営物販店等にて受注・発売予定

報道関係者様
本件へのお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課 谷
TEL 075-881-8110 / [担当直通] 080-9653-9933 E-mail web@kyoto-kitcho.com
(受付時間 9時~17時)